

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. LATAR BELAKANG**

Seni menghias kue merupakan seni yang banyak dilakukan di Indonesia khususnya dalam memperingati acara-acara seperti pernikahan, ulang tahun, dan hari besar lainnya. Dengan seni menghias kue, bukan hanya membuat kue yang lezat, tapi juga membuat karya seni yang dapat dimakan serta menghadirkan nilai visual dan kreatifitas.

Dalam satu acara penting yaitu pernikahan, salah satu simbolis yang tak terpisahkan adalah kue pernikahan atau *wedding cake*. Kue pengantin sendiri berasal dari negara barat, yang kini sudah masuk ke Indonesia. Budaya kue pengantin dimulai sejak dari jaman Romawi, namun pada saat itu hanya menggunakan bahan sederhana yaitu selai dan gandum. sebagai simbolis keberuntungan bagi pasangan pengantin (*folkswedding.com*, 2018)

Pada zaman Romawi, pernikahan adalah acara yang menunjukkan derajat keluarga. Ketika pengantin telah mengucapkan sumpah pernikahan, kue yang dibuat diperuntukkan kepada *Jupiter (the chief God of the Roman state religion)* yang kemudian dimakan oleh pengantin (*Wilton*, 1971). Proses pembuatan *wedding cake* pun bisa dibilang cukup menantang dikarenakan desain dari sebuah *wedding cake* biasanya memiliki filosofi dan cerita sendiri bagi pasangan pengantin yang bis

berdasarkan latar belakang pekerjaan, kegemaran, bahkan tempat tinggal mereka. Maka dari itu, *wedding cake* harus menjadi ciri khas dari pasangan pengantin tersebut.

Seiring berkembangnya zaman, menghias *wedding cake* mengalami banyak perubahan, seperti halnya dalam media mendekorasi kue. Media yang umum digunakan untuk mendekorasi kue, diantaranya *butter cream*, *royal icing piped*, *pastillage*, *gum paste decoration*, dan *rolled fondant*.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama dalam mendekorasi kue. *Rolled fondant* mulai berkembang pada tahun 1558. Adapun untuk resepnya menggunakan bahan yang mudah didapat seperti gula, sirup lemon, *gum tracanth*, dan air mawar (Garret,2007) .Mulai dari abad 17 hingga 19, penggunaan *icing* tersedia dimana-mana dengan berbagai macam kualitas.

*Rolled fondant* merupakan sebutan bagi orang Amerika, sedangkan untuk orang Eropa dan Australia menyebutnya sebagai *plastic icing*. *Rolled fondant* terbuat dari . *Sugarpaste* atau *rolled fondant* dapat dipotong dan dibentuk menjadi *centrepiece* yang indah (Garret, 2007) .Hal tersebut dikarenakan *rolled fondant* memiliki tekstur elastis dan dapat dipotong sehingga mudah untuk dibentuk menjadi bunga, *figure*, hiasan tambahan, *embossed design* maupun bentuk lain yang diinginkan. *Rolled fondant* merupakan bahan dekorasi kue yang populer karena tampilannya yang cantik dan berkelas sehingga cocok untuk dijadikan bahan dekorasi *wedding cake*.

Mendekorasi *wedding cake* dengan *rolled fondant* adalah hal yang digemari karena teksturnya dan warna dasar putih sehingga bisa diwarnai dengan pewarna

makanan sesuai selera. Dengan segala keahlian, mendekorasi *wedding cake* menggunakan *rolled fondant* bisa menggunakan banyak teknik. Untuk mendekorasi kue, *rolled fondant* dapat dibentuk menjadi beberapa jenis dari segi keahlian. Mendesain *wedding cake* menggunakan *rolled fondant* dapat diolah dengan berbagai macam teknik, seperti *Ruffling*, *classical drapery*, *freehand drapery*, *aplique*, dan *braiding*.

Penulis memilih *ruffling* sebagai teknik dalam pembuatan *wedding cake* karena teknik *ruffling* memiliki bentuk seperti lipatan renda, maka dari itu *rolled fondant* merupakan bahan dekorasi yang sesuai dengan teknik tersebut, selain itu teknik *ruffling* merupakan salah satu teknik yang sangat populer dan diminati dalam pembuatan *wedding cake*. Pada umumnya, teknik *ruffling* banyak ditemui pada pakaian contohnya rok, baju, bahkan gaun pengantin namun kini menjadi tren untuk menghias *wedding cake*. Lipatan tersebut yang akan menutupi bagian bawah dari *wedding cake*. Adanya tumpukan lipatan dari *rolled fondant* membuat *wedding cake* tampak lebih elegan karena adanya efek sedikit bergelombang.

Pada pembuatan *wedding cake* kali ini, penulis mengangkat tema *Nautical Ocean*. *Nautical Ocean* menurut Webster, 2017 yaitu berhubungan dengan laut bahari, maritim, dan navigasi. *Nautical Ocean* juga berarti erat dengan suasana pesisir pantai, binatang-binatang laut, dan juga kapal.

Desain dari *Nautical Ocean* mengacu pada suasana pantai, natural dan tidak ada campur tangan manusia terlalu banyak didalamnya. Untuk warna, karena tema *nautical ocean* sendiri erat dengan laut dan pantai, maka warna yang dipilih adalah putih, *cream*, *tosca*, *navy blue* hingga *sky blue*. Warna putih akan menjadi warna dasar lalu dikombinasikan dengan warna pendukung lainnya. Termasuk untuk

pemilihan hiasan seperti jangkar, pasir, dan binatang laut seperti bintang laut dan kerang akan menggunakan warna seperti aslinya. Walau memiliki warna yang tidak terlalu meriah, namun pemilihan warna inilah yang akan memberikan kesan elegan namun tetap sederhana pada acara pernikahan.

Pernikahan dengan tema nautical ocean cocok bagi calon pasangan pengantin yang menyukai suasana pantai. Dan cocok juga bagi pasangan yang tinggal atau pun bekerja di bidang kelautan. Berdasarkan teori dan literature diatas maka dari itu, penulis mengangkat judul tugas akhir *PENGAPLIKASIAN TEKNIK RUFFLING PADA WEDDING CAKE DENGAN TEMA NAUTICAL OCEAN*.

## B. USULAN PRODUK

*Tier pertama* : Diameter 30 cm Tinggi 20 cm

*Tier kedua* : Diameter 25 cm Tinggi 20 cm

*Tier ketiga* : Diameter 18 cm Tinggi 15 cm

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

GAMBAR 1. 1



Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis membuat *wedding cake* dengan tinggi tiga tingkat. Dan *cake* ini akan dilapisi dengan *rolled fondant* unntuk menutup dan membuat *figurine*. Pada pembuatan tugas akhir ini, teknik dekor *ruffling* akan menjadi fokus utama pada pembuatan *wedding cake*

Penulis akan membuat 3 tingkat *wedding cake* yang dimana :

#### 1. Tingkat Pertama

Pada tingkat pertama, penulis memulai dengan ukuran *Styrofoam* diameter 30 cm tinggi 20 cm dan mengaplikasikan teknik *ruffling* yang menggunakan *rolled fondant* untuk menutupi *cake* paling bawah. Warna yang penulis terdiri dari 3 warna yaitu warna *tosca*, *navy blue*, dan *sky blue*.

Dimulai dengan *ruffling* yang berwarna *tosca*, terinspirasi dari gradasi warna ombak laut warna *tosca* merupakan simbol dari keseimbangan emosional, penyemangat dan ketenangan (Kaina,2017) seperti halnya suara ombak yang membawa rasa tenang bagi yang mendengarnya.

Dilanjut dengan warna *navy blue* merupakan warna yang erat dikaitkan dengan desain bergaya *nautical ocean* atau *coastal*. Menurut *colorpsychology*, warna *navy blue* akan membawa ketenangan dan elegan pada setiap desain baik untuk rumah, hingga mendekorasi kue.

Dan untuk warna lipatan terakhir adalah warna *sky blue* , warna *sky blue* merupakan simbolis dari keterandalan dan kesetiaan (idseducation.com, 2019). Lipatan dari *ruffling* sendiri penulis akan memotong *rolled fondant* menjadi 30 cm x 5 cm dengan ketebalan 0,3 mm dan dibagian atas daripada *rolled fondant* tersebut akan ditipiskan menjadi 0,2 mm. Langkah selanjutnya adalah menempelkan lipatan dari setiap warna tersebut ke *styrofoam* yang sudah dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna putih dan terakhir penulis menggunakan *modelling tools* untuk membuat efek agar seperti ombak laut yang berlipat-lipat sehingga mendapatkan *ruffling* yang alami.

## 2. Tingkat kedua

Pada tingkat kedua dari *wedding cake*, penulis akan menggunakan styrofoam dengan ukuran diameter 25cm tinggi 20 cm yang ditutup dengan *rolled fondant* berwarna *cream*. Warna *cream* penulis pilih karena terinspirasi dari warna pasir di pantai dengan bantuan aluminium foil akan membuat tekstur kasar dengan mudah. Secara psikologis, warna *cream* menyimbolkan keanggunan dan kemurnian ([colorpsychology.org](http://colorpsychology.org)) Sedangkan 1/3 bagian dari sisi sebelah kanan akan tertutup oleh *ruffle* dari tingkat pertama.

## 3. Tingkat ketiga

Pada tingkat ketiga, penulis memilih *styrofoam* dengan ukuran diameter 18 cm tinggi 15 cm. *Styrofoam* akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna emas. Warna emas melambangkan kekayaan ([colorpsychology.org](http://colorpsychology.org)) yang dimana menggambarkan bahwa alam dan laut mengandung kekayaan yang banyak. Kemudian akan dipasang figurin bintang laut berwarna ungu yaitu bintang laut *ochre* dan kerang berwarna coklat Kemudian sebagai hiasan diatas atau *topper*, penulis membuat dua jangkar yang berwarna hitam dan putih yang menjadi simbol pasangan dari pernikahan tersebut

Jangkar hitam menggambarkan calon pengantin laki-laki yang menggunakan jas hitam maka penulis akan mengukir di bagian leher jangkar menjadi seperti dasi sedangkan untuk jangkar putih menggambarkan calon pengantin wanita yang menggunakan gaun putih dan dibagian kepala dari jangkar akan penulis buat seperti *scarves* pengantin menggunakan kain *tulle*.

Sebagai media penunjang dari *wedding cake*, penulis akan menggunakan *dummy board* bulat dengan diameter 35 cm dengan tinggi 5 cm yang kemudian dilapisi dengan kain berwarna putih dan dihiasi dengan pasir asli dengan dilapisi *cake bottom* dengan ukuran 30 cm sebelumnya.

## **C. TINJAUAN PRODUK**

### **1. TEMA PRODUK**

Pada pembuatan *wedding cake* dengan tema *Nautical Ocean* ini, penulis akan *fokus* kepada teknik *ruffling* sebagai dekorasi utama pada *wedding cake* penulis. Dan untuk warna, penulis memilih warna-warna yang natural dan erat kaitannya dengan pantai yaitu *tosca*, *navy blue* dan *sky blue*. Penulis memilih menggunakan teknik *ruffling* karena menggambarkan ombak yang bergelombang dan penulis juga menambahkan beberapa figurin yang erat kaitannya dengan pantai dan laut yaitu bintang laut, kerang, alga merah dan jangkar. Pemilihan tema *nautical ocean* ini akan membantu penulis dalam meningkatkan kemampuan teknik *ruffling* pada *rolled fondant* sehingga menghasilkan desain yang elegan dan natural sesuai warna aslinya.

### **2. JENIS PRODUK**

Jenis produk yang akan penulis buat adalah *wedding cake*. Trend *wedding cake* di Indonesia mulai meningkat sesuai dengan konsep pernikahan jaman sekarang yang lebih santai (weddingku.com, 2015). Dengan harga yang cukup mahal, para target konsumen juga mulai berani mengeluarkan uang lebih untuk memesan *wedding cake* pada acara pernikahan mereka sebagai simbolis dari pernikahan itu tersebut. Desain dari *wedding cake* pada zaman sekarang juga tidak

hanya harus warna putih, namun juga bisa warna lain menyesuaikan konsep dari acara pernikahan tersebut.

### 3. STANDAR RESEP

Standar resep adalah adalah resep yang sudah diuji berulang-ulang untuk dinilai citarasanya oleh panelis (DepKes, 2007). Pada pembuatan kue, penulis menggunakan resep dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Standar resep meliputi :

- Nama Produk
- Jumlah produk yang dihasilkan (yield)
- Nama bahan beserta satuannya
- Peralatan yang dipakai
- Keterangan cara pengolahan
- Waktu pengolahan
- Cara penyajian

Pada pembuatan *wedding cake* dengan tema *nautical ocean* ini penulis memilih menggunakan standar resep dari Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang biasa penulis gunakan pada praktek kampus.



**TABEL 1. 1**  
**STANDAR RESEP *BUTTER CAKE***

*Yield: 4-5 cake tin, D25 cm*

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan	5 buah		<i>Cake tin</i> yang sudah diolesi dengan <i>greasing oil</i> dan tepung terigu
Kocok	2.500 gr 2.000 gr	<i>Butter</i> Gula Pasir	Dan Hingga halus mengembang
Masukkan	1.800 gr 2.250 gr	Telur Tepung Terigu	Satu persatu secara bergantian ke dalam <i>sugar mixture</i>
Tambahkan	2 pcs Drop of	<i>Lemon zest</i> <i>Vanilla extract</i>	Kedalam adonan dan kocok dengan kecepatan sedang hingga tercampur rata

**TABEL 1.1**  
**STANDAR RESEP *BUTTER CAKE***  
**(LANJUTAN)**

*Yield: 4-5 cake tin, D25 cm*

METODE	BAHAN	KUANTITAS	KETERANGAN
Tuangkan			Adonan kedalam <i>cake tin</i> yang sudah disiapkan
			175C selama 40-45 menit.

Sumber : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2020

**TABEL 1.2**  
**STANDAR RESEP *BUTTER CREAM***

*Yield : 1900 gr*

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Didihkan	500 gr 400 gr <i>Drop of</i>	Gula pasir Air <i>Vanilla essence</i>	Hingga mencapai suhu 120C

TABEL 1. 2

STANDAR RESEP *BUTTER CREAM*

(LANJUTAN)

METODE	BAHAN	KUANTITAS	KETERANGAN
Masukkan			<i>Sugar boiling mixture</i> kedalam campuran telur dan kocok dengan kecepatan sedang.
Tambahkan	500 gr 250 gr 250 gr	<i>Butter</i> <i>Croma Cream</i> <i>Shortening</i>	Ke adonan yang lagi diaduk ketika <i>sugar boiling</i> sudah tidak terlalu panas dan kocok lagi hingga <i>soft</i> dan merata

Sumber : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2020

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RESEP MELAPISI *STYROFOAM***

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Timbang	700 gr	<i>Gold rolled fondant</i>	melapisi <i>tier</i> ketiga dengan ukuran diameter 20 cm tinggi 15 cm
Timbang	900 gr	<i>cream rolled fondant</i>	Melapisi <i>tier</i> kedua dengan ukuran diameter 25 cm tinggi 15cm
Timbang	1200 gr	<i>White rolled fondant</i>	Melapisi <i>tier</i> pertama dengan ukuran diameter 28 cm tinggi 15 cm
Tutup			Seluruh <i>styrofoam</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> sebelum dilapisi dengan <i>white rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RESEP MELAPISI *STYROFOAM***  
**(LANJUTAN)**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Uleni		<i>White rolled fondant</i>	Yang telah ditimbang menggunakan tangan agar mudah untuk digunakan.
Tipiskan		<i>White rolled fondant</i>	Yang akan digunakan untuk menutupi <i>tier</i> ketiga setipis 3 mm
Basahkan			<i>Styrofoam</i> yang telah dilapisi plastic wrap dengan air.

Sumber: Hasil Olaham Penulis, 2020

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RESEP MELAPISI *STYROFOAM***  
**(LANJUTAN)**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tutupi			Styrofoam dengan <i>white rolled fondant</i> .
Haluskan			Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> untuk menghindari gelombang udara yang terperangkap diantara <i>rolled fondant</i>
Potong			Sisa <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>dough cutter</i> lalu sisa dari <i>rolled fondant</i> tersebut disimpan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1. 4

## STANDAR RESEP DEKORASI BINTANG LAUT

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Uleni	300 gr	<i>White rolled fondant</i>	Hingga lembut dan siap diwarnain.
Tuangkan	4 drop	Pewarna ungu	Ke <i>white rolled fondant</i> , dan uleni hingga warna merata
Tambahkan	5 sdm	Tepung Maizena	Ke adonan <i>rolled fondant</i> ketika terasa <i>rolled fondantnya</i> terasa terlalu lembek
Pisahkan		Pewarna ungu	Menjadi 50 gr masing-masing

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.4**  
**STANDAR RESEP DEKORASI BINTANG LAUT**  
**(LANJUTAN)**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Bentuk		<i>Orange rolled fondant</i>	Menjadi 5 kaki bintang laut lalu satukan menggunakan tangan
Bentuk			Permukaan punggung seperti polkadot pada bintang laut menggunakan <i>modelling tools</i> .
Tambahkan	1 drop	Pewarna <i>orange</i>	Dan warnai permukaan punggung tersebut menggunakan bantuan kuas warna
Keringkan			Bintang laut yang sudah diwarnai diatas koran sebelum ditempel di <i>wedding cake</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020



TABEL 1. 5

## STANDAR RESEP DEKORASI KERANG LAUT

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Timbang	150 gr	<i>White rolled fondant</i>	pisahkan
Uleni			Hingga lembut dan halus
Tuangkan	5 drop	Pewarna coklat muda	Ke <i>white rolled fondant</i> dan warnai hingga merata.
Bentuk			Menjadi bulat-bulat dengan berat 40 gr masing-masing.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.5**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KERANG LAUT**  
**(LANJUTAN)**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Ukir			Guratan pada punggung bagian kerang
Buat			Pipa kecil dari <i>fondant</i> berwarna <i>cream</i> dan tempelkan diatas punggung kerang dengan berjarak.
Keringkan			Diatas koran yang sudah disiapkan

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1. 6**  
**STANDAR RESEP DEKORASI KORAL MERAH**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Timbang	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu pisahkan
Uleni			Hingga lembut dan halus
Tuangkan	5 drop	Pewarna merah tua	Ke <i>white rolled fondant</i> dan warnai hingga merata.
Bentuk			Menjadi bulat-bulat dengan berat 40 gr masing-masing.
Cetak			<i>Fondant</i> yang sudah ditimbang dengan cetakan koral.
Keringkan			diatas koran yang sudah disiapkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1. 7

**STANDAR RESEP OCEAN RUFFLE**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Warnai	800 gr 5 drop	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru tua	Dan campur hingga berubah menjadi warna <i>navy blue</i>
Tuangkan	4 drop	Pewarna hijau tua	Ke <i>navy blue rolled fondant</i> dan uleni hingga berubah menjadi warna <i>tosca</i> .
Warnai	800 gr 4 drop	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru tua	Dan Campur hingga warna merata keseluruhan dan menjadi warna <i>navy blue</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.7**  
**STANDAR RESEP OCEAN RUFFLE**  
**(LANJUTAN)**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tuangkan	4 drop	Pewarna hijau tua	Ke <i>navy blue rolled fondant</i> dan uleni hingga berubah menjadi warna <i>tosca</i> .
Warnai	800 gr 4 drop	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru tua	Dan Campur hingga warna merata keseluruhan dan menjadi warna <i>navy blue</i> .
Warnai	800 gr 2 drop	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru muda	Dan Campur hingga mencapai warna <i>sky blue</i>
Uleni dan pipihkan	800 gr	<i>Sky blue rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan 0,3mm

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.7**  
**STANDAR RESEP OCEAN RUFFLE**  
**(LANJUTAN)**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Potong		<i>Sky blue rolled fondant</i>	Menjadi beberapa bagian yang berbeda ukuran.
Bentuk			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dipotong menjadi bergelombang pada bagian atasnya dengan bantuan <i>modelling tool</i> hingga bagian atasnya menjadi tipis daripada bagian tengah. Bentuk ini yang disebut dengan teknik <i>ruffling</i> .
Tempelkan			<i>Sky blue rolled fondant</i> ke bagian atas dari tier pertama (Styrofoam ukuran 28cm) menggunakan CMC.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1. 8**  
**STANDAR RESEP JANGKAR**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Warnai	50 gr 5 drop	<i>White fondant</i> Pewarna hitam	Menjadi hitam dan pipihkan.
Lapisi	1 pcs		<i>Styrofoam</i> jangkar dengan <i>black fondant</i>
Lapisi	50 gr	<i>White fondant</i>	Pada <i>Styrofoam</i> jangkar dan pasangkan kain <i>tuille</i> kecil diatas



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

#### 4. DAFTAR ALAT


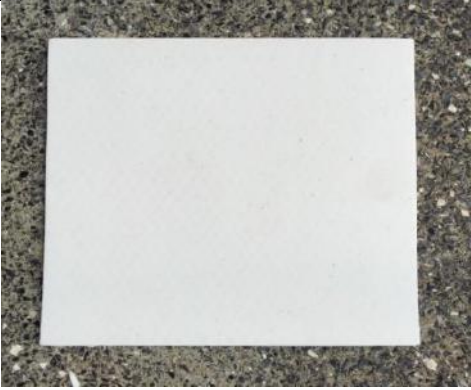

Dalam pembuatan tugas akhir *wedding cake* ini, penulis memerlukan beberapa alat penunjang selama proses pembuatan. Penulis akan memaparkan gambar dan fungsi alat yang digunakan, yaitu :




**TABEL 1. 9**



#### DAFTAR ALAT PENUNJANG

No.	Gambar	Fungsi
1	 <p><i>Silicone Fondant Matt</i></p>	<p>Berfungsi sebagai alas ketika penulis memipihkan <i>fondant</i> atau menguleni <i>fondant</i> agar <i>fondant</i> tidak kotor.</p>
2	 <p><i>Rolling Pin</i></p>	<p>Berfungsi untuk memipihkan <i>fondant</i> sesuai dengan tebal atau tipisnya <i>fondant</i> sesuai yang kita inginkan.</p>



3	 <p><i>Fondant Smoother</i></p>	<p>Berfungsi untuk menghaluskan permukaan <i>Styrofoam</i> yang sudah dilapisi dengan <i>rolled fondant</i>.</p>
4	 <p><i>Fondant Foam Pad</i></p>	<p>Berfungsi sebagai alas untuk membentuk efek gelombang dalam pengaplikasian teknik <i>ruffling</i>.</p>
5	 <p>Kuas</p>	<p>Berfungsi untuk membantu mewarnai detail kecil pada <i>figurine</i> dan alat untuk membasahi <i>rolled fondant</i> dengan air.</p>
6	<p><i>Modelling tools</i></p>	<p>Berfungsi untuk membuat detail</p>

		dan lekukan pada <i>figurine</i> di <i>wedding cake</i>
7	<i>Styrofoam</i> 	Berfungsi sebagai media dari <i>wedding cake</i>
8	<i>Turning Table</i> 	Berfungsi sebagai alas untuk mendekorasi kue
9	<i>Scale</i>	Berfungsi untuk menimbang bahan dekor

		yang akan digunakan.
11	 <p data-bbox="564 1070 778 1106"><i>Dummy Jangkar</i></p>	Untuk memudahkan membuat <i>topper</i> pada <i>wedding cake</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

## 5. RECIPE COSTING

*Recipe costing* adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan (Barnard, 1999). Pada pembuatan *nautical ocean wedding cake*, penulis akan membagi menjadi 3 bagian yaitu *recipe costing butter cake* dan *butter cream*, *recipe costing dummy* dan *recipe costing decorating items*.

TABEL 1. 10

*RECIPE COSTING BUTTER CREAM*

No	Nama	Kuantitas	Harga (Rp)	Total (Rp)
1	<i>Butter</i>	500 gr	114.000/kg	57.000
2	Gula	500 gr	13.000/kg	6.500
3	<i>Shortening</i>	250 gr	6,500/kg	1.625
4	Air	400 gr	-	-
5	<i>Vanilla extract</i>	3 gr	6,500/20 gr	975
6	Putih Telur	150 gr	20.000/kg	3.000
7	<i>Croma Cream</i>	250 gr	40.000/kg	10.000
			<i>TOTAL COST (Rp.)</i>	79.100

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1. 11

*RECIPE COSTING BUTTER CAKE*

NO	NAMA	KUANTITAS	HARGA (Rp)	TOTAL (Rp)
1	Tepung Terigu	2250 gr	10.000/kg	22.500
2	Telur	4800 gr	20.000/kg	96.000
3	<i>Unsalted Butter</i>	2500 gr	35.000/kg	87.500
4	Gula Pasir	2000 gr	13.000/kg	26.000
5	<i>Lemon Zest</i>	2 gr	15.000/kg	30
6	<i>Vanilla Extract</i>	3 gr	9.000/20 gr	1.350
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020			<i>TOTAL COST (Rp)</i>	233.380

TABEL 1. 12

**RECIPE COSTING DECORATING ITEMS**

NO	NAMA	KUANTITAS	HARGA (Rp)	TOTAL (Rp)
1	<i>Fondant</i>	5 Kg	290.000/5kg	290.000
2	<i>Dummy</i> D.30 T.20	1 pc	50.000	50.000
3	<i>Dummy</i> D.25 T.20	1pc	45.000	45.000
4	<i>Dummy</i> D.20 T.20	1 pc	40.000	40.000
5	Pewarna <i>navy blue</i>	5 botol	15.000/15ml	75.000
6	Pewarna <i>sky</i> <i>blue</i>	1 botol	17,500/60ml	17,500
7	Pewarna hijau tua	1 botol	4.500/30ml	4,500
8	Pewarna ungu	1 botol	4.500/30ml	4,500
10	Pewarna coklat	1 botol	4.500/30ml	4,500
11	Pewarna <i>Orange</i>	1 botol	17.500/30ml	17,500

12	Pewarna merah tua	5 gr	4.500/30ml	750
12	Pewarna emas	10 gr	110.000/30ml	36.667
13	Pewarna Hitam	5 gr	4.500/30ml	750
14	<i>Wooden board</i>	1 pcs	30.000	30.000
15	Kain Putih	1 pcs	15.000	15.000
16	Tepung Maizena	300 gr	8.900/300gr	8.900
17	<i>CMC</i>	20 gr	9.000/43gr	4.186
18	Kain Tuile	0,5 meter	3.000	3.000
19	<i>Neutral Gel</i>	200 gr	20.000	20.000
20	<i>Dummy Jangkar</i>	2 pcs	30.000	30.000
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020			<i>TOTAL COST</i>	697.753
			(Rp)	

## 6. *SELLING PRICE*

Pada perhitungan *selling price*, penulis menggunakan rumus dari buku diktat STP NHI BANDUNG “*Food and Beverage Cost Control II*” yakni sebagai berikut:

$$\text{SELLING PRICE} : \frac{\text{COST OF FOOD}}{\text{FOOD COST\%}}$$

TABEL 1. 13

**SELLING PRICE DENGAN BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM**

No.	Item	Kuantitas	Satuan	Cost (Rp)
1	<i>Recipe Costing</i> <i>Butter Cake</i>	5 cake tin	gr	233.380
2	<i>Recipe Costing</i> <i>Butter Cream</i>	1900	gr	79.000
3	<i>Recipe Costing</i> <i>Decorating</i> <i>Items</i>	18	item	697.753
<b>TOTAL INGRIDIENTS COST</b>			1.010.133	
<b>CREATIVITY AND ART 40%</b>			404.053	
<b>TOTAL COST</b>			1.414.186	
<b>DESIRED COST PERCENT</b>			40%	
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>			3.535.465	
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>			3.600.000	

Sumber : Hasil olahan penulis,2020



**TABEL 1. 14**  
**SELLING PRICE DENGAN DUMMY**

No	Item	Kuantitas	Satuan	Harga
1	<i>Recipe costing</i>  <i>Decorating</i>  <i>Items</i>	18	<i>items</i>	697.753
2	<i>Dummy</i>	3	pcs	135.000
<b>TOTAL INGRIDIENTS COST</b>			832.753	
<b>CREATIVITY AND ART 40%</b>			333.101	
<b>TOTAL COST</b>			1.165.854	
<b>DESIRED COST PERCENT</b>			40%	
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>			2.914.635	
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>			2.920.000	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

## 7. PURCHASE ORDER

TABEL 1.15

***PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM***

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	Tepung Terigu	3	kg	Rp. 10.000	1 kg	Rp. 30.000
2.	Telur	5	kg	Rp. 20.000	1 kg	Rp. 100.000
3.	<i>Butter</i> setara <i>Anchor</i>	12	<i>pack</i>	Rp. 35.000	227 gr / 1 <i>pack</i>	Rp. 420.000
4.	Gula Pasir setara Gulaku	2	kg	Rp. 13.000	1 kg	Rp. 26.000
5.	<i>Lemon Zest</i>	1	pcs	Rp. 15.000	1 kg	Rp. 2.500
6.	<i>Vanilla</i> <i>Extract</i>	1	botol	Rp. 40.000	1 kg	Rp. 40.000
7	<i>Shortening</i>	1	kg	Rp. 6.500	1 kg	Rp. 6.500
	<i>Croma Cream</i>	1	kg	Rp. 40.000	1 kg	Rp. 40.000

**TABEL 1.15**  
**PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM**

( LANJUTAN )

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
9	<i>Dummy D.25</i> <i>T.20</i>	1	pcs	Rp. 45.000	1 pcs	Rp. 45. 000
10	<i>Dummy D. 18</i> <i>T. 15</i>	1	pcs	Rp. 40.000	1 pcs	Rp. 40.000
11	Pewarna <i>navy</i> <i>blue</i> setara <i>cross</i>	5	Botol	Rp. 15.000	1 botol	Rp. 75.000
14	Pewarna <i>sky</i> <i>blue</i> setara <i>cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	1 botol	Rp. 17.500
15	Pewarna hijau tua setara Hakiki	1	Botol	Rp. 4.500	1 botol	Rp. 4.500
16	Pewarna ungu setara Hakiki	1	botol	Rp. 4.500	1 botol	Rp. 4.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.15**  
**PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM**

( LANJUTAN )

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
17	Pewarna merah tua setara Hakiki	1	botol	Rp. 4.500	1 botol	Rp. 4.500
18	Pewarna emas setara Chef Master	1	botol	Rp. 110.000	1 botol	Rp. 110.000
19	Pewarna hitam setara Hakiki	1	Botol	Rp. 4.500	1 botol	Rp. 4.500
20	<i>Wooden Board</i>	1	pcs	Rp. 30.000	1 pcs	Rp. 30.000
21	Kain Putih	1	pcs	Rp. 15.000	1 pcs	Rp. 15.000
22	Tepung Maizena	1	kg	Rp. 12.000	1 kg	Rp. 12.000
23	CMC	1	Botol	Rp. 9.000	1 botol	Rp. 9.000

**TABEL 1.15**  
**PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM**  
 ( LANJUTAN )

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
24	<i>Neutral Gel</i>	1	botol	Rp. 20.000	1 botol	Rp. 20.000
25	<i>Dummy</i> Jangkar	2	Pcs	Rp. 15.000	1 pcs	Rp. 30.000
26	<i>Fondx setara</i> <i>Fondant</i>	5	kg	Rp. 290.000	5 kg	Rp.290.000
27	<i>Dummy D30</i> T20	1	Pcs	Rp.50.000	pcs	Rp.50.000
<b>TOTAL</b>						Rp. 1.387.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.16**  
**PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY**

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Dummy D.25</i> <i>T.20</i>	1	pcs	Rp. 45.000	1 pcs	Rp. 45. 000
2	<i>Dummy D. 18</i> <i>T. 15</i>	1	pcs	Rp. 40.000	1 pcs	Rp. 40.000
3	Pewarna <i>navy</i> <i>blue</i> setara <i>cross</i>	5	Botol	Rp. 15.000	1 botol	Rp. 75.000
4	Pewarna <i>sky</i> <i>blue</i> setara <i>cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	1 botol	Rp. 17.500
5	Pewarna hijau tua setara Hakiki	1	Botol	Rp. 4.500	1 botol	Rp. 4.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.16

*PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY*

( LANJUTAN )

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
6	Pewarna merah tua setara Hakiki	1	botol	Rp. 4.500	1 botol	Rp. 4.500
7	Pewarna emas setara Chef Master	1	botol	Rp. 110.000	1 botol	Rp. 110.000
8	Pewarna hitam setara Hakiki	1	Botol	Rp. 4.500	1 botol	Rp. 4.500
9	<i>Wooden Board</i>	1	pcs	Rp. 30.000	1 pcs	Rp. 30.000
10	Kain Putih	1	pcs	Rp. 15.000	1 pcs	Rp. 15.000
11	Tepung Maizena	1	kg	Rp. 12.000	1 kg	Rp. 12.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 1.16*****PURCHASE ORDER WEDDING CAKE DENGAN DUMMY***

( LANJUTAN )

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
16	<i>Neutral Gel</i>	1	botol	Rp. 20.000	1 botol	Rp. 20.000
17	<i>Dummy</i> Jangkar	2	Pcs	Rp. 15.000	1 pcs	Rp. 30.000
18	<i>Fondant</i> setara Fondx	5	kg	Rp. 290.000	5 kg	Rp. 290.000
19	<i>Dummy D 30</i> T 20	1	Pcs	Rp. 50.000	pcs	Rp. 50.000
20	Pewarna ungu	1	botol	Rp.4.500	1 botol	Rp.4.500
21	Pewarna Coklat	1	botol	Rp.4.500	1 botol	Rp.4.500
23	CMC	1	botol	Rp.9.000	1 botol	Rp.9.000
24	<i>Kain Tuille</i>	1	lembar	Rp.3.000	1 lembar	Rp.3.000
<b>TOTAL</b>					Rp. 769.000	



## **D.PELAKSANAAN KEGIATAN**

### 1. Lokasi

Dalam membuat tugas akhir ini, penulis berlokasi di Jalan Budiagung No 186 J, Cidadap, Bandung

### 2. Waktu

Dalam membuat tugas akhir ini, penulis memulai latihan pada bulan September 2020.