

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue merupakan panganan yang dibuat dari bahan yang bermacam-macam, dapat dibuat dalam berbagai bentuk (<https://kbbi.web.id/kue>, 2019). Kue baru ditemukan setelah ditemukannya tepung. Pada zaman dahulu di Inggris, kue di deskripsikan sebagai makanan manis berbasis tepung. Kue paling sederhana yang pernah ditemukan hanya terbuat dari biji – bijian yang di hancurkan, di basahi, lalu di masak diatas batu panas (<https://whatscookingamerica.net>, 2017). Pada abad ke-12, bangsa Roma mulai membuat kue yang terdiri dari tepung, kacang-kacangan, madu dan ragi (www.foodandwine.com, 2017). Seiring pergantian zaman, kue yang dihasilkan tidak hanya berupa kue yang tipis dan bantat. Banyaknya ilmu pengetahuan membuat kue semakin banyak yang di beri dekorasi.

Dekorasi kue merupakan kegiatan untuk mengekspresikan karakter seseorang dengan bertujuan memperindah dan menjadikan penampilan kue menjadi lebih cantik dan menarik. Selain untuk menambahkan nilai kue dari segi penampilan, rasa dan bentuk, tujuan dari dekorasi kue juga dapat untuk menyamarkan cacat fisik pada kue itu sendiri. Dekorasi kue diperkirakan pertama kali muncul di Eropa khususnya di Inggris pada saat masa pemerintahan Ratu Elizabeth 1 di tahun 1494. Pada awalnya dekorasi kue hanya menggunakan pasta *almond* atau *marchpanes* dan kurma (Garrett, 2007). Fungsi kue yang didekorasi tidak hanya hadir dalam acara pernikahan saja, namun juga dapat dihadirkan dalam sejumlah acara penting lainnya seperti *birthday party*.

Acara *birthday party* pun akan terasa tidak lengkap tanpa kue ulang tahun karena kue ulang tahun biasa dihidangkan di dalam acara ulang tahun dan merupakan hal yang esensial bagi seseorang yang bertambah usianya. Sejarah mengklaim bahwa kue ulang tahun pertama kali dibuat oleh bangsa Romawi kuno. Mereka membuat kue ulang tahun hanya dengan menggunakan bahan, tepung, kacang, ragi dan madu. Menaruh lilin pada kue ulang tahun diperkenalkan oleh bangsa Yunani kuno untuk menghormati Dewi Artemis (www.foodandwine.com, 2017). Namun ada juga yang mengatakan bahwa kue ulang tahun dikenalkan oleh bangsa Jerman pada abad ke-18. Mereka mengadakan *Kinderfesten* yang merupakan acara ulang tahun yang dihadiri oleh anak-anak (www.hankeringforhistory.com, 2012). Seiring dengan perkembangan zaman, media untuk mendekor sebuah kue ulang tahun semakin banyak yang lazim digunakan seperti *butter cream*, *ganache*, *fondant icing*, *fresh cream*, *chocolate* ataupun *rolled fondant*.

Rolled fondant populer di berbagai kalangan *cake decorator* mulai dari yang profesional hingga amatir. *Rolled fondant* banyak digemari karena *rolled fondant* memiliki tekstur yang halus, lembut dan mudah diaplikasikan ke permukaan kue. Selain itu, warna fondant yang putih bersih dapat memudahkan para *cake decorator* untuk mencampurkan pewarna makanan. Bahan dari *rolled fondant* sendiri terdiri dari gula, air, sirup jagung, *glycerine*, glukosa. Menurut Garret (2007) ada banyak teknik yang dapat diaplikasikan pada *rolled fondant* seperti *classical drapery*, *freehand drapery*, *applique*, *braiding*, *smocking*, dan *ruffling*. Dalam pembuatan kue ulang tahun ini penulis memilih teknik *ruffling*. Teknik *ruffling* sangatlah

mudah dan sederhana untuk diaplikasikan. *Ruffling* yang akan penulis gunakan adalah *scrunch ruffling* dengan menggunakan *circle cutter*. Meskipun *ruffling* ini memakan banyak waktu, namun hasil yang diperoleh sangat indah dengan efek kerut (www.cakesbylynz.co.uk, 2020). Dengan adanya pengaplikasian *rolled fondant* yang begitu banyak tekniknya terhadap seni mendekorasi kue, maka banyak tema yang dapat di ambil.

GAMBAR 1

TEKNIK RUFFLE



Sumber : <https://id.pinterest.com/>

Dalam kegiatan tugas akhir ini, penulis mengambil film *Monster Inc.* sebagai tema kue ulang tahun sang penulis. Kue ulang tahun ini diperuntukan kepada konsumen yang mengidolakan film *Monster Inc.* dan menginginkannya sebagai kue ulang tahunnya. *Monster Inc.* merupakan film yang di produksi oleh *Pixar Animation Studios* dan di distribusikan oleh *Walt Disney Pictures* di tahun 2001. Film ini mendapatkan rating yang tinggi dan memenangkan piala *Oscar* untuk kategori *Best Music, Original Song Randy Newman* berjudul "*If I Didn't Have You*" untuk *soundtrack* film *Monster Inc.* (www.imdb.com, 2002).

GAMBAR 2

TOKOH *MONSTER INC.*



Sumber : <https://id.pinterest.com/>

Penulis memilih tema film *Monster Inc.* karena tokoh dalam film *Monster Inc.* banyak disukai dan digemari oleh anak-anak dan tak terkecuali oleh remaja, dari jenis kelamin perempuan maupun laki-laki. Selain itu, film *Monster Inc.* memiliki pesan moral yang menyentuh. Film ini menceritakan tentang 2 monster bernama James P. “Sulley” Sullivan dan Mike Wazowski yang bekerja di sebuah perusahaan monster yang menyediakan sumber daya dengan cara menakuti anak kecil. Mereka, para monster percaya bahwa anak kecil sangatlah merugikan. Namun kesialan terjadi kepada Sulley dan Mike saat anak kecil manusia bernama Boo kabur dari kamarnya dan mereka pun harus mengembalikan Boo ke dalam dunia manusia sebelum semuanya terlambat (www.pixar.com,2020). Desain kue ulang tahun yang akan penulis buat tentu saja tak lepas dari inspirasi tema kue ulang tahun seperti contoh dibawah.

GAMBAR 3

MONSTER INC BIRTHDAY CAKE



Sumber : <https://id.pinterest.com/>

Maka berdasarkan penjelasan diatas, penulis memilih Tugas Akhir *Food Presenting* yang berjudul :

“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN BERTEMA *MONSTERS INC.*”

B. Desain Produk

Berikut merupakan usulan desain produk yang terdapat tema dan jenis, bentuk, ukuran dan dekorasi pada *cake decoration* yang akan dibuat oleh penulis.

1. Konsep Produk

Kue ulang tahun penulis yang bertemakan film *Monster Inc* akan memiliki warna biru muda, hijau, dan ungu tua seperti pada tokoh Sully, Mike dan kostum Boo pada film *Monster Inc*.

Kue ulang tahun yang dipilih oleh penulis akan menggunakan 3 *tier* yang menggunakan *dummy* atau *Styrofoam* karena penulis lebih memfokuskan dekorasi terhadap kue ulang tahun.

GAMBAR 4

SKETSA KUE ULANG TAHUN *MONSTER INC*.



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Tier pertama atau *tier* paling bawah pada kue ulang tahun penulis akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna biru muda. Hal ini dikarenakan *tier* paling bawah akan menggambarkan tokoh Sulley yang memiliki

perawakan besar. Lalu pada permukaannya akan ditempel *ruffle fondant* dengan warna yang didominasi biru dan sedikit ungu sebagai gambaran bulu tokoh Sulley yang berwarna biru dengan titik ungu. Pada *tier* ini, penulis juga menambahkan wajah Sulley beserta dengan kedua tanduknya yang berwarna coklat muda pada bagian yang bersinggungan dengan *tier* cake paling bawah dengan *tier cake* nomer dua.

Tier kedua atau *tier* tengah akan penulis tempeli dengan berbagai macam pintu kamar anak-anak seperti pada film *Monster Inc*. Pada tier ini menggambarkan perjuangan Sulley dan Mike yang sedang mencari pintu kamar milik Boo saat mereka berusaha mengembalikan Boo kedalam kamarnya. Kamar Boo akan dibuat lebih mencolok dengan desain bunga ungu ketimbang desain pintu kamar lainnya. Lalu penulis menaruh *basic figure Mike Wazowski* 3D yang terbuat dari fondant di atas pinggir *tier* kedua.

Tier ketiga atau *tier* paling atas akan dilapisi oleh penulis *rolled fondant* berwarna ungu tua seperti baju kostum milik Boo saat menyamar menjadi *monster* cilik. Pada tingkatan ini, penulis akan menambahkan *basic figure* 3D berupa tentakel 3 buah pada bagian paling atas *tier*.

2. Filosofi Produk

Kue ulang tahun milik penulis memilih dominasi warna biru, hijau, dan ungu tua sesuai dengan warna tokoh karakter pada film *Monster Inc*. Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, tokoh Sulley berada diposisi paling bawah karena perawakan Sulley yang besar selalu penopang temannya yaitu

Mike dan Boo yang berada di posisi *tier* tengah dan atas. Untuk banyaknya pintu yang berada di *tier* ke dua itu menggambarkan tujuan Sulley dan Mike dalam mengembalikan Boo ke kamarnya.

3. Jenis Produk

Dalam penyelesaian Tugas Akhir Food Presentation, penulis memilih kue ulang tahun yang bertemakan “*Monster Inc.*” dengan menggunakan rolled fondant. Jenis kue ulang tahun merupakan pilihan yang tepat karena cocok untuk mendekorasi kue.

4. Bentuk dan Ukuran Produk

Dalam pembuatan kue ulang tahun, penulis akan menggunakan *dummy* dari *styrofoam*, karena seperti yang sudah dipaparkan sebelumnya, penulis lebih berfokus pada *decoration*. Untuk bentuknya sendiri, penulis cenderung lebih memilih bentuk lingkaran, karena bentuk lingkaran cukup populer dan menyesuaikan dengan bentuk awal terciptanya kue ulang tahun. Total tinggi kue ulang tahun yang akan dibuat kira – kira 50 cm.

Untuk *tier* pertama atau *tier* paling bawah, penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm. Bentuk yang akan digunakan adalah lingkaran. *Tier* ke dua atau *tier* tengah akan memiliki ukuran diameter 22 cm dan tinggi 15 cm. Bentuk yang dimiliki pun berbentuk bulat. Dan *tier* ke tiga atau *tier* paling atas memiliki diameter 15 dan tinggi 15 cm. bentuknya pun sama dengan *tier* sebelumnya yaitu bulat.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Standard recipe merupakan panduan jelas yang berisikan bahan – bahan yang akan digunakan dan cara membuatnya secara lengkap. Penulis akan melampirkan *standard recipe* untuk *butter cake* dengan isian selai stroberi yang kemudian akan di lapisi dengan *butter cream*, dan kue ulang tahun yang menggunakan *dummy*. Penulis memilih *butter cake* sebagai fondasi kue ulang tahun karena *butter cake* tidak mengandalkan *foam* dari telur sebagai pengembang melainkan mengandalkan *baking powder* (www.stabroeknews.com). *Butter Cake* memiliki tekstur dengan pori – pori yang kecil karena *butter cake* merupakan *fat base* sehingga *butter cake* akan lebih kokoh untuk menahan beratnya *rolled fondant*.

Berikut adalah *standard recipe* dari *butter cake*, selai stroberi, *butter cream* dan kue ulang tahun bertemakan *Monster Inc.* dengan *base dummy*. Untuk *yield butter cake* yang dibutuhkan 1 *tier* pertama sebanyak 1500 gr, sedangkan *tier* ke dua dibutuhkan sebanyak 1000 gr, dan *tier* terakhir sebanyak 500 kg.

TABEL 1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

Yield : 1 whole Ø : 30 cm T : 15 cm

Ø : 22 cm T : 15 cm

Ø : 15 cm T : 15 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan
2.	Masukan	937 gr 750 gr	<i>Soft butter</i> Gula pasir	Kedalam mixer, lalu campur hingga gula larut dan <i>soft butter</i> berubah menjadi warna putih.
3.	Campurkan	843 gr 10 gr 37 gr	<i>Soft flour</i> Garam <i>Baking powder</i>	Lalu ayak untuk memastikan tidak ada kotoran atau gumpalan yang ikut.
4.	Aduk			1/3 campuran <i>soft flour</i> dengan campuran <i>butter</i> – gula yang tadi sudah di <i>creaming</i> menggunakan <i>rubber spatula</i> .
5.	Masukan	14 pcs	Telur	Satu per satu ke dalam adonan tadi lalu aduk menggunakan <i>mixer</i> menggunakan kecepatan sedang.

Sumber : *standard recipe* STP Bandung 2018

TABEL 1***STANDARD RECIPE BUTTER CAKE*****(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Tambahkan	30 gr 2 pcs	<i>Vanilla essence</i> Lemon (<i>zest</i>)	Ke dalam adonan lalu aduk hingga tercampur.
7.	Tuangkan			Adonan kedalam loyang dengan ukuran Ø30, Ø22, dan Ø15 yang sudah di olesi dengan <i>greasing oil</i> dan ditaburi tepung.
8.	Panggang			Kedalam oven dengan suhu 175°C selama ± 45 menit -50 menit
9.	Angkat			<i>Butter cake</i> yang sudah dikeluarkan dari oven ke atas <i>cooling wiring</i> dan diamkan hingga dingin sebelum digunakan.

Sumber : *standard recipe* STP Bandung 2018

TABEL 2***STANDARD RECIPE BUTTER CREAM*****Yield : 1900 gr**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10.	Masak	400 gr 500 gr	Air Gula pasir	Hingga mencapai suhu 120°C.
11.	Kocok	5 pcs 50 gr	Telur Gula pasir	Saat air dan gula sudah mencapai suhu 110°C dan kocok hingga mengembang
12.	Masukan			Gula tadi kedalam <i>mixer</i> berisikan telur dan biarkan tetap berjalan hingga gula dingin.
13.	Masukan	500 gr	<i>Croma</i>	Kedalam <i>mixer</i> dan biarkan hingga tercampur.
14.	Masukan	500 gr	<i>Butter</i>	Kedalam <i>mixer</i> dan biarkan hingga tercampur.

Sumber : *Standard Recipe STP Bandung 2018*

TABEL 3

STANDARD RECIPE SELAI STROBERI

Yield : 1100 gr

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Masukan	500 gr 500 gr 100 gr	Stroberi Gula pasir Air	Ke dalam panci
2.	Panaskan			Stroberi hingga gula pasir mencair.
3.	Masukan	7 gr	Agar-agar	Kedalam panci. Aduk secara terus menerus untuk mencegah dasar stroberi hangus. Tunggu hingga mendidih.
4.	Haluskan			Stroberi menggunakan <i>hand blender</i>
5.	Matikan			Kompas jika sudah mendidih.

Sumber : *Standard Recipe St. Regis Bali*

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.***Yield : 1 whole cake (3 tier)*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan
TIER BAWAH				
<i>Dummy Ø 30 cm T:15 cm</i>				
2.	Lapisi	1 buah	<i>Dummy Ø 30 cm T: 15 cm</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3.	Siapkan	900 gr	<i>Rolled fondant</i>	
4.	Berikan	Beberapa tetes	Perwarna biru	Terhadap <i>rolled fondant</i>
5.	Uleni			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi pewarna tadi hingga warna tercampur rata
4.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i>
5.	Tutupi			<i>Dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> menggunakan <i>edible glue</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant</i> <i>smoother</i>
Dekorasi wajah Sulley				
7.	Siapkan	300 gr	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	
8.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna cokelat	Pada <i>rolled fondant</i> , uleni hingga warna tercampur rata.
9.	Bagi			Adonan <i>rolled fondant</i> menjadi 2 bagian yang masing-masing 150 gr.
10.	Bentuk			Kedua <i>rolled fondant</i> tersebut menjadi bentuk tanduk
11.	Berikan			Detail pada permukaan tanduk menggunakan <i>modelling tools</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Siapkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk membuat kedua mata Sulley. Bagi <i>rolled fondant</i> menjadi beberapa bagian untuk kelopak mata 2 buah @ 10 gr, bola mata 2 buah @ 30 gr, dan pupil mata 2 buah @ 10 gr.
13.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna biru	Pada 20 gr <i>rolled fondant</i> untuk bagian kelopak mata, uleni hingga warna tercampur rata
14.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled Fondant</i>	menjadi seperti bulan sabit dengan menggunakan <i>ring cutter</i> ukuran kecil.
15.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna hitam	Pada 20 gr <i>rolled fondant</i> untuk bagian pupil mata, uleni hingga warna tercampur.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	tadi menjadi bentuk lingkaran kecil.
17.	Bentuk	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	yang berwarna putih menjadi lingkaran sedang untuk bola mata.
18.	Siapkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk bagian hidung Sulley
19.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna biru tua	Pada <i>rolled fondant</i> . Uleni hingga warna tercampur rata.
20.	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> menjadi oval, ukir untuk membentuk detail hidung dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
21.	Siapkan	150 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk mulut Sulley, bagi fondant menjadi 3 bagian. Bibir 40 gr, bagian dalam mulut 60 gr, dan gigi 50 gr

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
22.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna biru	Pada <i>rolled fondant</i> 40 gr, uleni hingga warna tercampur rata.
23.	Bentuk	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	menjadi bibir dengan cara digulung hingga memanjang.
24.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna hitam	Pada <i>rolled fondant</i> 60 gr, uleni hingga warna tercampur rata.
25.	Bentuk	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	berwarna hitam menjadi bentuk bulan sabit untuk bagian dalam mulut Sulley.
26.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	yang berwarna putih, menjadi bentuk gigi.
<i>Ruffle</i>				
27.	Siapkan	1000 gr	<i>Rolled fondant</i>	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
28.	Berikan	Beberapa tetes Beberapa tetes	Pewarna biru Pewarna ungu	Pada 900 gr <i>rolled fondant</i> , dan Pada 100 gr <i>rolled fondant</i> . Lalu uleni hingga <i>rolled fondant</i> berubah warna menjadi biru dan ungu.
29.	Roll			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan.
4.	Potong			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>ring cutter</i> Ø 3,5 cm untuk menghasilkan beberapa lingkaran
5.	Pipihkan			Pinggiran lingkaran menggunakan <i>modelling tools</i>
6.	Lipat			Lembaran <i>rolled fondant</i> tadi hingga membentuk <i>scrunchie</i> <i>ruffle</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>TIER TENGAH</i>				
<i>Dummy Ø22 cm T: 15 cm</i>				
27.	Siapkan	500 gr	<i>Rolled fondant</i>	
28.	Berikan	Beberapa tetes Beberapa tetes	Pewarna hijau Pewarna kuning	Pada <i>rolled fondant</i> . Uleni hingga warna tercampur dengan rata.
29.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> warna hijau dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan.
30.	Tutupi			<i>Dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> . Haluskan permukaan dengan <i>fondant smoother</i>
Dekorasi pintu				
31.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu bagi menjadi 5 bagian @40 gr.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
32.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna pink	Pada 40 gr <i>rolled fondant</i> . Uleni hingga warna tercampur
33.	<i>Roll</i>	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> . Lalu potong menjadi bentuk persegi panjang seperti pintu.
34.	Ukir			Detail pintu menggunakan <i>modelling tools</i>
35.	Siapkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi warna ungu dan merah muda, diuleni.
36.	Buat			Bunga menggunakan <i>plunger cutter</i> masing-masing 2 buah. Lalu tempelkan pada pintu berwarna merah muda.
37.	Berikan	Beberapa tetes Beberapa tetes Beberapa tetes Beberapa tetes	Pewarna ungu Pewarna kuning Pewarna jingga Pewarna biru	Pada @ 40 gr <i>rolled fondant</i> . Lalu uleni hingga warna tercampur dengan rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
38.	<i>Roll</i>	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	Masing-masing menggunakan <i>rolling pin</i> . Lalu potong menjadi bentuk persegi panjang seperti pintu.
38.	Ukir			Masing-masing detail pintu menggunakan <i>modelling tools</i>
Dekorasi tokoh Mike				
39.	Siapkan	205 gr 30 gr 30 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Untuk bagian badan Untuk bagian tangan Untuk bagian kaki
40.	Berikan	Beberapa tetes Beberapa tetes	Pewarna hijau Pewarna kuning	Pada seluruh bagian <i>rolled fondant</i> . Uleni hingga warna tercampur rata.
41.	Bentuk	205 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk oval untuk menjadi badan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
42.	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk tangan Mike beserta jari
43.	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk kaki Mike beserta jari.
44.	Siapkan	15 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk bagian mata Mike. Lalu bagi menjadi 3 bagian. Bola mata 23 gr, kelopak mata 2 gr, kornea mata 2 gr, dan pupil mata 1 gr.
45.	Berikan	Beberapa tetes Beberapa tetes Beberapa tetes	Pewarna hitam Pewarna hitam Pewarna hijau	Untuk pupil mata Untuk kornea mata Untuk kelopak mata. Lalu uleni hingga warna tercampur rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
46.	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> bewarna putih menjadi bulat menyerupai bola mata
47.	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam <i>marble</i> menjadi bulat pipih, lalu tempelkan pada bola mata.
48.	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam menjadi bulat pipih lebih kecil lalu tempelkan pada kornea mata.
49.	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau seperti bulan sabit lalu tempelkan pada bagian atas bola mata sebagai kelopak mata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>TIER ATAS</i>				
<i>Dummy Ø 15 cm T: 15 cm</i>				
52.	Siapkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	
53.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna ungu tua	Pada <i>rolled fondant</i> , uleni hingga warna tercampur dengan rata.
54.	Roll			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan.
55.	Cetak			Menggunakan <i>ring cutter</i> untuk menghasilkan motif sisik ikan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.****(LANJUTAN)**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
56.	Tutupi	1 buah	<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>rolled fondant</i> hingga menutupi seluruh <i>dummy</i> .
57.	Ratakan			Permukaan menggunakan tangan dan <i>fondant smoother</i> agar <i>rolled fondant</i> menempel dengan sempurna.
Dekorasi Tentakel				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
64.	Siapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu bagi menjadi 3 bagian dengan masing-masing berat @50gr.
65.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna abu-abu	Pada <i>rolled fondant</i> . Uleni hingga warna tercampur rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN MONSTER INC.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
66.	Bentuk	150gr, @50gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk tentakel dengan cara menggulung <i>rolled fondant</i> dengan ujung yang semakin mengecil.
67.	Tambahkan			Detail seperti lubang berjejer di sepanjang tentakel menggunakan <i>modelling tools</i> .

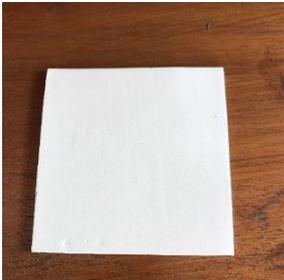
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

2. Kebutuhan peralatan

Berikut merupakan alat yang dibutuhkan dalam pembuatan kue ulang tahun *Monster Inc.*

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No.	Gambar	Kegunaan
1.	 <i>Rolling Pin</i>	Untuk menipiskan <i>fondant</i> sesuai dengan kebutuhan.
2.	 <i>Silicon mat</i>	Sebagai alas pada saat menipiskan <i>fondant</i> .
3.	 <i>Fondant foam mat</i>	Sebagai alas untuk memotong <i>fondant</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
4.	 <p data-bbox="555 884 699 918"><i>Small knife</i></p>	Untuk memotong <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan
5.	 <p data-bbox="566 1254 683 1288"><i>Scraper</i></p>	Untuk memotong <i>fondant</i>
6.	 <p data-bbox="507 1624 762 1657"><i>Fondant smoother</i></p>	Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
7.	 <p data-bbox="552 884 703 913"><i>Brush lukis</i></p>	Untuk mengaplikasikan air pada <i>fondant</i>
8.	 <p data-bbox="523 1249 730 1279"><i>Modelling tools</i></p>	Sebagai alat bantu untuk membentuk detail pada <i>fondant</i>
9.	 <p data-bbox="552 1619 703 1648"><i>Ring cutter</i></p>	Untuk memotong <i>fondant</i> berbentuk lingkaran.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
10.	 <p><i>Cake board</i></p>	Berfungsi sebagai alas pada kue ulang tahun
11.	 <p><i>Gunting</i></p>	Untuk memotong selotip
12.	 <p><i>Scale</i></p>	Untuk menimbang <i>fondant</i> sesuai dengan kebutuhan

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
13.	 <i>Pizza cutter</i>	Untuk memotong sisa <i>fondant</i> yang berlebih.
14.	 <i>Plastic wrap</i>	Untuk melapisi <i>dummy</i> sebelum di lapisi <i>fondant</i>
15.	 <i>Sprayer</i>	Untuk menyemprotkan air pada <i>dummy</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
16.	 <p data-bbox="528 887 724 920"><i>Plunger cutter</i></p>	Untuk membentuk ornamen bunga pada dekorasi pintu.
17.	 <p data-bbox="555 1252 699 1285">Tusuk gigi</p>	Untuk menopang ornamen

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

3. Purchase Order

TABEL 6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Alkohol 43% Smirnoff</i>	1	botol	Rp. 75.000	200 ml / 1 botol	Rp. 75.000
2.	Agar-agar	1	<i>sachet</i>	Rp. 4.000	7 gr / 1 <i>sachet</i>	Rp. 4.000
3.	<i>Butter setara Anchor</i>	7	<i>pack</i>	Rp. 35.150	227 gr / 1 <i>pack</i>	Rp. 246.050
4.	<i>Cake board Ø 40 cm</i>	1	pcs	Rp. 5.500	pcs	Rp. 5.500
5.	<i>CMC powder</i>	1	Botol	Rp. 11.000	50 gr / 1 botol	Rp. 11.000
6.	<i>Croma Snow White</i>	1	kg	Rp. 40.000	1 kg	Rp. 40.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 6**PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE****(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
7.	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp. 290.000	5 kg / 1 <i>pail</i>	Rp. 290.000
8.	Garam setara <i>Dolphin</i>	1	kg	Rp. 10.000	1 kg / 1 <i>pack</i>	Rp. 10.000
9.	Gula pasir	2	kg	Rp. 14.650	1 kg	Rp. 29.300
10.	Lemon	2	pcs	Rp. 27.250	1 kg	Rp. 4.256
11.	Maizena	1	pack	Rp. 7.000	300 gr / sachet	Rp. 7.000
12.	Pewarna biru setara Hakiki	1	botol	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000
13.	Pewarna coklat setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
14.	Pewarna hitam setara Hakiki	1	botol	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 6**PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE****(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
15.	Pewarna hijau setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
16.	Pewarna kuning setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
17.	Pewarna merah setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
18.	Pewarna salem setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
19.	Pewarna ungu setara Hakiki	1	botol	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000
20.	<i>Soft flour</i> setara Segitiga	1	kg	Rp. 10.000	1 kg / 1 <i>pack</i>	Rp. 10.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
21.	Stroberi	1	kg	Rp. 62.050	1 kg / 1 <i>pack</i>	Rp 62.050
22.	Telur	2	kg	Rp. 23.000	1 kg	Rp. 46.000
23.	<i>Vanilla</i> <i>essence</i> setara Jansen	1	botol	Rp. 45.000	100 ml / 1 botol	Rp. 45.000
TOTAL						Rp. 981.656

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 7**PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY**

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Satuan	
1.	<i>Alkohol 43% Smirnoff</i>	1	botol	Rp. 75.000	200 gr / 1 botol	Rp. 75.000
2.	<i>Cake board Ø40 cm</i>	1	pcs	Rp. 5.500	pcs	Rp. 5.500
3.	<i>CMC powder</i>	1	botol	Rp. 11.000	50 gr / 1 botol	Rp. 11.000
4.	<i>Croma Snow White</i>	1	kg	Rp. 40.000	1 kg	Rp. 40.000
5.	<i>Dummy Ø15 cm T: 15 cm</i>	1	pcs	Rp. 15.000	1 pcs	Rp. 15.000
6.	<i>Dummy Ø22 cm T: 15 cm</i>	1	pcs	Rp. 25.000	1 pcs	Rp. 25.000
7.	<i>Dummy Ø30 cm T: 15 cm</i>	1	pcs	Rp. 40.000	1 pcs	Rp. 40.000
8.	<i>Fondant</i>	4	kg	Rp. 290.000	5 kg / 1 <i>pail</i>	Rp. 232.000
9.	<i>Maizena</i>	1	<i>pack</i>	Rp. 7.000	300 gr / <i>sachet</i>	Rp. 7.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 7**PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY****(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Satuan	
10.	Pewarna biru setara Hakiki	1	botol	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000
11.	Pewarna coklat setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
12.	Pewarna hitam setara Hakiki	1	botol	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000
13.	Pewarna hijau setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
14.	Pewarna kuning setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
15.	Pewarna merah setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 7

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total
				Harga	Satuan	Harga
16.	Pewarna salem setara <i>Cross</i>	1	botol	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 17.500
17.	Pewarna ungu setara Hakiki	1	botol	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000
TOTAL						Rp. 605.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

4. Recipe Cost

TABEL 8

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Alkohol 43% Smirnoff</i>	1	botol	Rp. 75.000	200 ml / 1 botol	Rp. 75.000
2.	<i>Agar-agar</i>	7	gr	Rp. 4.000	7 gr / 1 <i>sachet</i>	Rp. 4.000
3.	<i>Butter setara Anchor</i>	1437	gr	Rp. 35.150	227 gr / 1 <i>pack</i>	Rp. 222.513
4.	<i>Cake board Ø35 cm</i>	1	pcs	Rp. 5.500	pcs	Rp. 5.500
5.	<i>CMC powder</i>	1	Botol	Rp. 11.000	50 gr / 1 botol	Rp. 11.000
6.	<i>Croma Snow White</i>	500	gr	Rp. 40.000	1 kg	Rp. 20.000
7.	<i>Fondant</i>	4	kg	Rp. 290.000	5 kg / 1 <i>pail</i>	Rp. 232.000
8.	<i>Garam setara Dolphin</i>	10	gr	Rp. 10.000	1 kg	Rp. 100
9.	<i>Gula pasir</i>	1800	gr	Rp. 14.650	1 kg	Rp. 26.370
10.	<i>Lemon</i>	2	pcs	Rp. 27.250	1 kg	Rp. 4.256

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 8**RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE****(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Unit	
11.	Maizena	250	gr	Rp. 7.000	300 gr / sachet	Rp. 10.714
12.	Pewarna biru setara Hakiki	15	ml	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000
13.	Pewarna coklat setara <i>Cross</i>	2	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 583
14.	Pewarna hitam setara Hakiki	3	ml	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 600
15.	Pewarna hijau setara <i>Cross</i>	15	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 4.375
16.	Pewarna kuning setara <i>Cross</i>	20	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 5.833
17.	Pewarna merah setara <i>Cross</i>	1	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 291
18.	Pewarna salem setara <i>Cross</i>	2	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 583

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 8**RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE****(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Unit	
19.	Pewarna ungu setara Hakiki	10	ml	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 2.000
20.	<i>Soft flour</i> setara Segitiga	843	gr	Rp. 10.000	1 kg / 1 <i>pack</i>	Rp. 8.430
21.	Stroberi	500	gr	Rp. 62.050	1 kg	Rp. 31.025
22.	Telur	19	pcs	Rp. 23.000	16 pcs / 1 kg	Rp. 27.312
23.	<i>Vanilla essence</i> setara <i>Jansen</i>	30	gr	Rp. 45.000	100 gr / 1 botol	Rp. 50.625
TOTAL						Rp. 746.110

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 9**RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY**

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Alkohol 43% Smirnoff</i>	1	botol	Rp. 75.000	200 gr / 1 botol	Rp. 75.000
2.	<i>Cake board Ø35 cm</i>	1	pcs	Rp. 15.000	pcs	Rp. 15.000
3.	<i>CMC powder</i>	1	botol	Rp. 11.000	50 gr / 1 botol	Rp. 11.000
6.	<i>Croma Snow White</i>	500	gr	Rp. 40.000	1 kg	Rp. 20.000
4.	<i>Dummy Ø15 cm T: 15 cm</i>	1	pcs	Rp. 15.000	1 pcs	Rp. 15.000
5.	<i>Dummy Ø22 cm T: 15 cm</i>	1	pcs	Rp. 25.000	1 pcs	Rp. 25.000
6.	<i>Dummy Ø30 cm T: 15 cm</i>	1	pcs	Rp. 40.000	1 pcs	Rp. 40.000
7.	<i>Fondant</i>	4	kg	Rp. 290.000	5 kg / 1 <i>pail</i>	Rp. 232.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 9**RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY****(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Unit	
8.	Maizena	250	gr	Rp. 7.000	300 gr / sachet	Rp. 10.714
9.	Pewarna biru setara Hakiki	15	ml	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 3.000
10.	Pewarna coklat setara <i>Cross</i>	2	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 583
11.	Pewarna hitam setara Hakiki	3	ml	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 600
12.	Pewarna hijau setara <i>Cross</i>	15	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 4.375
13.	Pewarna kuning setara <i>Cross</i>	20	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 5.833
14.	Pewarna merah setara <i>Cross</i>	1	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 291
15.	Pewarna salem setara <i>Cross</i>	2	ml	Rp. 17.500	60 ml / 1 botol	Rp. 583

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 9

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY

(LANJUTAN)

No	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Total Harga
				Harga	Unit	
16.	Pewarna ungu setara Hakiki	10	ml	Rp. 3.000	15 ml / 1 botol	Rp. 2.000
TOTAL						Rp. 460.979

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

5. *Selling Price*

Untuk menentukan *selling price* produk yang akan dijual, kita dapat menggunakan rumus yang ditetapkan sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Deisired Food Cost}} \times 100$$

TABEL 10

SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

No.	Keterangan	Cost
1.	<i>Recipe Cost Butter Cake</i>	Rp. 746.110
2.	<i>Desired Cost Percent</i>	35%
3.	<i>Preminary selling</i>	Rp. 2.131.742
4.	<i>Creativity and art 40%</i>	Rp. 852.696
TOTAL		Rp. 2.984.438
5.	<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 3.000.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 11

SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY

No.	Keterangan	Cost
1.	<i>Recipe Cost Dummy</i>	Rp. 460.979
2.	<i>Desired Cost Percent</i>	35%
3.	<i>Preminary selling</i>	Rp. 1.317.082
4.	<i>Creativity and art 40%</i>	Rp. 526.832
TOTAL		Rp. 1.843.914
5.	<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 2.000.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- Perum Alam Indah Regency, no A5, Gentan, Baki, Sukoharjo, Jawa Tengah 57556

2. Waktu

- September 2020 – Desember 2020