

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seni memerlukan kreativitas manusia dalam mengolah, menghayati, menikmati, dan mengungkapkannya ke dalam sebuah bentuk karya. Motivasi dari lahirnya sebuah seni dapat ditunjang oleh beberapa faktor, baik dari dalam diri, maupun luar diri seniman. Terdapat banyak sekali jenis kesenian, salah satunya, yaitu lukisan.

Lukisan merupakan sebuah karya seni yang dibuat dengan cara memulaskan cat menggunakan alat, seperti kuas lukis, pisau palet, atau peralatan lainnya. Pemulasan cat dengan berbagai warna dan nuansa gradasi warna, dengan kedalaman warna yang tertentu dan juga komposisi warna tertentu. (Samsul, 2016)

Seorang pelukis yang lahir di Antwerpen dan menetap di Middleburg Zeeland, Belanda ini mengkhususkan diri dalam melukis bunga dan buah yang masih hidup. Rangkaian bunga dan buah dengan ilustrasi botani yang dikelompokkan dalam komposisi seimbang, antara bentuk dan warnanya. Ambrosius Bosschaert adalah salah satu seniman pertama yang mengkhususkan diri dalam lukisan bunga sebagai subjek yang individual. Karya-karyanya dihargai, dan karya seni lukis "*A Still Life of Flower in A Wan-Li Vase*" ini juga

masuk ke dalam *The National Gallery*, London.

Ambrosius Bosschaert melukis setiap kelopak dengan warna seperti permata di dinding yang gelap. Bunga-bunga yang dipilih juga memiliki warna yang menarik dan menambah keindahan dari lukisan ini. Seniman ini juga menampilkan adanya sedikit tumpang tindih diantara setiap bunga, sehingga mereka dapat dihargai keindahannya secara individual. Beberapa bunga kecil juga ditambahkan di antara dedaunan, memberikan bentuk dan kedalaman pada *bouquet* bunga yang dilukis.

Desain ini menunjukkan rangkaian dari keeksotisan bunga mekar, yang telah ditemukan dan dibawa ke Republik Belanda dari Timur. Terdapat empat buah *Yellow Tulips streaked with Red 'flames'*. Tulip tersebut merupakan fokus dari adanya fenomena luar biasa. Di sekitar tulip yang berharga terdapat bunga yang sedikit lebih murah tetapi tetap memiliki nilai eksotis, seperti mawar, *jonquils*, anyelir, *fritillaries* dan *a single blue iris* dengan hati-hati ditempatkan ke dalam vas. Di atas bunga-bunga tersebut, terangkai Bunga *Madonna Lily*, *Apple Blossom*, *bluebells* dan kupu-kupu coklat tembus bertengger di dekatnya menambah kecantikan dari lukisan.

Bunga yang telah disebutkan tadi dirangkai sedemikian indah di dalam *Wan-Li Vase*. Vas porselen biru-putih tempat Ambrosius Bosschaert meletakkan bunganya memiliki corak burung yang halus. Karya seni berupa vas porselen tersebut merupakan benda yang langka dan mahal. Karya seni ini dibuat di Cina pada masa pemerintahan kaisar Wanli (1573–1620) pada akhir dinasti Ming. (*The National Gallery of London*, 2010)

Dekorasi kue dapat menggunakan berbagai macam bahan, seperti *rolled fondant*, *butter cream*, *royal icing*, *gumpaste*, cokelat, marzipan, *wafer paper*, *glaze*, *rice paper*. Penulis memilih *rolled fondant*, *gumpaste*, *wafer paper*, dan *rice paper* dalam pembuatan Tugas Akhir kali ini. Perbedaan penggunaan bahan ditentukan dari jenis dekorasi yang akan di buat dan kemungkinan kemiripan yang paling besar juga dipertimbangkan agar menghasilkan dekorasi kue yang realistis.

Fondant merupakan salah satu bahan dekorasi kue yang terbuat dari gula. Berdasarkan cara pengaplikasiannya, *fondant* dibagi menjadi 2 jenis, yaitu *fondant* tuang atau yang dikenal sebagai *poured fondant*, dan *fondant* giling yang lebih sering didengar sebagai *rolled fondant*. *Fondant* merupakan bahan dekorasi *cake* yang cenderung elastis sehingga mudah dibentuk sesuai dengan kebutuhan. Biasanya *fondant* digunakan dalam *covering cake* dan juga dalam membuat dekorasi kue. (Kinanti, 2015)

Gumpaste biasanya digunakan untuk membuat bunga, karena dalam pengaplikasiannya, *gumpaste* dapat dibuat sangat tipis. Pembuatan bunga yang membutuhkan ketipisan dan tepi kelopak yang bergelombang. Selain *gumpaste* dapat dibuat sangat tipis, *gumpaste* tidak membutuhkan waktu lama untuk mengering. (Kinanti, 2015)

Kertas wafer atau yang lebih dikenal dengan *wafer paper* terdiri dari selembar kertas yang dapat dimakan yang digunakan untuk dekorasi kue. Kertas wafer dapat digunakan untuk membuat bunga. *Wafer paper* dapat memberikan hasil akhir yang menyerupai kelopak bunga. (Journal, 2022)

Rice paper merupakan sebuah produk makanan yang berupa lembaran kering. *Rice paper* tersebut dikenal sebagai salah satu makanan khas Vietnam. *Rice paper* dapat digunakan sebagai kulit yang dapat makanan setelah direhidrasi. Pada pembuatan *cake decoration*, sudah banyak yang telah mengaplikasikan bahan satu ini. (Rahahayu dkk, 2021)

Pengaplikasian Lukisan “*A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase*” karya Ambrosius Bosschaert *The Elder* sebagai dekorasi pada kue dapat memperkenalkan karya lukis tersebut dan memberikan dekorasi berciri khas tersendiri, karena masih jarang adanya pengaplikasian lukisan pada dekorasi kue. Selain itu, diharapkan juga masyarakat dapat mengenal karya seni lukis yang diaplikasikan pada dekorasi kue. Penulis juga berharap dapat meningkatkan keunikan dan menambah keindahan pada dekorasi kue tersebut. Berdasarkan uraian Penulis diatas, Penulis terinspirasi untuk memilih Tugas Akhir Presentasi Produk yang berjudul:

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN LUKISAN “A STILL LIFE OF FLOWERS IN A WAN-LI VASE” KARYA AMBROSIUS BOSSCHAERT *THE ELDER*”

B. Usulan Produk

Berikut ini merupakan ulasan mengenai usulan produk yang akan dibuat oleh Penulis dalam Tugas Akhir Presentasi Produk.

1. Konsep Produk

Kue bertemakan lukisan "*A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase*" karya Ambrosius Bosschaert *The Elder* yang akan Penulis buat terdiri dari empat *tier*. Kue berbentuk lingkaran dengan tiga ukuran, terdiri dari kue dengan diameter 28cm. dan tinggi 15cm. pada *tier* pertama, kue dengan diameter 22cm. dan tinggi 15cm. untuk *tier* kedua, dan kue dengan diameter 16cm. dan tinggi 15cm. untuk *tier* ke tiga, *Tier* keempat dengan ukuran diameter 10cm. dan tinggi 15cm.

Dalam Tugas Akhir Presentasi Produk ini, kue tidak dibuat untuk dikonsumsi, melainkan hanya akan mempresentasikan dekorasi dari kue tersebut. Sehingga Penulis menggunakan *dummy* yang dilapisi *rolled fondant*.

Dalam penerapan kue sebenarnya, kue yang digunakan yaitu *Vanilla Butter Cake* dengan *filling Lemon Cream*. Pemilihan *butter cake* dikarenakan struktur kue yang padat namun lembut, sehingga dapat menahan beban dari dekorasi kue yang terbuat dari *gumpaste*, *rice paper*, dan *wafer paper*. Penambahan *filling Lemon Cream* akan memberikan kesan rasa yang *fresh*, serta menyeimbangi rasa manis dari *butter cake*.

C. Tinjauan Produk

Berikut ini merupakan uraian tema, desain, *costing* dan juga *selling price* pada dekorasi kue dalam Tugas Akhir ini.

1. Tema

Dalam pembuatan dekorasi kue ini, Penulis mengambil tema Lukisan “*A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase*” karya Ambrosius Bosschaert *The Elder*. Tema ini dipilih oleh Penulis karena pengaplikasian lukisan dalam pembuatan kue merupakan sebuah inovasi baru dan menarik bagi konsumen. Target pasar dari dekorasi kue dengan tema lukisan ini, yaitu pengantin yang menginginkan kue pernikahan berwarna gelap, remaja wanita dan dewasa yang berulang tahun, dan pembukaan toko bunga, atau pun pembukaan acara pameran lukisan.

Keindahan pada lukisan tersebut jika diaplikasikan dalam dekorasi kue memberikan tantangan bagi Penulis dalam memberikan ide kreatif dan juga meningkatkan kemampuan, karena banyaknya variasi bunga pada lukisan tersebut. Bunga yang dipilih memiliki *detail* dan ciri khas, sehingga dalam pengaplikasian lukisan dalam sebuah dekorasi kue dapat menambah daya tarik karena kaya akan warna dan terlihat *elegant*.

Terdapat beberapa dekorasi yang berasal dari Lukisan “*A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase*” karya Ambrosius Bosschaert *The Elder* yang akan diaplikasikan, diantaranya:

- | | |
|---|-------------------------|
| a. <i>Four yellow tulips streaked with red ‘flames’</i> | g. <i>Carnation</i> |
| b. <i>Madonna lilies</i> | h. <i>Apple blossom</i> |
| c. <i>Pink Rose</i> | i. <i>Marigold</i> |
| d. <i>White Rose</i> | j. <i>Jonquils</i> |
| e. <i>White tulip</i> | k. <i>Narcissus</i> |
| f. <i>A single Blue Iris</i> | l. <i>Leaves</i> |
| | m. <i>Butterfly</i> |
| | n. <i>Bird</i> |

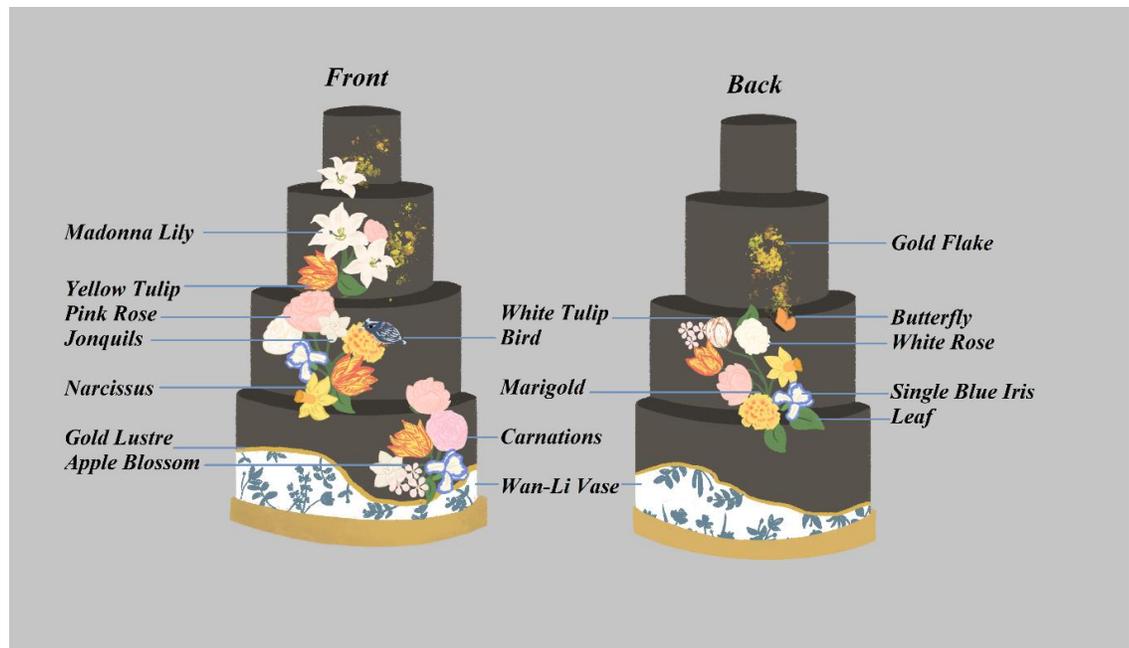


Gambar 1. Lukisan “*A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase*” karya Ambrosius Bosschaert *The Elder*.

Dalam pembuatan dekorasi kue bertemakan lukisan, Penulis menggunakan *gumpaste* sebagai bahan utama, tetapi daun dibuat dengan *wafer paper*, dan dalam pembuatan *butterfly* akan menggunakan *rice paper*. Dalam pembuatannya, kue akan dilapisi dengan *rolled fondant*.

2. Design Produk

Berikut adalah sketsa *design* kue bertemakan Lukisan “*A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase*” karya Ambrosius Bosschaert *The Elder* yang sudah dibuat oleh Penulis dalam Tugas Akhir ini:



Gambar 2. Design Cake bertemakan lukisan “*A Still Life of Flowers in a Wan-Li Vase*” karya Ambrosius Bosschaert *The Elder*.

a. *Four Yellow Parrot Tulips Streaked with Red 'Flames'*

Tulip merupakan salah satu bunga yang memiliki makna kuat. Salah satu makna paling umum dari bunga tulip adalah cinta yang dalam dan sempurna. Selain itu, tulip adalah salah satu bunga pertama yang mekar di musim semi. Ini dianggap sebagai makna kelahiran kembali dan memulai sesuatu yang baru.

Bunga *Parrot Tulips* memiliki tepi berbulu, dengan bagian tepi kelopak yang menyerupai sayap Burung Beo. Bunga ini memiliki keindahan dari warnanya yang kuning, dengan paduan warna merah seperti api, yang menambah keindahan dari bunga ini. Warna kuning yang indah dari Bunga *Parrot Tulip* mewakili kebahagiaan, keceriaan, dan rasa pencapaian. (Oliver, 2020)

Bunga tulip ini akan dibuat dengan bahan dasar *gumpaste* yang diberi warna kuning. *Gumpaste* tersebut akan di pipihkan, kemudian dipotong menyerupai kelopak dasar tulip. Setelah dipotong, tulip akan di *emboss* menggunakan cetakan *silicone veiner Tulip*, dan akan dibentuk kembali teksturnya dan tepi kelopak menggunakan *fondant tools* sehingga tercapai bentuk menyerupai bulu. Jika sudah terbentuk menyerupai bulu, *gumpaste* diberi cat merah pada bagian tepi, menggunakan *brush*.

b. *White Parrot Tulip Streaked with Red 'Flames'*

Secara Historis, diyakini bahwa orang Victoria sering mengaitkan tulip dengan rasa amal dan bekerjasama untuk mencapai kebaikan. *White Parrot Tulip Streaked with Red 'Flames'* juga memiliki kelopak yang menyerupai bulu Burung Beo.

Dengan makna cinta yang dalam dan sempurna, Tulip dengan warna dominan putih, merupakan simbol dari persembahan perdamaian, atau rasa pengampunan. (Oliver, 2020)

Pembuatan *White Parrot Tulip Streaked with Red 'Flames'* akan menyerupai *White Parrot Tulip Streaked with Red 'Flames'*. Namun akan terdapat perbedaan pada warna dasar yang digunakan, yaitu putih.

c. *Madonna lilies*

Madonna Lily yang klasik, dengan kelopak yang elegan. Bunga *Lily* putih melambangkan kemurnian, kesederhanaan, dan kepolosan, dan kesucian. *Madonna Lily* masuk kedalam jenis *Asiatic Lily*, simbol Pernikahan dan Kesucian. (Moulton, 2022)

Dalam pembuatannya, *Madonna Lily* akan dibuat menggunakan *gumpaste* yang dicetak dan dipipihkan sehingga menyerupai Bunga *Lily*. Setelah bentuk sesuai, bagian tepi kelopak akan ditipiskan kembali, membentuk kelopak menjadi lebih alami.

d. *Pink Rose*

Salah satu bunga yang paling sering digunakan untuk menyampaikan rasa cinta kasih, kehormatan, dan keindahan. Bunga Mawar memiliki banyak sekali jenis dan warnanya. Warna *pink* dari bunga mawar menggambarkan kekaguman, kelembutan, dan juga kasih. (Ruby, 2015)

Pada pengaplikasiannya, dipilih *David Austin Rose*, seperti pada lukisan. Pembuatan Bunga Mawar ini akan dibuat satu per satu kelopak, dengan bahan dasar *gumpaste*. Kelopak yang telah dipipihkan dan di bentuk menyerupai kelopak Bunga Mawar.

e. *White Rose*

White Rose memberikan nilai kesucian dan cinta sejati. Pembuatan *White Rose* sama dengan *Pink Rose*, yang akan dibentuk beberapa kelopak. Kemudian, disusun sesuai bentuk *Rose* yang diinginkan dengan cara ditumpuk pada ujung kelopak satu dengan kelopak yang lain. Setelah penyusunan selesai, bunga akan digantung dan istirahatkan hingga mengering. (Ruby, 2015)

f. *A single Blue Iris*

Dalam budaya Jepang, Bunga Iris memiliki nilai yang memurnikan (Forney, 2021). Bunga Iris akan dibuat menggunakan *gumpaste* yang dibulatkan, kemudian ditekan. Pelebaran kelopak menggunakan *ball*

tools, sehingga menyerupai *Blue Iris*. Setelah serupa, bunga diberi warna menggunakan teknik *spray*.

g. *Pink Carnation*

Bunga Anyelir *Pink* atau yang lebih dikenal dengan Bunga *Pink Carnation* satu ini, memiliki warna yang lembut dan cantik. *Pink Carnation* seringkali dikaitkan dengan rasa cinta abadi seorang ibu dan kaum wanita. (Dekoruma, 2019)

Carnation Pink dengan bahan dasar *gumpaste* dibuat dengan teknik *ruffling*, dengan pemberian warna menggunakan *brush*. Bunga ini akan dikeringkan dengan teknik digantung.

h. *Apple blossom*

Apple Blossom dengan warnanya yang soft dan sedikit pink, mempercantik kue. Bunga Apel juga melambangkan umur panjang, dan konsep kehidupan yang akan terus berlanjut. (Gamble, 2017)

Wafer Paper yang telah digunting menyerupai betuk kelopak *Apple Blossom*, akan di-*brush* menggunakan sedikit air yang telah diberi pewarna. Kelopak akan didiamkan sedikit mengering, lalu dicetak menggunakan *silicone mold*.

i. Marigold

Bunga Marigold satu ini memiliki arti kekayaan, keindahan, kehangatan, dan kemasyhuran, yang terlambangkan melalui cerahnya warna kuning kejinggaan. Bunga Marigold ini dapat dimaknai sebagai sebuah jam yang mengartikan waktu yang terbatas. (Priya Arfandi, 2021)

Pembuatan menggunakan gumpaste, dengan teknik *ruffling*.

j. *Jonquils*

Jonquils melambangkan pengampunan atau keinginan agar kasih sayang dikembalikan. Bunga *Jonquils* akan dibuat menggunakan *gumpaste*, dengan memipihkan, dan memberi *detail* bunga menggunakan *fondant tools*. Pada bagian tengah bunga, diperlukan *veiner* dan teknik *ruffling* pada bagian atas bunga. (Moulton, 2021)

k. *Narcissus*

Seperti yang dikutip *Flower Meaning*, Bunga *Narcissus*, atau dapat disebut juga Bunga Daffodil adalah simbol dari permulaan baru, kreatifitas, inspirasi, dan semangat. (Oktiani, 2020)

Mirip dengan Bunga *Jonquils*, hanya terdapat perbedaan pada warna dasar yang digunakan, yaitu kuning.

l. *Leaves*

Daun dibuat menggunakan *wafer paper*, yang diberi warna, menggunakan air dan *brush*. Pemberian tekstur pada daun akan dibentuk menggunakan *fondant tools*.

m. *Butterfly*

Kupu-kupu berwarna kuning kejinggaan akan dibuat menggunakan *rice paper*. Kupu-kupu ini akan dibuat menggunakan teknik *stencil*, kemudian diberi pewarna, dan digunting menyerupai bentuk pola.

n. *Bird*

Burung yang mempresentasikan sedikit dari *Wan-Li Vase*, dibuat menggunakan *gumpaste* yang dibentuk dan diberi *detail* menggunakan *fondant tools*.

o. *Vase*

Wan-Li Vase pada bagian bawah kue akan dibuat menggunakan *fondant*, yang kemudian dilukis menyerupai motif *Wan-Li Vase*.

3. Standard Recipe

TABEL 1 STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

Yield : 4 loyang ø28cm ø22cm ø16cm ø10cm, t=15 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	<i>Mise en place</i>			
1.	Campurkan	1508 gr. 1206 gr.	Mentega Gula Pasir	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>attachment paddle</i> , kecepatan sedang, hingga gula larut.
2.	Masukkan	1357 gr.	<i>Soft Flour</i>	yang telah diayak.
3.	Tambahkan	22 pcs.	Telur	Satu per satu, hingga tercampur rata.
4.	Beri	8 tetes	<i>Vanilla Essence</i>	
5.	Tambahkan	2 pc.	<i>Lemon Zest</i>	
6.	Panggang			dengan suhu 185° selama 30 menit.

Sumber : Diktat Teknik Pengolahan Kue STP NHI Bandung, 2008.

TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

Yield : 750 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	<i>Mise en place</i>			
1.	Potong	500 gr.	Cokelat <i>Couverture</i>	menjadi ukuran lebih kecil.
2.	Hangatkan	250 gr.	<i>Dairy Cream</i>	Menggunakan api kecil, sampai <i>simmering</i> .
3.	Campurkan	15 gr. 10 gr.	<i>Cocoa Powder</i> Gula	
4.	Masukkan			Pada cokelat yang telah dipotong, campuran <i>cocoa powder</i> dan gula.
5.	Aduk			Hingga cokelat tercampur rata.

Sumber : Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 STP NHI Bandung, 2008.

TABEL 3 STANDARD RECIPE LEMON CREAM

Yield : 2200 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	<i>Mise en place</i>			
1.	<i>Grate</i> Peras	10 pcs.	Lemon	Kulitnya, sisihkan. Air lemon
2.	Campurkan	1000 gr. 8 pcs. 12 pcs.	Gula <i>Egg</i> <i>Egg Yolk</i>	Menggunakan <i>whisker</i> sampai tercampur rata.
3.	<i>Boil</i>			Seemua bahan, menggunakan api kecil, sampai <i>boiling</i> . Angkat dari kompor.
4.	Masukkan	sedikit	<i>Lemon Flavor</i>	dan <i>lemon zest</i> .
5.	Masukkan	600 gr.	<i>Butter</i>	Aduk hingga merata.
7.	Saring			<i>Lemon Cream</i> sehingga tidak terdapat benda asing atau gumpalan.
8.	Simpan			Pada mangkok <i>stainless steel</i> , dinginkan.
9.	Tutup			Menggunakan <i>plastic wrap</i> . Simpan di <i>chiller</i> .

Sumber : Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 STP NHI Bandung, 2008.

TABEL 4 STANDARD RECIPE GUMPASTE

Yield : 1200 gram

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	<i>Mise en place</i>			
1.	<i>Bloom</i>	2 ¼ tsp.	Gelatin	dengan air, diamkan selama kurang lebih 3 menit.
2.	Panaskan			Menggunakan <i>microwave</i> selama 20 detik atau <i>bain marie</i> hingga gelatin <i>dissolve</i> .
3.	Campurkan	1200 gr.	<i>Icing Sugar</i>	Pada <i>mixing bowl</i> dengan <i>paddle attachment</i> dengan kecepatan rendah selama 30 detik.
		3 tsp.	<i>Meringue Powder</i>	
4.	Tambahkan			Gelatin yang sudah <i>dissolve</i> dan
5.	Aduk			Selama 5 menit dengan kecepatan sedang.
6.	Tambahkan	7 ½ tsp.	<i>Gum Tragacanth</i>	
		6 tsp.	<i>CMC</i>	
	Aduk			Dengan kecepatan rendah, dan sesekali di <i>scrap</i> .
7.	Oleskan	6 tsp.	<i>Shortening</i>	Pada meja kerja, tangan, dan <i>scraper</i> agar tidak menempel.
8.	Pindahkan			<i>Gumpaste</i> ke meja kerja.

9.	Uleni			<i>Gumpaste</i> hingga terasa halus.
10.	Bagi			Dua adonan, kemudian oleskan shortening sebelum diberi <i>plastic wrap</i> . Simpan di tempat kedap udara/ <i>ziplock bag</i> semalaman.
11.	Hasil			<i>Gumpaste</i> halus dan siap digunakan.

Sumber : finespuncakes, 2020.

TABEL 5 STANDARD RECIPE CAKE BERTEMAKAN
LUKISAN “A STILL LIFE OF FLOWERS IN A WAN-LI VASE”

Yield : 1 Cake, 4 Tier

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	<i>Mise en place</i>			
Membuat Tier Pertama				
1.	Lapiskan	1 pc.	<i>Dummy</i>	Ukuran d : 28 cm. t : 15 cm. Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
2.	Uleni	1200 gr.	<i>Fondant</i> Hitam	sampai tekstur halus dan mudah dibentuk.
3.	Tipiskan			Menggunakan <i>rolling pin</i> di meja kerja yang telah disiapkan.
4.	Pindahkan			Ke atas <i>dummy</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i> .
5.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> , hingga <i>dummy</i> tercover dengan sempurna.
6.	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih.
7.	Merapikan			Kembali menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Membuat Tier Kedua				
8.	Lapiskan	1 pc.	<i>Dummy</i>	Ukuran d : 22 cm. t : 15 cm. Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
9.	Uleni	800 gr.	<i>Fondant</i> Hitam	sampai tekstur halus dan mudah dibentuk.
10.	Tipiskan			Menggunakan <i>rolling pin</i> di meja kerja yang telah disiapkan.
11.	Pindahkan			Ke atas <i>dummy</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i> .
12.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> , hingga <i>dummy</i> tercover dengan sempurna.
13.	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih.
14.	Merapikan			Kembali menggunakan <i>fondant smoother</i> .
Membuat Tier Ketiga				
15.	Lapiskan	1 pc.	<i>Dummy</i>	Ukuran d : 16 cm. t : 15 cm. Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
16.	Uleni	600 gr.	<i>Fondant</i> Hitam	sampai tekstur halus dan mudah dibentuk.
17.	Tipiskan			Menggunakan <i>rolling pin</i> di meja kerja yang telah disiapkan.

18.	Pindahkan			Ke atas <i>dummy</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i> .
19.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> , hingga <i>dummy</i> tercover dengan sempurna.
20.	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih.
21.	Merapikan			Kembali menggunakan <i>fondant smoother</i> .
Membuat Tier Keempat				
22.	Lapiskan	1 pc.	<i>Dummy</i>	Ukuran d : 10 cm. t : 15 cm. Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
23.	Uleni	300 gr.	<i>Fondant</i> Hitam	sampai tekstur halus dan mudah dibentuk.
24.	Tipiskan			Menggunakan <i>rolling pin</i> di meja kerja yang telah disiapkan.
25.	Pindahkan			Ke atas <i>dummy</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i> .
26.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> , hingga <i>dummy</i> tercover dengan sempurna.
27.	Potong			<i>Fondant</i> yang berlebih.
28.	Merapikan			Kembali menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 6 STANDARD RECIPE YELLOW PARROT TULIPS STREAKED WITH
RED 'FLAMES'**

Yield : 4 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		4 pc. <i>Yellow Parrot Tulips Streaked with Red 'flames'</i>	Diameter = 10 cm, Panjang per kelopak +- 5.5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Tulip</i> .
2.	Pipihkan	200 gr.	<i>Fondant Kuning</i>	
3.	Potong			menggunakan <i>Tulip cutter</i> .
4.	Taburkan	sedikit	Maizena	menggunakan <i>brush</i> .
5.	Beri			Guratan kelopak bunga menggunakan <i>veiner</i> .
6.	Tancapkan			Kawat pada kelopak bunga menggunakan lem <i>gumpaste</i> .
7.	Bentuk			Bunga dan tipiskan bagian tepinya menggunakan <i>fondant tools</i> .
8.	Keringkan			Kelopak dengan posisi sedikit melengkung.
9.	Tempelkan	2 gr.	<i>Gumpaste</i>	Pada ujung kawat hingga membentuk lonjong.
10.	Susun			menjadi sebuah bunga utuh menggunakan <i>tape</i> .

11.	Beri	0.5 gr.	Pewarna merah	Pada bagian tengah dan pinggir kelopak.
12.		0.5 gr.	Pewarna coklat	Pada bagian putik.
13.	Buat		4 pcs. <i>Yellow Parrot Tulips Streaked with Red 'flames'</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7 STANDARD RECIPE MADONNA LILY

Yield : 3 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		3 pc. <i>Madonna Lily</i>	Diameter = 15 cm, Panjang per kelopak +- 7cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk <i>Madonna Lilies</i> .
2.	Ambil	3 gr.	<i>Gumpaste</i>	bentuk menjadi tiga buah putik.
3.	Beri		Lem <i>Gumpaste</i>	Pada putik,
4.	Bentuk	2 gr.	<i>Gumpaste</i> coklat	Menjadi 18 benang sari (untuk tiga buah bunga)
5.	Pipihkan	120 gr.	<i>White Gumpaste</i>	Setebal 1 mm.
6.	Cetak			18 pcs. kelopak <i>Lily Cutter</i> .
7.	Tancapkan			Kawat pada setiap kelopak.
8.	Tipiskan			Bagian tepi kelopak menggunakan <i>ball tools</i> .
9.	Keringkan			Dengan posisi sedikit melengkung.
10.	Rangkai			Bunga <i>Lily</i> menggunakan <i>tape</i> .
11.	Buat		3 pcs. <i>Madonna Lily</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 8 STANDARD RECIPE PINK ROSE

Yield : 3 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		3 pc. <i>Pink Rose</i>	Diameter = 8.5 cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Pink Rose</i>
2.	Ambil	30 gr.	<i>Gumpaste Pink</i>	Bentuk menjadi lima <i>teardrop</i> .
3.	Beri		Lem <i>Gumpaste</i>	Pada kawat, kemudian tancapkan <i>teardrop</i> .
4.	Pipihkan	150 gr.	<i>Gumpaste Pink</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> .
5.	Potong			Menggunakan <i>Rose Petal cutter</i> .
6.	Tipiskan			Bagian tepi kelopak menggunakan <i>ball tools</i> .
7.	Beri		Lem <i>Gumpaste</i>	Pada permukaan kelopak
8.	Susun			Beberapa kelopak pada <i>teardrop</i> yang telah dibuat.
9.	Rangkai			Kelima <i>teardrop</i> kelopak menggunakan <i>tape</i> .
10.	Bentuk			25 buah kelopak yang telah dipipihkan dan diberi guratan kelopak.
11.	Susun			Sesuai dengan bentuk <i>Rose</i> yang diinginkan.
12.	Keringkan			Bunga <i>Rose</i> .
13.	Beri	0.5 gr.	Pewarna <i>pink</i>	Pada bunga.
14.	Buat		3 pcs. <i>Pink Rose</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 9 STANDARD RECIPE WHITE ROSE*Yield : 2 buah*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		2 pcs. <i>White Rose</i>	Diameter = 9.5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>White Rose</i> .
2.	Ambil	20 gr.	<i>Gumpaste</i> Putih	Bentuk menjadi lima <i>teardrop</i> .
3.	Beri		Lem <i>Gumpaste</i>	Pada kawat, kemudian tancapkan <i>teardrop</i> .
4.	Pipihkan	100 gr.	<i>Gumpaste</i> Putih	Menggunakan rolling pin
5.	Potong			Menggunakan Rose petal cutter.
6.	Tipiskan			Bagian tepi kelopak menggunakan ball <i>tools</i> .
7.	Beri		Lem <i>Gumpaste</i>	Pada permukaan kelopak.
8.	Susun			Beberapa kelopak pada <i>teardrop</i> yang telah dibuat.
9.	Rangkai			Kelima <i>teardrop</i> kelopak menggunakan <i>tape</i> .
10.	Bentuk			Beberapa kelopak dengan guratan kelopak.
11.	Susun			Sesuai dengan bentuk <i>Rose</i> yang diinginkan.
12.	Keringkan			Bunga <i>Rose</i> .
13.	Buat		3 pcs. <i>White Rose</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 10 STANDARD RECIPE WHITE PARROT TULIPS STREAKED WITH
RED 'FLAMES'**

Yield : 1 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		1 pc. <i>White Parrot Tulips Streaked with Red 'flames'</i>	Diameter = 10 cm, Panjang per kelopak +- 5.5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Tulip</i> .
2.	Pipihkan	50 gr.	<i>Gumpaste</i> Putih	
3.	Potong			menggunakan <i>Tulip cutter</i>
4.	Taburkan	sedikit	Maizena	menggunakan <i>brush</i> .
5.	Beri			Guratan kelopak bunga menggunakan <i>veiner</i> .
6.	Tancapkan			Kawat pada kelopak bunga menggunakan lem <i>gumpaste</i> .
7.	Bentuk			Bunga dan tipiskan bagian tepinya menggunakan <i>fondant tools</i> .
8.	Keringkan			Kelopak dengan posisi sedikit melengkung.
9.	Tempel	2 gr.	<i>Gumpaste</i>	Pada ujung kawat hingga membentuk lonjong.
10.	Susun			menjadi sebuah bunga utuh menggunakan <i>tape</i> .

11.	Beri	0.5 gr.	Pewarna merah	Pada bagian pinggir dan tengah kelopak.
12.		0.5 gr.	Pewarna coklat	Pada bagian benang sari.
13.	Buat		1 pcs. <i>White Parrot Tulips Streaked with Red 'flames'</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2022

TABEL 11 STANDARD RECIPE A SINGLE BLUE IRIS

Yield : 3 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		3 pc. <i>A Single Blue Iris</i> .	Diameter = 10 cm, Panjang per kelopak +- 5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Blue Iris</i> .
2.	Bulatkan	18 gr.	<i>Gumpaste</i> biru muda	Sebesar 1.5 cm., Bentuk menjadi lonjong, sebanyak 9 buah.
3.	Tekan			Bagian kiri dan kanan.
4.	Tipiskan			Dan lebarkan tepi kelopak hingga membentuk gelombang, Menggunakan <i>ball tools</i> kecil.
5.	Ratakan			Bagian tengah kelopak.
6.	Beri	sedikit	Maizena	menggunakan <i>brush</i> .
7.	Tambahkan			Guratan kelopak bunga menggunakan <i>veiner</i> .
8.	Tancapkan			Kawat pada bagian tengah kelopak bunga menggunakan lem <i>gumpaste</i> .
9.	Bentuk			Kembali bunga agar semakin bergelombang.
10.	Jepit			Bagian tengah kelopak.

11.	Keringkan			Dengan posisi sedikit melengkung.
12.	Bentuk	16 gr.		menjadi sebuah bulatan 1cm., kemudian bentuk menjadi lonjong, buat sebanyak 9 buah.
13.	Pipihkan			Bagian ujung sehingga membentuk seperti daun.
14.	Tipiskan			Tepi kelopak, Beri guratan kelopak, lebarkan.
15.	Bentuk	18 gr.	<i>Gumpaste Putih</i>	Menjadi sebuah <i>teardrop</i> sebesar 0.5cm dan tekan. Setelah itu, tipiskan dan lebarkan.
16.	Tempel			Kelopak kecil ke kelopak paling besar sebagai inti bunga.
17.	Spray		Pewarna Biru	Sehingga memberikan warna gradasi.
18.	Tempelkan	0.5 gr.	<i>Yellow petal dust</i>	Pada bagian tengah kelopak yang telah dijepit.
19.	Beri			Pewarna pada setiap kelopak menggunakan kuas.
20.	Rangkai			Seluruh kelopak menjadi sebuah bunga.
21.	Buat		3 pcs. <i>A Single Blue Iris.</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 12 STANDARD RECIPE PINK CARNATION

Yield : 1 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		1 pc. <i>Pink Carnation</i>	Diameter = 7.5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>carnation</i> .
2.	Potong			Kawat sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Tekuk bagian ujungnya.
3.	Bentuk	40 gr.	<i>Gumpaste pink</i>	Menjadi lima buah lingkaran tipis berukuran diameter 6 cm.
4.	Tipiskan			Bagian tepi lingkaran, bentuk seperti <i>ruffle</i> .
5.	Tempelkan			Dua buah lingkaran, kemudian lipat menjadi setengah lingkaran.
6.	Beri		kawat	Putarkan pada bagian setengah lingkaran yang sudah diberi lem, membentuk inti bunga.
7.	Tambahkan			Ketiga kelopak lainnya melalui bagian bawah bunga.
8.	Tambahkan	1 gr.	<i>Gumpaste hijau</i>	Sebagai penyangga dari bagian bawah bunga.
9.	Biarkan			Mengering dalam keadaan terbalik.
10.	Buat		1 pcs. <i>Pink Carnation</i> .	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 13 STANDARD RECIPE APPLE BLOSSOM

Yield : 6 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		6 pc. <i>Apple Blossom</i>	Diameter = 2.5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Apple Blossom</i> .
2.	Tempelkan	0.1 gr.	<i>Yellow Gumpaste</i>	Yang sudah dibulatkan pada kawat
3.	Potong	12 pcs.	<i>Wafer paper</i>	Menyerupai kelopak <i>Apple Blossom</i> .
4.	Beri	0.5 gr.	Pewarna pink	Pada <i>wafer paper</i> .
5.	Tambahkan	0.5 gr.	Maizena	Menggunakan <i>brush</i> agar <i>waferpaper</i> tidak lengket.
6.	Biarkan			Kelopak mongering pada <i>bumpy foam</i> .
7.	Rangkai			2 lapis kelopak selang seling.
8.	Buat		6 pcs. <i>Apple Blossom</i> .	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 14 *STANDARD RECIPE MARIGOLD**Yield : 2 buah*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		2 pc. <i>Marigold</i>	Diameter = 5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>marigold</i> .
2.	Potong			Kawat sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Tekuk bagian ujungnya.
3.	Bentuk	40 gr.	<i>Gumpaste</i> kuning	Menjadi lima buah lingkaran tipis berukuran diameter 6 cm.
4.	Tipiskan			Bagian tepi lingkaran, bentuk seperti <i>ruffle</i> .
5.	Tempelkan			Dua buah lingkaran, kemudian lipat menjadi setengah lingkaran.
6.	Beri		kawat	Putarkan pada bagian setengah lingkaran yang sudah diberi lem, membentuk inti bunga.
7.	Tambahkan			Ketiga kelopak lainnya melalui bagian bawah bunga.
8.	Tambahkan	1 gr.	<i>Gumpaste</i> hijau	Sebagai penyangga dari bagian bawah bunga.
9.	Beri	0.5 gr.	Pewarna <i>orange</i>	Pada bagian tengah bunga menggunakan brush, sehingga menyerupai Bunga <i>Marigold</i> .
9.	Biarkan			Mengering dalam keadaan terbalik.
10.	Buat		2 pcs. <i>Marigold</i> .	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 15 STANDARD RECIPE JONQUILS

Yield : 2 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		2 pc. <i>Jonquils</i>	Diameter = 6cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Jonquils</i> .
2.	Pipihkan	10 gr.	<i>Gumpaste</i> Putih	
3.	Potong			Menjadi dua buah bentuk persegi panjang.
4.	Beri		Lem <i>Gumpaste</i>	Pada ujung persegi panjang, Gabungkan kedua ujungnya. Beri guratan kelopak menggunakan <i>veiner</i> .
5.	Tipiskan			Bagian tepi sehingga membentuk gelombang.
6.	Rekatkan			Pada kawat sehingga membentuk inti bunga. Biarkan mengering.
7.	Pipihkan	60 gr.	<i>Gumpaste</i> Putih	
8.	Potong			Menggunakan <i>flower cutter</i> . Buat 12 kelopak, beri guratan.
9.	Rangkai			3 kelopak pertama, menjadi segitiga, 3 kelopak lain di selaselyanya.
10.	Buat		2 pcs. <i>Jonquils</i> .	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 16 *STANDARD RECIPE NARCISSUS**Yield : 2 buah*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		2 pc. <i>Narcissus</i>	Diameter = 6cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Narcissus</i> .
2.	Pipihkan	10 gr.	<i>Gumpaste</i> Kuning	
3.	Potong			Menjadi dua buah bentuk persegi panjang.
4.	Beri		Lem <i>Gumpaste</i>	Pada ujung persegi panjang, Gabungkan kedua ujungnya. Beri guratan kelopak menggunakan veiner.
5.	Tipiskan			Bagian tepi sehingga membentuk gelombang.
6.	Rekatkan			Pada kawat sehingga membentuk inti bunga. Biarkan mengering.
7.	Pipihkan	60 gr.	<i>Gumpaste</i> Kuning	
8.	Potong			Menggunakan <i>flower cutter</i> .

				Buat 12 kelopak, beri guratan.
9.	Rangkai			3 kelopak pertama, menjadi segitiga, 3 kelopak lain di selasamanya.
10.	Buat		2 pcs. <i>Narcisscus.</i>	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 17 STANDARD RECIPE LEAF

Yield : 6 buah, 3 leaves

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		6 pc. <i>Leaves</i>	Panjang 4cm. x lebar 1cm. per daun. 1 tangkai 3 buah daun.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Leaves</i> .
2.	Beri	0.5 gr.	Pewarna Hijau Muda	Di seluruh permukaan <i>wafer paper</i> , menggunakan <i>brush</i> . Beri sedikit air pada pewarna.
3.		0.5 gr.	Pewarna Hijau Tua	
4.	Beri		Maizena	Pada seluruh permukaan <i>wafer paper</i> yang telah diberi pewarna.
5.	Potong			<i>Wafer paper</i> yang tela diberi pewarna sebanyak 18 kelopak.
6.	Rangkai			Tiga buah daun pada satu tangkai, menggunakan lem <i>gumpaste</i> .
7.	Buat		6 pcs. <i>Leaves</i> .	Biarkan mengering

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 18 STANDARD RECIPE BUTTERFLY

Yield : 1 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		1 pc. <i>Butterfly</i> .	Panjang 6cm x lebar 4.5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Butterfly</i> .
2.	Potong	1 pc.	<i>Rice Paper</i>	Menjadi ¼ bagian.
3.	Beri	sedikit	Air	Menggunakan kuas.
4.	Oleskan	0.5 gr.	Pewarna Kuning dan <i>Orange</i>	Pada <i>rice paper</i> . Biarkan mengering.
5.	Gambar	0.5 gr.	Pewarna Hitam	<i>Outline butterfly</i> menggunakan <i>brush</i> . Sesuai dengan pola, diatas <i>silicone mat</i> , keringkan.
6.	Gunting			Sesuai dengan pola.
7.	Tempel			<i>Butterfly</i> pada kawat, Menggunakan sedikit <i>rice paper</i> yang telah diberi air.
8.	Beri	1 gr.	<i>Gumpaste</i> hitam	Sebagai badan kupu-kupu, keringkan.
9.	Buat		1 pcs. <i>Butterfly</i> .	

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 19 STANDARD RECIPE BIRD

Yield : 1 buah

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Hasil		1 pc. <i>Bird</i> .	Panjang 10cm. x lebar 3.5cm.
1.	Siapkan			Alat dan bahan untuk membuat <i>Bird</i> .
2.	Bentuk	60 gr.	<i>Gumpaste</i> Putih	Menyerupai badan seekor burung.
3.	Tipiskan			Dan bentuk bagian ekor.
4.	Beri			Tekstur bulu pada seluruh permukaan, menggunakan <i>fondant tools</i> . Pertegas garis tubuh
5.	Beri			Lubang pada bagian mata menggunakan <i>ball tools</i> .
6.	Bulatkan	1 gr.	<i>Gumpaste</i> Hitam	Sebagai mata dari burung.
7.	Ambil	2 gr.	<i>Gumpaste</i> Putih	Buat menjadi paruh burung.
8.	Tancapkan			Tusuk sate pada bagian bawah burung.
9.	Beri	0.5 gr.	Pewarna Biru	Agar terlihat lebih nyata.
10.	Buat		1 pcs. <i>Bird</i> .	

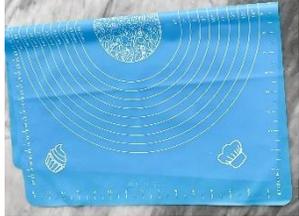
Sumber : Olahan Penulis, 2022.

4. Peralatan dan Fungsinya

Selain bahan-bahan untuk membuat dekorasi kue, dalam tugas akhir ini dibutuhkan juga peralatan yang menunjang proses pembuatan produk. Berikut merupakan daftar alat-alat yang Penulis gunakan.

TABEL 20 PERALATAN DAN FUNGSI

No.	Alat	Gambar	Keterangan
1.	<i>Dummy</i>		D= 28 cm, T=15 D= 22cm, T=15 D= 16 cm, T=15 D= 10 cm, T=15
2.	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk memipihkan dan mempermudah saat pemindahan <i>rolled fondant</i> .
3.	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan dalam proses merapikan dan meratakan <i>covering cake</i> dengan <i>rolled fondant</i> .

			
4.	<i>Silicon Matt</i>		Digunakan sebagai alas dalam proses memipihkan <i>fondant</i> , pembuatan dekorasi kue, dan pemberian warna.
5.	<i>Ball tools</i>		Digunakan untuk menipiskan dan membentuk bunga agar menjadi lebih alami.
6.	<i>Fondant tools</i>		Digunakan dalam memberikan <i>detail-detail</i> kecil pada dekorasi kue.
7.	<i>Veiner</i>		Digunakan dalam proses pemberian guratan kelopak.

8.	<i>Silicone Veiner</i>	 A photograph showing two pink silicone veiner tools and three green, leaf-shaped silicone veiner pieces resting on a light-colored, textured surface.	Digunakan untuk memberikan bentuk dan tekstur pada dekorasi kue.
9.	<i>Foam board</i>	 A photograph of a square, blue foam board with a textured surface, placed on a white surface.	Digunakan sebagai alas membuat dekorasi berupa bunga.
10.	<i>Bumpy foam</i>	 A photograph of a piece of white, bumpy foam with a grid-like pattern of small bumps, resting on a light-colored surface.	Digunakan saat mengistirahatkan dekorasi sehingga bentuknya tidak berubah.
11.	<i>Lily Cutter</i>	 A photograph of a lily cutter tool in its packaging. The packaging is white with pink and black accents and features a red lily flower illustration. The text on the packaging includes 'Cake Festival' and 'Cake Cutter'.	Digunakan sebagai cetakan dalam memotong <i>fondant</i> atau <i>gumpaste</i> sehingga membentuk kelopak dasar Bunga <i>Lily</i> .
12.	<i>Rose Petal Cutter</i>	 A photograph of a rose petal cutter tool, which is a metal ring with a scalloped edge, resting on a light-colored surface.	Digunakan dalam memotong <i>gumpaste</i> agar membentuk kelopak dasar Bunga Mawar.

13.	Ring Cutter		Digunakan sebagai cetakan dalam memotong <i>fondant</i> atau <i>gumpaste</i> sehingga membentuk lingkaran.
14.	Small Knife		Digunakan sebagai alat memotong.
15.	Fondant Carving Knife		Digunakan dalam memotong pinggiran <i>fondant</i> yang berlebih.
16.	Kawat		Digunakan sebagai tangkai dari bunga.
17.	Tape		Digunakan untuk merekatkan saat merangkai kelopak bunga.

18.	<i>Fluffy Brush</i>		Digunakan sebagai alat saat memberi warna pada dekorasi kue sehingga menghasilkan warna yang soft.
19	<i>Watercolor Brush</i>		Digunakan sebagai alat saat memberi warna pada dekorasi kue menggunakan pewarna cair.
20.	Tang		Digunakan untuk memotong dan melengkungkan kawat.
21.	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang bahan-bahan.
22.	<i>Turn table</i>		Digunakan sebagai alas saat proses menghias kue agar lebih mudah.

23.	<i>Spray Bottle</i>		Digunakan dalam proses pemberian warna pada dekorasi kue.
24.	<i>Acrylic Rolling Pin</i>		Digunakan untuk memipihkan <i>fondant</i> atau <i>gumpaste</i> dengan ukuran kecil.
25.	<i>Flower Rack</i>		Digunakan sebagai alat menggantungkan bunga saat proses pengeringan.

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

5. Purchase List

TABEL 21 PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Nama	Jumlah	Satuan	Harga Pasaran	Total
1.	<i>Dummy (d: 28 cm, t: 15 cm)</i>	1	Buah	30.000	30.000
2.	<i>Dummy (d: 22 cm, t: 15 cm)</i>	1	Buah	24.000	24.000
3.	<i>Dummy (d: 16 cm, t: 15 cm)</i>	1	Buah	18.000	18.000
4.	<i>Dummy (d: 10cm, t: 15 cm)</i>	1	Buah	6.000	6.000
5.	<i>Plastic Wrap</i>	1	<i>Pack / 20cm. x 500cm.</i>	80.000	80.000
6.	<i>Cake Board</i>	1	Buah	19.500	19.500
7.	<i>Fondant</i>	1	<i>Pail / 5 kg.</i>	466.000	466.000
8.	<i>Gumpaste</i>	5	<i>Pack / 240 gr.</i>	25.000	125.000
9.	<i>Wafer Paper</i>	2	Buah	9.000	18.000
10.	<i>Rice Paper</i>	1	<i>Pack/ 5 pcs.</i>	8.000	8.000
11.	<i>Petal Dust Kuning</i>	1	<i>Pack/ 3 gr.</i>	28.800	28.800
12.	Pewarna Hitam Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
13.	Pewarna Hijau Tua Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
14.	Pewarna Kuning Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500

15.	Pewarna <i>Orange Cair</i>	1	<i>Bottle/</i> 15 ml.	2.500	2.500
16.	Pewarna Merah Cair	1	<i>Bottle/</i> 15 ml.	2.500	2.500
17.	Pewarna Biru Cair	1	<i>Bottle/</i> 15 ml.	2.500	2.500
18.	Maizena	1	<i>Pack /</i> 100 gr.	5.000	5.000
19.	Lem <i>Gumpaste</i>	1	<i>Bottle /</i> 100 gr.	25.000	25.000
20.	<i>Edible Gold Leaf</i>	1	Buah	6.000	6.000
21.	Tusuk Sate	9	Buah	200	1.800
22.	<i>Gold Lustre</i>	1	Gr.	20.000	20.000
23.	Pelarut <i>Lustre Dust</i>	1	<i>Bottle /</i> 35 ml.	25.000	25.000
TOTAL					884.300

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 22 PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

No.	Nama	Jumlah	Satuan	Harga Pasaran	Total
1.	Mentega	1	<i>Can/ 2kg.</i>	302.400	302.400
2.	Gula Pasir	2	<i>Pack/ 1 kg.</i>	15.700	31.400
3.	Tepung Kunci Biru	2	<i>Pack / 1 kg.</i>	13.000	26.000
4.	Telur	1 ½	Kg.	23.500	35.250
5.	<i>Vanilla Essence</i>	1	<i>Bottle / 70 gr.</i>	60.000	60.000
6.	Lemon	2	Kg.	12.000	24.000
7.	Cokelat Couverture	1	<i>Pack / 500 gr.</i>	80.000	80.000
8.	<i>Dairy Cream</i>	1	<i>Pack / 1 Lt.</i>	95.000	95.000
9.	<i>Cocoa Powder</i>	1	<i>Pack / 180 gr.</i>	30.000	30.000
10.	<i>Lemon Essence</i>	1	<i>Bottle/ 30 ml.</i>	20.400	20.400
11.	<i>Cake Board</i>	1	Buah	19.500	19.500
12.	<i>Fondant</i>	1	<i>Pail / 5 kg.</i>	466.000	466.000
13.	<i>Gumpaste</i>	5	<i>Pack / 240 gr.</i>	25.000	125.000
14.	<i>Wafer Paper</i>	2	Buah	9.000	18.000
15.	<i>Rice Paper</i>	1	<i>Pack/ 5 pcs.</i>	8.000	8.000

16.	<i>Petal Dust Kuning</i>	1	<i>Pack/ 3 gr.</i>	28.800	28.800
17.	Pewarna Hitam Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
18.	Pewarna Hijau Tua Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
19.	Pewarna Kuning Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
20.	Pewarna Orange Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
21.	Pewarna Merah Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
22.	Pewarna Biru Cair	1	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	2.500	2.500
23.	Maizena	1	<i>Pack / 100 gr.</i>	5.000	5.000
24.	Lem Gumpaste	1	<i>Bottle / 100 gr.</i>	25.000	25.000
25.	<i>Edible Gold Leaf</i>	1	Buah	6.000	6.000
26.	Tusuk Sate	9	Buah	200	1.800
22.	<i>Gold Lustre</i>	1	Gr.	20.000	20.000
23.	Pelarut Lustre Dust	1	<i>Bottle / 35 ml.</i>	25.000	25.000
TOTAL					1.467.550

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

6. Recipe Costing

TABEL 23 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar	Unit	Total Harga
1.	<i>Dummy (d: 28 cm, t: 15 cm)</i>	1	30.000	Buah	30.000
2.	<i>Dummy (d: 22 cm, t: 15 cm)</i>	1	24.000	Buah	24.000
3.	<i>Dummy (d: 16 cm, t: 15 cm)</i>	1	18.000	Buah	18.000
4.	<i>Dummy (d: 10cm, t: 15 cm)</i>	1	6.000	Buah	6.000
5.	<i>Plastic Wrap</i>	1	80.000	<i>Pack / 20cm. x 500cm.</i>	80.000
6.	<i>Cake Board</i>	1	19.500	Buah	19.500
7.	<i>Fondant</i>	2.600 gr.	466.000	<i>Pail / 5 kg.</i>	242.320
8.	<i>Gumpaste</i>	2.260 gr.	25.000	<i>Pack / 240 gr.</i>	235.417
9.	<i>Wafer Paper</i>	5	9.000	Buah	45.000
10.	<i>Rice Paper</i>	1	8.000	<i>Pack/ 5 pcs.</i>	1.600
11.	<i>Petal Dust Kuning</i>	0.5 gr.	28.800	<i>Pack/ 3 gr.</i>	4.800
12.	Pewarna Hitam Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
13.	Pewarna Hijau Tua Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
14.	Pewarna Kuning Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/</i>	500

				15 ml.	
15.	Pewarna <i>Orange Cair</i>	3 ml.	2.500	<i>Bottle/</i> 15 ml.	500
16.	Pewarna Merah Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/</i> 15 ml.	500
17.	Pewarna Biru Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/</i> 15 ml.	500
18.	Maizena	70 gr.	5.000	<i>Pack /</i> 100 gr.	3.500
19.	Lem <i>Gumpaste</i>	1	25.000	<i>Bottle /</i> 100 gr.	25.000
20.	<i>Edible Gold Leaf</i>	1	6.000	Buah	6.000
21.	Tusuk Sate	9	200	Buah	1.800
22.	<i>Gold Lustre</i>	1	20.000	Gr.	20.000
23.	Pelarut <i>Lustre Dust</i>	5 ml.	25.000	<i>Bottle /</i> 35 ml.	3.571
TOTAL					769.508

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 24 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar	Unit	Total Harga
1.	Mentega	1508 gr.	302.400	<i>Can/</i> 2kg.	228.100
2.	Gula Pasir	1206 gr.	15.700	<i>Pack/</i> 1 kg.	18.935
3.	Tepung Kunci Biru	1357 gr.	13.000	<i>Pack/</i> 1 kg.	17.641
4.	Telur	1320 gr.	23.500	Kg.	31.020
5.	<i>Vanilla Essence</i>	16 gr.	60.000	<i>Bottle/</i> 70 gr.	13.714
6.	Lemon	10 pcs.	12.000	Kg.	10.000
7.	Cokelat Couverture	500 gr.	80.000	<i>Pack/</i> 500 gr.	80.000
8.	<i>Dairy Cream</i>	250 gr.	95.000	<i>Pack /</i> 1 Lt.	23.750
9.	<i>Cocoa Powder</i>	15 gr.	30.000	<i>Pack/</i> 180 gr.	2.500
11.	<i>Lemon Essence</i>	5 ml.	20.400	<i>Bottle/</i> 30 ml.	3.400
12.	<i>Cake Board</i>	1	19.500	Buah	19.500
13.	<i>Fondant</i>	2.600 gr.	466.000	<i>Pail/</i> 5 kg.	242.320
8.	<i>Gumpaste</i>	1200 gr.	25.000	<i>Pack /</i> 240 gr.	125.000
9.	<i>Wafer Paper</i>	2	9.000	Buah	18.000
10.	<i>Rice Paper</i>	1	8.000	<i>Pack/</i> 5 pcs.	1.600

11.	<i>Petal Dust Kuning</i>	0.5 gr.	28.800	<i>Pack/ 3 gr.</i>	4.800
12.	Pewarna Hitam Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
13.	Pewarna Hijau Tua Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
14.	Pewarna Kuning Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
15.	Pewarna Orange Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
16.	Pewarna Merah Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
17.	Pewarna Biru Cair	3 ml.	2.500	<i>Bottle/ 15 ml.</i>	500
18.	Maizena	70 gr.	5.000	<i>Pack / 100 gr.</i>	3.500
19.	Lem Gumpaste	1	25.000	<i>Bottle / 100 gr.</i>	25.000
20.	Edible Gold Leaf	1	6.000	Buah	6.000
21.	Tusuk Sate	9	200	Buah	1.800
22.	Gold Lustre	1	20.000	Gr.	20.000
23.	Pelarut Lustre Dust	5 ml.	25.000	<i>Bottle / 35 ml.</i>	3.571
TOTAL					903.151

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

7. Selling Price

TABEL 25 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>ITEM</i>	<i>COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	769.508
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	384.754
<i>TOTAL COST</i>	1.154.262
<i>DESIRED COST</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	3.297.891
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	3.300.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

TABEL 26 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

<i>ITEM</i>	<i>COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	903.151
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	451.576
<i>TOTAL COST</i>	1.354.727
<i>DESIRED COST</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	3.870.648
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	3.875.000

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a.) Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan latihan Tugas Akhir ini berlokasi di tempat tinggal Penulis yang beralamat: Tanjung Duren Selatan Gang. I no. 15b.

b.) Lokasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi Produk

Kegiatan pelaksanaan ujian Tugas Akhir ini berlokasi di kampus Penulis, yaitu Politeknik Pariwisata Bandung yang beralamat: Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

2. Waktu

a.) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi produk

Kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk ini dimulai dari bulan April 2022 - Juni 2022.

b.) Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi produk Tugas Akhir

Presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Agustus 2022.