

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue merupakan kudapan manis yang biasanya dihidangkan sebagai makanan penutup. Biasanya kue juga digunakan sebagai simbol dalam sebuah acara, dan lain sebagainya. Didalam buku *Professional Cake Decorating* karya Toba M. Garrett (2007) menjelaskan tentang sejarah kue, Toba M. Garret mengatakan bahwa kue sudah ada sejak jaman *Roman Empire*, pada kala itu kue masih dengan bentuk yang tipis dan biasanya digunakan dalam acara pernikahan sebagai lambang keberhasilan dan bentuk persembahan kepada Tuhan YME. Masyarakat Romawi membawa tradisi ini ke *Great Britain* di Inggris ditahun 54 sebelum masehi. Dekorasi kue mulai diperkenalkan pada saat pemerintahan *Great Britain's Elizabeth I*. Pertamakali dekorasi kue ditampilkan bukan untuk sebuah acara melainkan penghias di tengah meja makan. Dan dekorasi kue kala itu di hias menggunakan *almond paste*, yang dikenal sebagai *marchpanes and dates* pada tahun 1494.

Dari kutipan di atas dijelaskan bahwa dekorasi kue adalah kue yang dihias dengan berbagai media yang dapat di konsumsi, seperti *butter cream, icing, rolled fondant*, dan masih banyak jenis lainnya. Tujuan dari dekorasi pada kue adalah membuat kue itu terlihat indah dan menarik untuk konsumen.

Kue di Indonesia sendiri telah ada sejak dahulu kala, sangat disayangkan Indonesia sendiri tidak memiliki banyak pencatatan perihal kue dan perkembangannya. Salah satu yang dapat penulis temukan adalah buku *Pandai Memasak* karya Nyonya Rumah (2016), buku ini telah di terbitkan sejak tahun 1960. Didalamnya terdapat berbagai resep masakan salah satunya adalah :

versjaarstaart (kue tart ulang tahun), *boter – crème* (krim mentega / *butter cream*), *chocolade – crème* (krim coklat). Dari buku tersebut dapat dikatakan bahwa pada Dekorasi kue di Indonesia sendiri sudah ada sejak pertengahan abad ke – 20, akan tetapi pada saat itu media untuk menghias kue yang paling terkenal adalah *butter cream*. Seiringnya zaman dekorasi kue sendiri semakin banyak peminatnya setelah memasuki abad ke – 21 dan semakin variatif pula bentuk yang diketahui oleh masyarakat, salah satunya adalah dekorasi kue dengan menggunakan media *fondant* atau *plastic icing*.

Plastic Icing atau *fondant* adalah makanan manis yang memiliki bahan dasar gula. Lebih lengkapnya lagi *rolled fondant* atau *sugar paste* terbuat dari campuran air, *gelatin*, *glucose*, *glycerine* dan gula halus. Menurut Garrett (2012) Tidak ada yang lebih sempurna dari kue yang tertutupi oleh *rolled fondant*. *Rolled fondant* memiliki rasa yang mirip dengan *marshmallow*. *Fondant* menurut Erin Gardner memiliki 5 jenis yaitu *rolled fondant*, *chocolate based fondant*, *homemade marshmallow fondant*, *poured fondant*. Pada proses pembuatan tugas akhir ini penulis akan menggunakan *Rolled fondant*.

Penggunaan *Rolled fondant* pada dekorasi kue sangatlah populer dikarenakan *rolled fondant* dapat membuat penampilan kue menjadi lebih menarik dan indah. Biasanya kue perayaan sering menggunakan jenis icing ini. Dalam proses pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai medianya dikarenakan penulis membutuhkan elastisitas pada *rolled fondant* sehingga dapat memberikan bentuk yang penulis butuhkan.

Di Indonesia sendiri ada banyak sekali merek fondant seperti *fondex*, *bakels*, dan *tigerson*. Dalam proses pembuatan tugas akhir ini, penulis akan menggunakan *rolled fondant* dengan merek *tigerson*, dan penulis akan membentuknya menjadi

seperti sebuah replika suatu objek. Dikarenakan pada era abad ke – 21 ini sedang marak – maraknya dekorasi kue yang memiliki tema replika. Ada berbagai macam jenis replika yang diminati oleh masyarakat, seperti replika alat transportasi, perhiasan, gedung, makanan dan masih banyak lagi lainnya.

Replika sendiri adalah sebuah tiruan dari sebuah bentuk asli yang sudah ada, banyak sekali hal yang dapat direplika, tidak hanya sebuah patung, lukisan dan lain – lain. Sebuah makanan juga bisa dibuat menjadi sebuah replika, dan banyak juga media yang dapat digunakan untuk membuat replika makanan seperti, lilin, tanah liat, plastik, dan masih banyak lagi lainnya. Lilin adalah salah satu media yang terkenal dalam pembuatan replika makanan. Replika makanan yang dibuat dengan media lilin sudah ada sejak abad ke-20 di negara Jepang, dan memiliki nama lain *sampuru*. Takizo Iwasaki adalah penemu dari Iwasaki Group (Iwasaki Bei), yang merupakan produsen *sampuru* terbesar dengan media lilin, dan plastik.

Perkembangan replika pada makanan di Indonesia tidak hanya dalam media plastik, akan tetapi dari berbagai macam media, seperti tanah liat, kain flanel, *fondant* dan masih banyak lagi lainnya. Seiringnya waktu, mulai lah meningkatnya peminat kue dengan bentuk replika makanan, dapat dilihat melalui aplikasi *Instagram* dengan tanda pagar *#kueulangtahun* *#cakereplica* *#foodreplicacakejakarta* dan masih banyak lagi tanda pagar lainnya. Sebenarnya perkembangan replika makanan di Indonesia sudah cukup banyak yang mengetahuinya, akan tetapi setiap orang menggunakan tanda pagar yang berbeda.

Penulis mengambil *bibimbap* sebagai tema pembuatan replika makanan dikarenakan *bibimbap* adalah salah satu makanan khas Negara Korea Selatan. Makanan khas Negara Korea Selatan ini sudah mulai banyak peminat sejak 2012. Dikarenakan pada tahun 2012 mulai masuknya budaya Korea di Indonesia, yang

mengakibatkan berjamurnya restoran Korea di Indonesia. Di DKI Jakarta, keberadaan restoran Korea ada lebih dari 25 tempat saat ini. Salah satu menu yang selalu ada pada setiap restoran adalah *bibimbap*.

Pada proses pembuatan replika *bibimbap* dibutuhkan ketelitian yang lebih. Teknik yang akan digunakan oleh penulis adalah *modelling*, *casting* dan *painting*. Kue dengan bentuk *bibimbap* ini di peruntukan untuk usia remaja sampai dengan usia dewasa (usia 15 – 25 tahun), dikarenakan kalangan remaja sampai usia dewasa, memiliki ketertarikan dengan kue yang memiliki bentuk unik.

GAMBAR 1. 1

Bibimbap



Sumber: <https://blog.naver.com/gufarm/40207898091>

Bibimbap tidak memiliki sejarah yang pasti, akan tetapi *bibimbap* sendiri memiliki arti sebagai nasi campur, dimana arti kata *bibim* adalah campur dan *bap* memiliki arti nasi. Bahan yang digunakan untuk membuat *bibimbap* yaitu *banchan*, nasi, dan telur. *Banchan* adalah makanan pendamping yang selalu ada setiap warga negara Korea makan. *Bibimbap* memiliki banyak jenis, dikarenakan setiap masyarakat Korea sendiri dapat memasukan bahan yang mereka mau. Maka

dari itu *bibimbap* dikatakan indah oleh (*Korean Spirit & Culture Promotion Project*, 2008)

“Bibimbap is unique in that a variety of ingredients are mixed into one bowl. The beauty of bibimbap is in the perfect harmony between various tastes and nutrition that result from mixing many ingredients into one bowl. When different ingredients are mixed together, it is easier to eat one or two ingredients that you may not like. According to Professor Mi-suk Lee at Seoul Women’s University, the best thing about bibimbap is that it has all the five major food groups. In addition, most of the fat in bibimbap is vegetable fat.”

B. Desain Produk

Pada sub bab ini penulis akan menjelaskan tentang desain dari Tugas Akhir yang akan dibuat, penulis akan menjelaskan dari tema, bentuk, ukuran dan dekorasi.

1. Tema

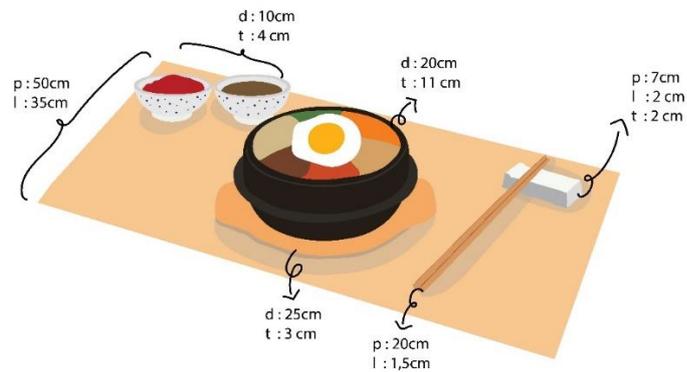
Tema yang akan digunakan oleh penulis dalam pembuatan tugas akhir adalah *bibimbap*. *Bibimbap* memiliki warna yang menarik yang memiliki makna di dalam warna itu sendiri seperti *obangsaek*. *Obangsaek* adalah lima warna kardinal yang mempresentasikan tradisi “lima elemen” yang ada di alam semesta. (Soelistyo,2016).

2. Desain Produk

Produk yang akan disajikan oleh penulis akan dibagi menjadi 3 bagian, dan akan diletakan diatas *thickblock* yang memiliki ukuran 50cm x 35cm, yang akan di-cover dengan *rolled fondant*. Di bawah ini adalah sketsa dan ukuran pada produk.

GAMBAR 1. 2

Desain Produk



Sumber : Data Olahan penulis 2020

1. *Bibimbap* merupakan bagian utama pada dekorasi kue ini. Ukuran *dummy* yang akan digunakan memiliki ukuran 1 : 1 dengan bentuk aslinya. Untuk mangkuk *bibimbap* atau *dolsot* memiliki ukuran diameter 20cm dan tinggi 11cm, dan akan di tutupi dengan *rolled fondant* berwarna hitam pekat. Bagian tatakan akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang memiliki warna hitam pekat, dan pada sisi pegangannya memiliki motif kayu yang memiliki warna coklat terang. Sedangkan mangkuk atau *dolsot* akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hitam, dan di bagian tengahnya akan diberikan garis dengan warna hitam dari warna dasar bowlnya. Dan dibagian atasnya akan di letakkan beberapa komponen yaitu :
 - a. Telur akan dibuat sebanyak 1 buah, dan teknik yang akan digunakan oleh penulis adalah *modelling*.
 - b. Irisan daging sapi akan dibuat sebanyak 3 pcs, teknik yang akan digunakan adalah *modelling* dan *painting*.
 - c. *Kongnamul* adalah sayur tauge yang telah di masak dan dibumbui, teknik yang akan digunakan oleh penulis adalah *modelling*
 - d. *Sigeumchi namul* adalah sayur bayam yang telah dimasak dan dibumbui. Penulis akan menggunakan teknik *modelling* pada proses pembuatannya.

- e. *Geotjeori* atau *kimchi* akan dibuat sebanyak 3 - 6 pcs, teknik yang akan digunakan oleh penulis adalah *casting*, dan *layering*
 - f. *Gosari namul*, adalah sayuran pakis yang memiliki warna coklat, dan penulis akan menggunakan teknik *modelling*.
 - g. Wortel akan disajikan berupa bentuk irisan, teknik yang akan digunakan oleh penulis adalah *layering*, dan *modelling*.
 - h. Biji wijen, teknik yang akan penulis gunakan adalah *modelling*
2. Mangkuk yang berisikan *sauce* merupakan pelengkap pada bibimbap. Ukuran *dummy* yang digunakan memiliki rasio 1 : 1 dengan bentuk aslinya yaitu diameter 10cm dengan tinggi 4cm, bagian mangkuk akan dilapisi dengan *rolled fondant* dengan warna putih dan akan dilukis dengan warna biru secara abstrak. Untuk saucenya bahan yang akan digunakan adalah *piping jelly*, dikarenakan *piping jelly* memberikan efek gelombang seperti saus.
3. Mangkuk yang berisikan *gochujang paste* merupakan pelengkap pada *bibimbap*. Ukuran *dummy* yang akan digunakan memiliki rasio 1 : 1 dengan bentuk aslinya, yaitu diameter 10 cm dan tinggi 4cm. Bagian luar mangkuk akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih, dan akan dilukis dengan pewarna biru secara abstrak. Untuk *gochujang paste* penulis akan menggunakan *rolled fondant* yang telah diwarnai dengan pewarna merah, setelah itu akan dicampur dengan margarin putih, sehingga dapat menghasilkan tekstur yang menyerupai tekstur aslinya.
4. Tatakan dan sumpit sebagai peralatan makan akan dibuat menggunakan *rolled fondant*, dengan ukuran rasio 1 : 1 dengan bentuk aslinya, untuk tatakannya memiliki ukuran lebar 7cm dan tinggi 2cm, dengan warna

putih atau warna asli pada *rolled fondant*. Sedangkan untuk sumpit memiliki ukuran 20cm, dengan warna coklat muda.

C. Tinjauan Produk

Dalam pembuatan produk ada beberapa bagian yang harus dijelaskan seperti dibawah ini :

1. Standar Resep

Standar resep adalah petunjuk dalam pembuatan produk yang berisikan cara pembuatan serta bahan yang akan digunakan. Penulis akan menyertakan standar resep dalam pembuatan dekorasi kue dengan menggunakan *dummy* sebagai penunjang. Apabila dekorasi kue dengan tema *bibimbap* ini dibuat menggunakan kue asli, penulis menyarankan untuk menggunakan *marble cake* sebagai *base*, dan melapisinya dengan *butter cream*.

Penulis menggunakan *marble cake* dikarenakan, pada proses *covering* dengan *rolled fondant*, dibutuhkan kue yang memiliki pondasi yang kuat. Selain itu penggunaan *marble cake* akan mempermudah proses *cake carving*.

TABEL 1. 1
STANDAR RESEP *MARBLE CAKE*

Yield : 4,079 gr
Ø20, Ø10
Suhu : 175°C
Waktu : 60 menit

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|-----------|------------------------|---|--|
| 1 | Aduk | 1Kg 900gr | <i>Butter</i> Gula | Sampai gulanya larut, dan adonannya terlihat terang, dan lembut. |
| 2 | Campur | 750gr 6,6gr 23gr | Tepung rendah protein Garam Baking Powder | Menjadi satu dan saring menggunakan saringan halus. |
| 3 | Tambahkan | 20pcs | Telur | 1/3 kedalam adonan <i>butter</i> secara bergantian dengan campuran 1/3 tepung. Campur sampai seluruh telur dan tepung habis, dan tercampur rata. |
| 4 | Ambil | 250gr 150gr | Adonan Bubuk coklat | Campur dengan Sampai tercampur rata. |
| 5 | Letakan | | Adonan putih Adonan Coklat | Kedalam cake ring dengan diameter Ø20cm Diatas adonan putih, dan buatlah motif <i>marble</i> di bagian atasnya. |
| 6 | Bakar | | | Di dalam oven dengan suhu 175°C selama 60 menit. |

Sumber : Standar resep *Sheraton Grand Gandaria City* Jakarta.

TABEL 1. 2
STANDAR RESEP BUTTER CREAM

Yield : 1,928 gr

Ø20, Ø10

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|---|---|--|--|
| 1 | Rebus Pada Kocok Masukan | 143gr 561gr 143gr 10gr | Air Gula Putih telur Gula | Dengan Hingga mencapai 120°C Saat suhunya sudah mencapai 105°C mulai lah <i>Sugar boiling</i> secara perlahan kedalam <i>meringue</i> . |
| 2 | Aduk | 1,071 | <i>Butter</i> | Kedalam <i>meringue</i> ketika <i>meringue</i> telah suhu ruang. |

Sumber : Standar resep *Sheraton Grand Gandaria City* Jakarta.

TABEL 1. 3

STANDAR RESEP (MANGKUK *BIBIMBAP*)

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|----------|--------|-----------------------|--|
| 1. | Sediakan | 1pcs | <i>Dummy</i> | Dengan diameter 20cm dan tinggi 11cm. |
| | Lapisi | 1pcs | <i>Dummy</i> | Dengan diameter 25cm dan tinggi 2cm. Dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> . |
| 2. | Uleni | 1pcs | <i>Rolled fondant</i> | Dengan |
| | Siapkan | | Pewarna Hitam | Sampai tercampur rata. |
| | Pipihkan | | Dummy Ø20cm | Dengan bentuk mangkuk, yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> . <i>Rolled fondant</i> menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> . Sampai mencapai diameter 41cm |
| | Tempel | | | <i>Rolled fondant</i> yang telah dipipihkan tadi, ke <i>dummy</i> dengan menggunakan lem yang dapat dikonsumsi, dan haluskan dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> . |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1.3
STANDAR RESEP (MANGKUK *BIBIMBAP*)
LANJUTAN

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|-------------------------------------|------------------------------|--|---|
| 3. | Uleni Pipihkan Bentuk | 50 gr 30 tetes 1 tetes | <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau Pewarna hitam | Dengan Sampai tercampur rata. Menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> , sampai mencapai tingkat ketebalan yang diinginkan. <i>Fondant</i> yang telah di pipihkan tadi sampai seperti daun bayam yang telah dimasak, dan letakan di atas <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø20cm. |
| 4. | Uleni Pipihkan Bentuk | 50 gr 7 tetes 3 tetes | <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna merah | Dengan Sampai tercampur rata. Menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> , sampai mencapai tingkat ketebalan yang diinginkan. <i>Fondant</i> yang telah di pipihkan tadi sampai seperti irisan wortel yang telah dimasak, dan letakan di atas <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø20cm. |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1.3
STANDAR RESEP (MANGKUK *BIBIMBAP*)
LANJUTAN

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|---|---|--|---|
| 5. | Uleni Pipihkan Bentuk Bentuk | 105 gr 6 tetes 2 tetes 35 gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning Fondant menjadi | Dengan Sampai tercampur rata. Menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> , sampai mencapai tingkat ketebalan yang diinginkan. <i>Fondant</i> yang telah di pipihkan tadi sampai seperti irisan daging sapi yang telah dimasak, Tanaman pakis yang sudah dimasak, dalam bentuk kecil, dan letakan di atas <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø20cm. |
| 6. | Uleni Bentuk | 35 gr 2 tetes 35 gr 30gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Rolled fondant kuning</i> <i>Rolled fondant putih</i> | Dengan Sampai tercampur rata. Sampai seperti telur dan letakan di atas <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø20cm. |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1.3
STANDAR RESEP (MANGKUK *BIBIMBAP*)
LANJUTAN

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|---|---|--|--|
| 7. | Uleni Bentuk | 10 gr ½ tetes ½ tetes | <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat | Dengan Sampai tercampur rata. <i>Fondant</i> yang telah diwarnai tadi sampai seperti biji wijen dan letakan di atas <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø20cm. |
| 8. | Uleni Bentuk Uleni Bentuk Lem | 35 gr 2 tetes 20 gr 1½ tetes | <i>Rolled fondant</i> Pewarna putih <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pucuk tauge Batang tauge | Dengan Sampai tercampur rata. <i>Fondant</i> yang telah diwarnai tadi sampai seperti badan tauge yang telah dimasak, dan letakan di atas <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø20cm. Dengan Sampai membentuk kepala tauge. Dengan menggunakan lem yang dapat dikonsumsi. Setelah itu letakan di atas <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø20cm. |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1. 4
STANDAR RESEP (TATAKAN MANGKUK)

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|----------|---------|-----------------------|---|
| 1. | Uleni | 500 | <i>Rolled fondant</i> | Dengan |
| | | 3 tetes | Pewarna Coklat | Sampai tercampur rata. |
| | | 4 tetes | Pewarna Kuning | |
| | Siapkan | 1pcs | Dummy Ø25cm | Dengan bentuk tatakan mangkuk, yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> . |
| | Pipihkan | | | <i>Rolled fondant</i> menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> . Sampai mencapai diameter 38cm |
| | Tempel | | | <i>Rolled fondant</i> yang telah dipipihkan tadi, ke <i>dummy</i> dengan menggunakan lem yang dapat dikonsumsi, dan haluskan dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> . |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1. 5
STANDAR RESEP (MANGKUK *SEASONING*)

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|---|---|--|---|
| 1. | Uleni Siapkan Pipihkan Tempel Lukis | 125gr 2 tetes 1pcs 10ml 100ml | <i>Rolled fondant</i> Pewarna Putih Dummy Ø10cm Pewarna biru Air | Dengan Sampai tercampur rata. Dengan bentuk mangkuk, yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> . <i>Rolled fondant</i> menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> . Sampai mencapai diameter 38cm <i>Rolled fondant</i> yang telah dipipihkan tadi, ke <i>dummy</i> dengan menggunakan lem yang dapat dikonsumsi, dan haluskan dengan menggunakan <i>fondant</i> <i>smoother</i> . Dengan menggunakan kuas sehingga membentuk motif yang indah pada mangkuk. |
| 2. | Campur Masak Letakan | 2 Tbsp 150gr 2 tetes | Maizena Air Pewarna Coklat | Sampai tercampur rata. Sampai menjadi pasta, setelah itu tunggu sampai dingin Didalam <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø10cm sesuai dengan bentuk yang diinginkan. |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1. 6
STANDAR RESEP (MANGKUK *GOCHUJANG*)

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|---|--|--|---|
| 1. | Uleni Siapkan Pipihkan Tempel Lukis | 125gr 2 tetes 1pcs 10ml 100 ml | <i>Rolled fondant</i> Pewarna Putih Dummy Ø10cm Pewarna biru Air | Dengan Sampai tercampur rata. Dengan bentuk mangkuk, yang telah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> . <i>Rolled fondant</i> menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> . Sampai mencapai diameter 38cm <i>Rolled fondant</i> yang telah dipipihkan tadi, ke <i>dummy</i> dengan menggunakan lem yang dapat dikonsumsi, dan haluskan dengan menggunakan <i>fondant</i> <i>smoother</i> . Dengan menggunakan kuas sehingga membentuk motif yang indah pada mangkuk. |
| 2. | Campur Letakan | 50 gr 10 gr 10gr | <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Margarin putih | Dengan Sampai tercampur rata, sampai terlihat seperti pasta. Didalam <i>dummy</i> yang memiliki ukuran Ø10cm |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1. 7
STANDAR RESEP (TATAKAN SUMPIT)

| No | Cara | Jumlah | Bahan | Keterangan |
|----|--|-------------------------------------|---|---|
| 1. | Uleni Pipihkan Bentuk Keringkan | 40gr 2 tetes | <i>Rolled fondant</i> Pewarna Putih | Sampai tercampur dengan rata. Menggunakan gilingan khusus <i>fondant</i> . Sampai mencapai lebar 35cm dan tinggi 25cm. <i>Rolled fondant</i> yang telah dipipihkan tadi, dengan lebar 7 pada bagian atas, tinggi 2cm, sehingga membentuk persegi panjang. Dan tekan di sisi sebelah kanan menggunakan <i>rolling pin</i> , agar membentuk lengkungan. <i>Rolled fondant</i> yang sudah menjadi bentuk persegi panjang. |
| 2. | Uleni Bentuk | 20 gr 2 tetes ½ tetes | <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat | Dengan Sampai tercampur rata. <i>Fondant</i> yang telah diwarnai tadi sampai seperti sumpit dan letakan di atas piring tatakannya. |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

2. Alat – Alat

TABEL 1. 8
DAFTAR PENUNJANG KEGIATAN

| No | Foto Peralatan | Keterangan |
|----|---|---|
| 1. |  <p style="text-align: center;">Timbangan digital</p> | Digunakan untuk mengukur berat yang dibutuhkan, pada proses pembuatan produk. |
| 2. |  <p style="text-align: center;"><i>Fondant tools</i></p> | Digunakan untuk membentuk <i>fondant</i> |
| 3. |  <p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p> | Digunakan untuk memipihkan <i>fondant</i> |

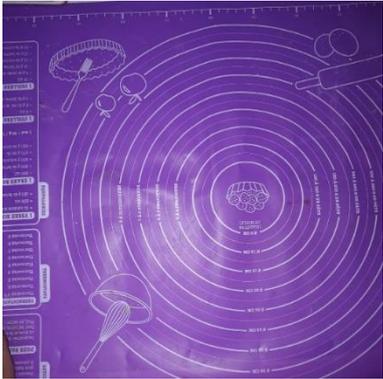
Sumber : Dokumentasi Penulis 2020

TABEL 1.8
DAFTAR PENUNJANG KEGIATAN
LANJUTAN

| No | Foto Peralatan | Keterangan |
|----|---|--|
| 4. |  <p style="text-align: center;"><i>Fondant smoother</i></p> | Digunakan untuk menghaluskan sisi luar pada fondant. |
| 5. |  <p style="text-align: center;">Kuas</p> | Digunakan untuk melukis <i>fondant</i> |
| 6. |  <p style="text-align: center;">Kompur</p> | Digunakan sebagai alat pemanas dalam pembuatan <i>piring jelly</i> . |

Sumber : Dokumentasi Penulis 2020

TABEL 1.8
DAFTAR PENUNJANG KEGIATAN
LANJUTAN

| No | Foto Peralatan | Keterangan |
|----|---|--|
| 7. |  <p style="text-align: center;"><i>Silicon mat</i></p> | Digunakan sebagai alas untuk melakukan pengilingan pada <i>fondant</i> . |
| 8. |  <p style="text-align: center;"><i>Small cutter</i></p> | Untuk memotong bagian bagian yang kecil. |
| 9. |  <p style="text-align: center;">Penggaris</p> | Digunakan untuk mengukur panjang |

Sumber : Dokumentasi Penulis 2020

TABEL 1.8
DAFTAR PENUNJANG KEGIATAN
LANJUTAN

| No | Foto Peralatan | Keterangan |
|----|--|--|
| 7. |  <p style="text-align: center;"><i>Turning Table</i></p> | <p>Digunakan sebagai media pembantu pengaplikasian pada saat melakukan <i>covering</i> pada kue.</p> |
| 8. |  <p style="text-align: center;"><i>Cutting Mat</i></p> | <p>Sebagai alas untuk memotong bagian yang menggunakan alat tajam.</p> |
| 9. |  <p style="text-align: center;"><i>Alumunium Foil</i></p> | <p>Digunakan untuk membuat motif pada <i>kimchi</i>.</p> |

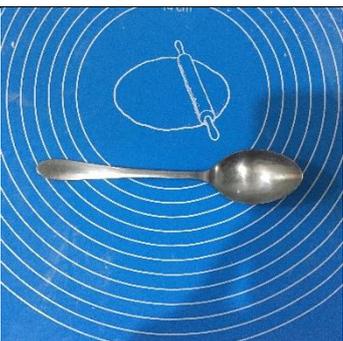
Sumber : Dokumentasi Penulis 2020

TABEL 1.8
DAFTAR PENUNJANG KEGIATAN
LANJUTAN

| No | Foto Peralatan | Keterangan |
|-----|--|---|
| 10. |  Paralon | Digunakan sebagai media pengganti <i>rolling pin</i> ketika pengaplikasian pada saat melakukan <i>covering</i> pada mangkuk bibimbap. |
| 11. |  <i>Pisau</i> | Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> yang akan digunakan untuk membuat wortel. |
| 12. |  <i>Gelas ukur</i> | Digunakan untuk mengukur air yang dibutuhkan dalam proses pembuatan <i>piping jelly</i> |

Sumber : Dokumentasi Penulis 2020

TABEL 1.8
DAFTAR PENUNJANG KEGIATAN
LANJUTAN

| No | Foto Peralatan | Keterangan |
|-----|--|--|
| 13. |  <p style="text-align: center;"><i>Baloon Whisk</i></p> | Digunakan sebagai media pengaduk ketika proses pembuatan <i>piring jelly</i> . |
| 14. |  <p style="text-align: center;"><i>Pot</i></p> | Digunakan sebagai wadah ketika proses pembuatan <i>piring jelly</i> . |
| 15. |  <p style="text-align: center;"><i>Sendok</i></p> | Digunakan sebagai alat pemindah untuk <i>piring jelly</i> dari wadah kedalam mangkuk saus. |

Sumber : Dokumentasi Penulis 2020

3. Recipe Costing

TABEL 1. 9

DAFTAR PEMBELIAN DEKORASI KUE MEMPERGUNAKAN *DUMMY*

| Nama Bahan | Jumlah | Satuan | Harga Satuan | | Total |
|-----------------------|--------|--------|--------------|--------|---------------|
| | | | Harga | Satuan | |
| <i>Dummy Ø20cm</i> | 1 | pcs | Rp 70.000 | pcs | Rp 70.000 |
| <i>Dummy Ø25cm</i> | 1 | pcs | Rp 30.000 | pcs | Rp 30.000 |
| <i>Dummy Ø10cm</i> | 2 | pcs | Rp 10.000 | pcs | Rp 20.000 |
| <i>Thick block</i> | 1 | pcs | Rp 50.000 | pcs | Rp 50.000 |
| Pewarna Hitam | 1 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Biru | 1 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Merah | 1 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Hijau | 1 | btl | Rp 9.500 | btl | Rp 9.500 |
| Pewarna Kuning | 1 | btl | Rp 12.000 | btl | Rp 12.000 |
| Pewarna Coklat | 1 | btl | Rp 12.000 | btl | Rp 12.000 |
| Pewarna Putih | 1 | btl | Rp 75.000 | btl | Rp 75.000 |
| Pewarna Kuning Muda | 1 | btl | Rp 2.500 | btl | Rp 2.500 |
| Pewarna Oranye | 1 | btl | Rp 2.500 | btl | Rp 2.500 |
| Maizena | 1 | kg | Rp 16.500 | kg | Rp 16.500 |
| <i>Corn Syrup</i> | 0,5 | btl | Rp 33.799 | btl | Rp 16.900 |
| <i>Rolled Fondant</i> | 3 | kg | Rp 70.000 | kg | Rp 210.000 |
| Alkohol | 0,5 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 10.000 |
| Croma | 0,5 | kg | Rp 24.000 | kg | Rp 12.000 |
| CMC | 0,5 | btl | Rp 12.000 | btl | Rp 6.000 |
| TOTAL | | | | | Rp 614.900 |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1. 10

DAFTAR PEMBELIAN DEKORASI KUE MEMPERGUNAKAN *MARBLE**CAKE*

| Nama Bahan | Jumlah | Satuan | Harga Satuan | | Total |
|-----------------------|--------|--------|--------------|--------|------------|
| | | | Harga | Satuan | |
| <i>Butter</i> | 2 | kg | Rp 120.000 | kg | Rp 240.000 |
| Tepung Protein Rendah | 1 | kg | Rp 10.000 | kg | Rp 10.000 |
| Telur | 2 | kg | Rp 26.000 | kg | Rp 52.000 |
| Gula | 1,5 | kg | Rp 12.500 | kg | Rp 18.750 |
| Garam | 6,6 | gr | Rp 4.100 | gr | Rp 108 |
| <i>Baking Powder</i> | 23 | gr | Rp 12.000 | gr | Rp 2.509 |
| Bubuk Coklat | 150 | gr | Rp 34.000 | gr | Rp 20.400 |
| <i>Thick block</i> | 1 | pcs | Rp 50.000 | pcs | Rp 50.000 |
| Dummy Ø25cm | 1 | pcs | Rp 30.000 | pcs | Rp 30.000 |
| Dummy Ø10cm | 2 | pcs | Rp 10.000 | pcs | Rp 20.000 |
| Thick block | 1 | pcs | Rp 50.000 | pcs | Rp 50.000 |
| Pewarna Hitam | 1 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Biru | 1 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Merah | 1 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Hijau | 1 | btl | Rp 9.500 | btl | Rp 9.500 |
| Pewarna Kuning | 1 | btl | Rp 12.000 | btl | Rp 12.000 |
| Pewarna Coklat | 1 | btl | Rp 12.000 | btl | Rp 12.000 |
| Pewarna Putih | 1 | btl | Rp 75.000 | btl | Rp 75.000 |
| Pewarna Kuning Muda | 1 | btl | Rp 2.500 | btl | Rp 2.500 |
| Pewarna Oranye | 1 | btl | Rp 2.500 | btl | Rp 2.500 |
| Maizena | 1 | kg | Rp 16.500 | kg | Rp 16.500 |
| <i>Corn Syrup</i> | 0,5 | btl | Rp 33.799 | btl | Rp 16.900 |
| <i>Rolled Fondant</i> | 3 | kg | Rp 70.000 | kg | Rp 210.000 |
| Alkohol 70 % | 0,5 | btl | Rp 20.000 | btl | Rp 10.000 |
| Croma | 0,5 | kg | Rp 24.000 | kg | Rp 12.000 |
| CMC | 0,5 | btl | Rp 12.000 | btl | Rp 6.000 |
| TOTAL | | | | | Rp 938.667 |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

4. Selling Price

$$SALES = \frac{\text{food cost}}{\text{desired food cost \%}} \times 100\%$$

TABEL 1. 11

HARGA PENJUALAN DEKORASI KUE MEMPERGUNAKAN *DUMMY*

| Nama Bahan | Jumlah | Satuan | Harga Satuan | | Total |
|---|--------|--------|--------------|--------|--------------|
| | | | Harga | Satuan | |
| Dummy Ø20cm | 1 | pcs | Rp70.000 | pcs | Rp 70.000 |
| Dummy Ø25cm | 1 | pcs | Rp30.000 | pcs | Rp 30.000 |
| Dummy Ø10cm | 2 | pcs | Rp10.000 | pcs | Rp 20.000 |
| Thick block | 1 | pcs | Rp50.000 | pcs | Rp 50.000 |
| Pewarna Hitam | 1 | btl | Rp20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Biru | 1 | btl | Rp20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Merah | 1 | btl | Rp20.000 | btl | Rp 20.000 |
| Pewarna Hijau | 1 | btl | Rp 9.500 | btl | Rp 9.500 |
| Pewarna Kuning | 1 | btl | Rp12.000 | btl | Rp 12.000 |
| Pewarna Coklat | 1 | btl | Rp12.000 | btl | Rp 12.000 |
| Pewarna Putih | 1 | btl | Rp75.000 | btl | Rp 75.000 |
| Pewarna Kuning Muda | 1 | btl | Rp 2.500 | btl | Rp 2.500 |
| Pewarna Oranye | 1 | btl | Rp 2.500 | btl | Rp 2.500 |
| Maizena | 1 | kg | Rp16.500 | kg | Rp 16.500 |
| Corn Syrup | 0,5 | btl | Rp33.799 | btl | Rp 16.900 |
| Rolled Fondant | 3 | kg | Rp70.000 | kg | Rp 210.000 |
| Alkohol | 0,5 | btl | Rp20.000 | btl | Rp 10.000 |
| Croma | 0,5 | kg | Rp24.000 | kg | Rp 12.000 |
| CMC | 0,5 | btl | Rp12.000 | btl | Rp 6.000 |
| Total harga bahan | | | | | Rp 614.900 |
| Persenan biaya yang diinginkan | | | | | 40% |
| Kreatifitas dan seni 40% | | | | | Rp 245.960 |
| <i>Preliminary selling price</i> | | | | | Rp 1.783.209 |
| <i>Actual selling price</i> | | | | | Rp 1.783.000 |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

TABEL 1. 12
HARGA PENJUALAN DEKORASI KUE MEMPERGUNAKAN *MARBLE*

CAKE

| Nama Bahan | Jumlah | Satuan | Harga Satuan | | Total |
|---|--------|--------|--------------|--------|--------------|
| | | | Harga | Satuan | |
| <i>Butter</i> | 2 | kg | Rp 120.000 | kg | Rp 240.000 |
| Tepung Protein Rendah | 1 | kg | Rp 10.000 | kg | Rp 10.000 |
| Telur | 2 | kg | Rp 26.000 | kg | Rp 52.000 |
| Gula | 1,5 | kg | Rp 12.500 | kg | Rp 18.750 |
| Garam | 6,6 | gr | Rp 4.100 | gr | Rp 108 |
| <i>Baking Powder</i> | 23 | gr | Rp 12.000 | gr | Rp 2.509 |
| Bubuk Coklat | 150 | gr | Rp 34.000 | gr | Rp 20.400 |
| <i>Thick block</i> | 1 | pcs | Rp 50.000 | pcs | Rp 50.000 |
| Dummy Ø25cm | 1 | pcs | Rp 30.000 | pcs | Rp 30.000 |
| Dummy Ø10cm | 2 | pcs | Rp 10.000 | pcs | Rp 20.000 |
| Thick block | 1 | pcs | Rp 50.000 | pcs | Rp 50.000 |
| Pewarna Hitam | 1 | botol | Rp 20.000 | botol | Rp 20.000 |
| Pewarna Biru | 1 | botol | Rp 20.000 | botol | Rp 20.000 |
| Pewarna Merah | 1 | botol | Rp 20.000 | botol | Rp 20.000 |
| Pewarna Hijau | 1 | botol | Rp 9.500 | botol | Rp 9.500 |
| Pewarna Kuning | 1 | botol | Rp 12.000 | botol | Rp 12.000 |
| Pewarna Coklat | 1 | botol | Rp 12.000 | botol | Rp 12.000 |
| Pewarna Putih | 1 | botol | Rp 75.000 | botol | Rp 75.000 |
| Pewarna Kuning Muda | 1 | botol | Rp 2.500 | botol | Rp 2.500 |
| Pewarna Oranye | 1 | botol | Rp 2.500 | botol | Rp 2.500 |
| Maizena | 1 | kg | Rp 16.500 | kg | Rp 16.500 |
| <i>Corn Syrup</i> | 0,5 | botol | Rp 33.799 | botol | Rp 16.900 |
| <i>Rolled Fondant</i> | 3 | kg | Rp 70.000 | kg | Rp 210.000 |
| Alkohol 70 % | 0,5 | botol | Rp 20.000 | botol | Rp 10.000 |
| Croma | 0,5 | kg | Rp 24.000 | kg | Rp 12.000 |
| CMC | 0,5 | botol | Rp 12.000 | botol | Rp 6.000 |
| Total harga bahan | | | | | Rp 938.667 |
| Persenan biaya yang diinginkan | | | | | 40% |
| Kreatifitas dan seni 40% | | | | | Rp 375.467 |
| <i>Preliminary selling price</i> | | | | | Rp 2.722.134 |
| <i>Actual selling price</i> | | | | | Rp 2.722.000 |

Sumber : Data Olahan Penulis 2020

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- Lokasi Latihan Presentasi Produk Tugas Akhir
Tempat Tinggal Penulis : Kp, Bulak No. 27A Klender, Durensawit,
Jakarta Timur, 13470.
- Lokasi Pelaksanaan Presentasi Produk Tugas Akhir
Tempat Tinggal Penulis : Kp, Bulak No. 27A Klender, Durensawit,
Jakarta Timur, 13470.

2. Waktu

- Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Tugas Akhir
September 2020 – Januari 2021
- Pelaksanaan Presentasi Produk Tugas Akhir
Januari 2021