

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kue adalah istilah umum yang mengacu pada berbagai macam makanan yang dipanggang dengan tekstur ringan dan berongga maupun tekstur yang kaya dan padat, serta dibuat dalam berbagai ukuran dan bentuk (Rinsky & Rinsky, 2008). Kue merupakan hasil modifikasi dari roti. Bahan utama dari pembuatan kue biasanya adalah tepung, gula, telur, dan mentega atau margarine atau *oil*, tetapi semakin berkembangnya zaman kini bahan-bahan untuk membuat kue semakin bervariasi. Kue dapat dibuat tunggal maupun berlapis-lapis dengan kombinasi rasa yang bermacam-macam. *Pound cakes* dan *angel food cake* biasanya disajikan apa adanya tanpa adanya penambahan filling. Sementara kue lain dapat diisi dan dihias menggunakan *buttercream*, buah-buahan, *crème chantilly*, *ganache*, dan selai.

Kue yang didekorasi pertama kali muncul di Inggris pada Pemerintahan Agung Elizabeth I. Namun kue tersebut tidak ditujukan sebagai kue pernikahan, melainkan sebagai hiasan di jamuan makan (Garrett, 2012). Kue dominan didekorasi atau dihias dengan pasta almond, yang dikenal sebagai *marchpanes*. Dengan berjalannya waktu, dekorasi kue semakin populer dan semakin digemari masyarakat. Resep kue juga mulai berkembang dengan penambahan jumlah lemak (*fat*) dan gula untuk mengganti jumlah proporsi

tepung. Kue juga ditambah dengan *ale yeast* sebagai bahan pengembang. Selain itu kue juga semakin dikenal dengan *design*-nya yang semakin beragam.

*Cake décor* atau dekorasi kue adalah salah satu *sugar arts* yang menggunakan *icing*, *frosting*, dan elemen dekoratif lainnya yang dapat dimakan, yang membuat kue polos menjadi lebih menarik secara visual. Kue yang akan di dekorasi dapat terlebih dahulu dicetak (selama pemanggangan) maupun dipahat (setelah dipanggang) sebagian agar dapat menghasilkan bentuk tiga dimensi yang sederhana maupun lebih rumit. Kemudian kue akan dihias sesuai dengan tema yang telah di tentukan.

Hingga kini sudah banyak material yang dapat digunakan untuk mendekor kue. Seperti menggunakan *buttercream*, *rolled fondant*, *marzipan*, *ganache*, *royal icing*, dan sebagainya. Penulis sendiri akan berfokus pada penggunaan *buttercream* untuk diaplikasikan pada metoda *painted cake*.

*Painted cake* merupakan salah satu cara mendekor kue dengan memasukan sudut pandang pelukis pada medianya, yaitu kue. Lukisan yang dibuat dapat berupa lukisan beraliran realistik, aliran naturalis, aliran ekspresionis, aliran fauvis, aliran surealis, aliran abstrak, dan aliran-aliran lainnya. Lukisan juga dapat dibuat menjadi lebih sederhana seperti hanya menggambarkan *emoji*, bunga, dan gambar lainnya yang sederhana. Tingkat kesulitan dari *painted cake* dapat diukur dari banyaknya warna yang akan digunakan, besar atau kecilnya kue, serta semakin realistik atau semakin abstrak *design* yang digunakan, maka semakin sulit pula lukisan yang akan digambarkan pada kue.

## GAMBAR 1.1

### *PAINTED CAKE*



Sumber: *Pinterest Painted Cake*, 2021

Material yang dapat digunakan untuk pengaplikasian *painted cake* salah satunya adalah *buttercream*. Selain itu juga dapat menggunakan *rolled fondant* untuk menutup semua permukaan dan samping kue, kemudian kue di cat menggunakan pewarna makanan. Material dari *painted cake* dapat disesuaikan dengan tema dan imajinasi dari pelukis. Jika lukisan ingin diberikan efek timbul dan memiliki goresan tebal, maka *buttercream* adalah salah satu pilihan yang tepat. Sebaliknya, jika lukisan tidak ingin memiliki goresan yang tebal, pewarna makanan dapat menjadi solusi.

*Buttercream* adalah *icing* yang sering digunakan untuk menghias kue yang digemari oleh banyak orang dan merupakan salah satu komponen yang biasa digunakan oleh seorang *baker* karena memiliki fungsi yang serba guna. Umumnya *buttercream* terbuat dari campuran mentega yang dikocok

bersamaan dengan gula sehingga menghasilkan rasa manis, dapat juga menambahkan putih telur kedalam campuran tersebut untuk menciptakan tekstur yang lebih lembut dan ringan (Suas, 2008). Contohnya *buttercream* yang terbuat dari mentega putih dan gula halus, ditambahkan dengan beberapa bahan lainnya (Susilo Dwi Prabowo, 2019). *Buttercream* biasa digunakan untuk mengisi bagian dalam kue atau biasa disebut *filling* serta produk patiseri lainnya. Selain itu dapat juga dijadikan sebagai *covering* kue dengan cara mengaplikasikan *buttercream* secara merata pada seluruh bagian permukaan kue.

*Buttercream* yang biasa digunakan untuk *painted cake* sangatlah beragam tergantung dengan kondisi suhu ruangan dan hasil yang diinginkan. Jika ruangan memiliki suhu yang cukup dingin, dapat menggunakan *Swiss meringue buttercream*, *French buttercream*, juga *Russian buttercream*. Sementara jika ruangan memiliki suhu yang relatif lebih panas, akan disarankan menggunakan *Italian buttercream* untuk mencegah *buttercream* mencair. Selain itu penggunaan telur dalam *buttercream* dapat memberi efek *shiny* yang membuat hasil dari *painted cake* lebih menarik. Kemudian *buttercream* dicampurkan dengan pewarna makanan yang akan menghasilkan berbagai macam warna sesuai dengan kebutuhan dari lukisan. Semakin banyak tetesan pewarna makanan yang diberikan kepada *buttercream*, warna yang dihasilkan akan semakin nyata. Jika membutuhkan warna *pastel*, pewarna makanan yang dibutuhkan juga akan lebih sedikit.

Penulis sendiri akan menggunakan *Italian buttercream* sebagai material penghias kue. *Italian buttercream* adalah salah satu jenis *buttercream*

yang disukai banyak *pastry chef* karena di salah satu bahannya adalah penggunaan putih telur yang biasanya tersisa dari proses pembuatan kue yang dominan menggunakan kuning telur. Putih telur tersebut di kocok sambil menuangkan sirup gula panas ke dalamnya. Proses tersebut menghasilkan produk bernama *Italian meringue*. Selanjutnya penambahan lemak seperti *butter* atau mentega pada *mixture* yang akan dikocok menggunakan *paddle attachment*. Pengocokan dimulai dari kecepatan sedang sampai *buttercream* tercampur dengan rata dan menghasilkan tekstur yang *creamy* dan lembut (Stamm, 2011). Penggunaan *Italian meringue* membuat *buttercream* lebih stabil dibandingkan jenis *meringue* lainnya (Figoni, 2011).

Penambahan lemak dalam pasta memiliki fungsi sebagai pembuat volume dari *buttercream* dan membuatnya lebih lembut serta ringan. Metoda melembutkan mentega menggunakan *paddle* sebagai *attachment* atau biasa dikenal dengan sebutan *creaming method* dapat menarik udara ke dalam mentega yang kemudian dapat menambah volume dan membuat krim menjadi lebih mengembang. Proses memasukan udara ke dalam produk tersebut dinamakan proses aerasi.

Salah satu jenis lemak yang memiliki sifat aerasi yang bagus adalah mentega (*butter*). Mentega juga adalah lemak paling umum dalam pembuatan *buttercream*. Terbuat dari *heavy cream* yang memiliki sifat lembut. Mentega terbagi dalam dua jenis yaitu *unsalted* dan *salted*. Jenis ini menentukan ketahanan dari mentega, karena kandungan garam yang terdapat di dalam mentega dapat membantu mentega bertahan lebih lama dibanding dengan mentega berjenis *unsalted* (Figoni, 2011). Tetapi kandungan garam dapat

merubah cita rasa pada penggunaan produk. Pembuat roti dan *pastry chef* biasanya lebih banyak menggunakan *unsalted butter* untuk menghindari hal tersebut. Mentega memiliki titik leleh lebih rendah dibandingkan lemak lainnya. Maka dari itu *buttercream* yang terbuat dari mentega akan meleleh lebih cepat pada suhu ruang dibandingkan dengan menggunakan lemak lainnya.

Lemak lain yang dapat digunakan sebagai bahan utama pembuatan *buttercream* adalah *shortening* atau mentega putih. *Shortening* adalah lemak nabati yang dibuat untuk menggantikan fungsi lemak hewani. Biasanya *shortening* mengandung 100% lemak dan tidak mengandung air atau kandungan mineral lainnya (Figoni, 2011). Hal tersebut membuat *shortening* dapat bertahan lebih lama di suhu ruang dibandingkan mentega. *Shortening* sendiri dibagi dalam tiga jenis sesuai dengan fungsinya. *All purpose shortening* berfungsi pada pembuatan kue kering. Memiliki sifat padat walaupun pada suhu ruang, mentega putih ini juga memiliki 10% udara di dalamnya yang dapat membantu pengembangan pada produk kue kering yang akan dibuat. *High-ratio plastic shortening* adalah *shortening* yang paling umum dalam pembuatan *cakes*, *fillings* dan *icings*. Mentega putih ini mengandung *emulsifiers* yang berfungsi memberikan tekstur lebih lembut dan ringan yang dapat bertahan pada suhu ruang. Selain itu juga pengemulsi membantu mendistribusikan lemak dan udara lebih merata pada adonan kue, yang membuat kue menjadi lebih ringan, lembut dan dapat bertahan lebih lama dibanding menggunakan lemak hewani. *High-ratio liquid shortening* memiliki tekstur yang lebih cair dibandingkan *high-ratio plastic shortening*. Jenis ini

juga terdapat pengemulsi yang dapat membantu dalam pembuatan kue. Hasil dari penggunaan jenis ini biasanya menghasilkan kue yang lebih lembut dan memiliki *volume* yang lebih mengembang dibandingkan penggunaan *high-ratio plastic shortening*.

Penulis sendiri akan menggunakan *shortening* sebagai pengganti lemak hewani dalam pembuatan *buttercream*. Alasan penulis karena penulis ingin *buttercream* yang dibuat lebih tahan lama terutama pada suhu ruang yang lebih panas. Pemakaian *shortening* dapat mencegah *buttercream* cepat meleleh dalam suhu tinggi, terutama pada saat pengerjaan produk yang membutuhkan waktu yang cukup lama pada suhu ruang. Selain itu pula adanya keterbatasan alat pendingin yang menjadi salah satu alasan penulis untuk mengganti lemak hewani menjadi lemak nabati. Lalu ada pula sifat dari *shortening* yaitu berwarna putih yang netral dalam pencampuran warna sehingga lebih mudah dalam mendapatkan warna yang sesuai dengan kebutuhan.

Alat untuk melukis pada kue sangat beragam, yaitu dapat menggunakan kuas, *palette knife*, dan sebagainya. Kuas dan *palette knife* digunakan untuk mengaplikasikan *buttercream* atau pewarna makanan pada lukisan. Penggunaan kuas dan *palette knife* disesuaikan dengan gambar yang akan dilukis di kue. Kuas dapat digunakan untuk mengaplikasikan *buttercream* maupun pewarna makanan, sedangkan *palette knife* hanya dapat mengaplikasikan *buttercream* saja. Keduanya dapat digunakan untuk menciptakan tekstur dengan ciri khas yang berbeda-beda, tetapi biasanya *palette knife* dominan memberikan efek timbul dibanding kuas. Dengan menggunakan *palette knife* sebagai alat pengaplikasian *buttercream*, dapat

menghasilkan berbagai macam goresan sesuai dengan penggunaan *palette knife* yang digunakan. Bentuk dari *palette knife* juga menentukan dan memengaruhi pemakaian yang cocok untuk mendesain kue (Valeriano & Ong, 2014). Penulis sendiri akan menggunakan kedua alat tersebut sesuai dengan kebutuhan penulis.

Dalam penggunaan *palette knife*, ada beberapa teknik yang dapat dipelajari sehingga menghasilkan hasil goresan yang bermacam-macam seperti *horizontal/wavy strokes*, *vertical strokes*, *round nozzle with palette knife*, *thinning*, dan *patting strokes* (Valeriano & Ong, 2014). *Horizontal/wavy strokes* adalah goresan mendatar yang didapatkan karena adanya penekanan pada *palette knife* sambil memutar kue. Goresan yang dihasilkan dapat berbentuk goresan mendatar yang lurus maupun bergelombang. *Vertical strokes* adalah goresan tegak lurus yang didapatkan karena adanya penekanan dari *palette knife*. *Round nozzle with palette knife* adalah goresan yang didapatkan dengan cara memberikan gumpalan *buttercream* menggunakan *nozzle* dan *piping bag* yang selanjutnya gumpalan tersebut akan ditekan dan ditarik ke arah yang diinginkan sehingga membentuk seperti kelopak. *Thinning* merupakan teknik membuat *buttercream* menjadi sangat lembut hingga mudah dioleskan atau disebar sesuai dengan ketebalan yang dibutuhkan. Teknik ini dapat dilakukan untuk menghaluskan permukaan dari kue. Berbeda dengan *patting strokes* yang akan menghasilkan permukaan kasar. Permukaan kasar tersebut didapatkan dengan cara menepuk-nepukan *buttercream* menggunakan *palette knife* pada saat *buttercream* belum menjadi padat. Dalam pembuatan *painted cake* bertemakan lukisan pengorbanan ibu, penulis akan dominan

menggunakan teknik *thinning*, *vertical strokes*, *horizontal strokes*, dan *patting strokes*. Masing-masing *strokes* digunakan sesuai dengan kebutuhan dari lukisan.

Kreativitas adalah salah satu aspek yang penting dalam seni lukis. Adanya kreativitas dapat mempermudah dalam menemukan jalan saat menciptakan karya seni lukis. Seni lukis sendiri memiliki definisi gambaran maupun gagasan dari seorang seniman yang dituangkan pada sebuah media dengan menggunakan kretivitasnya serta teknik-teknik yang semakin memengaruhi hasil karyanya. Teknik yang biasanya digunakan menjadi bagian dari seni lukis yang dapat berkembang sesuai dengan adanya gagasan baru yang muncul sesuai dengan tema sosial budaya yang diungkapkan (Wiratno, 2018).

Lukisan juga memiliki macam-macam aliran yang dapat dituangkan pada medianya. Aliran sendiri merupakan paham atau ajaran yang mengangkut pada prinsip maupun pandangan yang menggambarkan sifat dari suatu karya seni. Aliran tidak ditentukan dari bentuk fisik saja, melainkan pada paham, haluan, pendapat politis-ideologi, hingga persoalan pandangan hidup. Aliran dari sebuah seni lukis adalah sebagai berikut:

1. Aliran Naturalisme
2. Aliran Ekspresionisme
3. Aliran Romantisme
4. Aliran Realisme
5. Aliran Impresionisme

6. Aliran Pos Impresionisme
7. Aliran Pointilisme
8. Aliran Kubisme
9. Aliran Abstrak
10. Aliran Fauvisme
11. Aliran Futurisme
12. Aliran Surealisme
13. Aliran Dadaisme

Penulis sendiri akan berfokus pada lukisan dengan aliran ekspresionisme. Lukisan dengan aliran ekspresionisme merupakan lukisan yang bertujuan melukiskan perasaan-perasaan dan pengindraan-pengindraan batin dari pelukis dengan proporsi warna, garis, dan komposisi yang tidak hanya berfokus untuk mewujudkan rupa saja (Setya R, 2008). Aliran ini dapat menghasilkan lukisan berdasarkan dari ungkapan, emosi, atau perasaan semaknyaseorang. Ciri-ciri dari lukisan beraliran ekspresionisme adalah sebagai berikut:

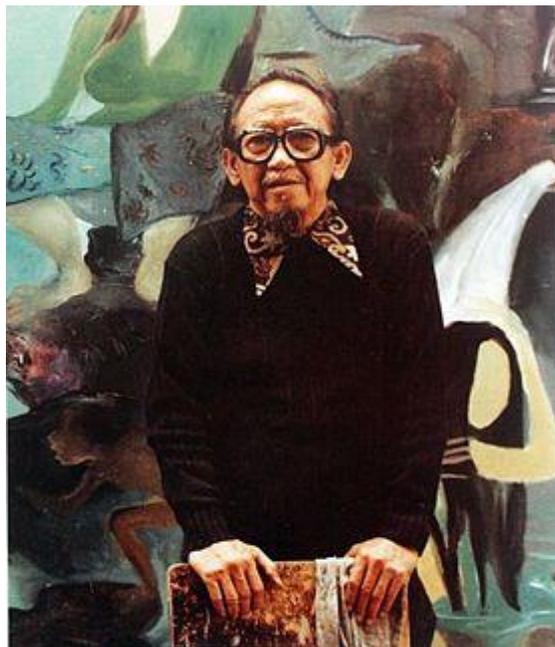
1. Pengungkap emosional dari pelukis
2. Ungkapan hati dari seseorang
3. Berwujud gambaran dari angan-angan

Gambar yang dihasilkan dari aliran ekspresionisme tidak berdasarkan dari sudut pandang yang dilihat oleh pelukis, melainkan mereka menolak hukum-hukum dalam seni lukis. Hukum jiwa dan perasaan bebaslah yang menjadi formula dan fokus para pelukis (Spanjaard, 1998).

Salah satu lukisan dengan aliran ekspresionis adalah lukisan “Pengorbanan Ibu” karya pelukis maestro Hendra Gunawan. Hendra Gunawan merupakan pelukis otodidak kelahiran Bandung, yang memiliki ciri khas melukis dengan ekspresi goresan cat tebal dan warna yang kontras dalam lukisannya. Pelukis kelahiran 11 Juni 1918 ini selalu melukiskan lukisannya dengan mengemukakan ide-ide politis yang berfokus pada kesejahteraan rakyat dan lingkungannya. Ide yang dituangkan selalu berasal dari ideologi maupun keresahan yang ia miliki.

### **GAMBAR 1.2**

#### **HENDRA GUNAWAN**



Sumber: Lukisan dan Biografi Hendra Gunawan, 2016

Hendra Gunawan dominan melukis tanpa menggunakan model, dimana ia hanya akan melihat lingkungan sekitar dan membayangkan gambaran yang kemudian akan dituangkan pada kanvas. Hal tersebut membuat satu dan lukisan lainnya tidak pernah sama atau selalu berubah-ubah dan memiliki unsur

keunikan yang hanya dapat dilukiskan oleh Hendra Gunawan. Warna yang dipilih oleh Hendra Gunawan cenderung gelap dan minim pewarnaan, tetapi setelah era 1970 karyanya mulai terlihat memiliki warna yang lebih beragam dan cerah (Spanjaard, 1998). Nilai nasionalisme yang begitu tinggi membuat Hendra Gunawan tidak melupakan budaya Indonesia, salah satunya dapat dilihat dari beberapa lukisan terdapat motif batik pada pakaian yang terdapat dalam lukisan maupun bagian lainnya. Hal tersebut menambahkan daya tarik dari lukisan Hendra Gunawan bagi penikmat seni.

### GAMBAR 1.3

#### LUKISAN “PENGORBANAN IBU” KARYA HENDRA GUNAWAN



Sumber: Hendra Gunawan *Art Catalog*, 2016

Lukisan “Pengorbanan Ibu” memperlihatkan serombongan wanita yang sedang memanggul ayam sehingga badan mereka tampak terbungkuk-bungkuk. Adanya goresan-goresan berwarna putih, merepresentasikan hujan deras yang mengguyur tubuh mereka dimana mereka sedang berusaha untuk menembus hujan. Terdapat seorang anak perempuan yang menjadikan pelepah pisang sebagai payung untuk ibunya yang sedang menggendong anak yang

berumur lebih muda dan ayam-ayam di punggungnya. Dalam lukisan ini Hendra Gunawan merekam masyarakat yang tidak menghiraukan rintangan walaupun rintangan tersebut ada di depan mereka, demi terus bekerja keras untuk menyambung hidupnya. Suasana juga dibangun semakin syahdu dan sendu dengan nuansa biru yang dominan. Lukisan ini juga adalah salah satu karya Hendra Gunawan yang di pajang di Ciputra Artpreneur, Kota Jakarta Selatan. Komposisi paduan warna hijau dan biru yang menjadi ciri khas dari sang pelukis, goresan tebal yang unik, hingga makna yang mendalam menjadi ketertarikan bagi pengunjung yang melihatnya.

Penulis memilih pelukis Hendra Gunawan dan lukisannya karena penulis ingin memperkenalkan pelukis otodidak yang terkemuka di Indonesia tetapi masih belum banyak diketahui oleh orang awam. Selain itu juga hal ini merupakan bentuk apresiasi untuk pelukis maestro Hendra Gunawan. Penulis juga memilih lukisan “Pengorbanan Ibu” karena memiliki makna yang mendalam kerja keras dalam berjuang tanpa melihat latar belakang dan rintangan yang dapat memberikan motivasi bagi penikmatnya. Ada pula target pasar penulis yaitu penikmat seni lukis dari penjuru dunia.

## **B. Usulan Produk**

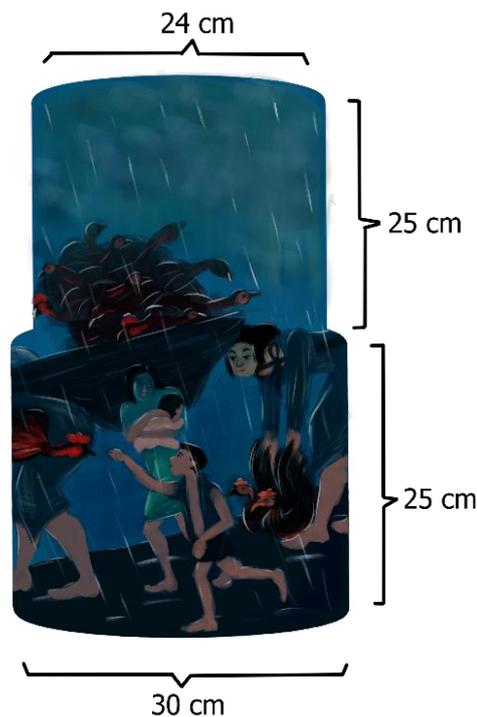
Adapun usulan produk yang akan penulis uraikan dalam Tugas Akhir *Food Presentation* adalah tema, bentuk dan ukuran dari produk, serta dekorasi yang digunakan pada produk.

## 1. Tema

Pada pengerjaan tugas akhir ini penulis memilih tema lukisan “Pengorbanan Ibu” karya Hendra Gunawan untuk dilukiskan kepada kue dengan material *buttercream* sebagai pengganti cat. Lukisan yang dilukis Hendra Gunawan ini memiliki kekhasan dengan goresan cat tebal dan penggunaan warnanya yang sendu. Berikut adalah sketsa *design* untuk *Painted Cake* dengan tema lukisan “Pengorbanan Ibu” karya Hendra Gunawan yang telah penulis buat, sebagai berikut:

**GAMBAR 1.4**

**SKETSA DESAIN**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Penulis memilih untuk mendesain *showpiece painted cake* yang terdiri dari 2 tingkat. Lukisan pada tingkat 1 akan berkesinambungan dengan lukisan yang dilukis pada tingkat 2.

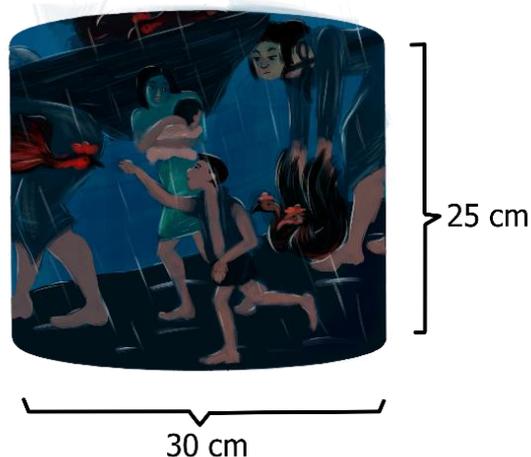
Pada *tier* atau tingkat pertama, seluruh permukaan *dummy cake* akan ditutup atau di-*cover* menggunakan *buttercream* yang telah diberi pewarna makanan berwarna biru tua. Pemberian warna biru mengartikan keadaan yang sendu. Pada bagian bawah akan diberikan *buttercream* yang telah diberi warna pewarna makanan berwarna biru dengan warna hitam, yang kemudian akan diaplikasikan pada kue dengan menggunakan *palette knife*.

Penulis akan menutupi bagian bawah kue dengan garis miring menyerupai sebuah tanjakan. Pada *tier* atau tingkat pertama, penulis hanya akan melukiskan  $\frac{1}{2}$  bagian dari lukisan, mulai dari bawah hingga  $\frac{1}{2}$  bagian lukisan, yang berfokus pada lukisan seorang anak, hingga beberapa ibu-ibu yang sedang menggendong anaknya, maupun ibu-ibu dengan keadaan sedang menopang ayam di punggungnya. Kemudian lukisan bagian  $\frac{1}{2}$  hingga bagian atas akan dilanjutkan pada tingkat kedua.

### GAMBAR 1.5

#### SKETSA DESAIN LUKISAN 'PENGORBANAN IBU' TINGKAT

##### PERTAMA

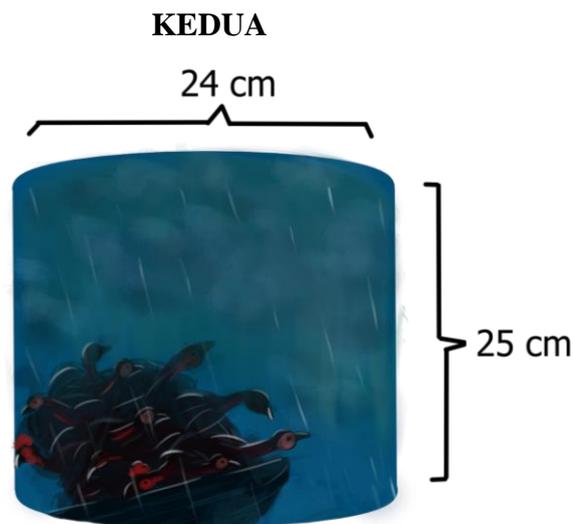


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada tingkat atau *tier* kedua, penulis akan menutupi *dummy cake* dengan *buttercream* dengan warna yang sama seperti *tier* pertama. Penulis akan menyinambungkan lukisan agar lukisan dapat dilihat secara utuh setelah selesai pengerjaan. Pada *tier* ini lukisan yang difokuskan antara lain adalah lukisan ayam-ayam yang sedang digendong oleh beberapa ibu-ibu. Penulis juga akan menambahkan lukisan awan yang mendung pada bagian atas *tier 2* ini dengan menggunakan *buttercream* berwarna biru gelap dengan memberikan beberapa aksen putih.

**GAMBAR 1.6**

**SKETSA DESAIN LUKISAN ‘PENGORBANAN IBU’ TINGKAT**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Setelah semua lukisan pokok telah diselesaikan, penyelesaian dari lukisan ini adalah menambahkan beberapa goresan *buttercream* berwarna putih yang merepresentasikan suasana hujan dan memberikan beberapa bagian spesifik seperti pada *tier* pertama bagian bawah untuk menciptakan lukisan genangan air yang dihasilkan dari hujan. Penambahan *buttercream*

berwarna cerah seperti merah atau oranye juga akan dilakukan untuk membuat lukisan menjadi abstrak dan mempertegas beberapa bagian lukisan.

Penulis sendiri akan mengubah beberapa warna sendu dari lukisan menjadi warna yang lebih cerah, terutama pada warna kulit orang-orang yang terdapat di lukisan. Penulis akan mengubahnya dengan warna sawo matang tanpa adanya bercak-bercak hitam, khususnya pada bagian kaki. Penulis mengubah segi warna tersebut agar lukisan yang dihasilkan tidak terlihat kotor dan akan lebih enak untuk dipandang dibandingkan dengan menambahkan bercak hitam pada bagian kaki orang-orang yang sedang berjalan di dalam lukisan tersebut.

Lukisan yang akan dilukiskan pada *dummy cake* dapat dipandang dari segala arah, yaitu penulis akan melukiskan lukisan “Pengorbanan Ibu” kurang lebih secara 190° pada permukaan samping kue. Sementara pada bagian atas *tier 2* kue akan dibiarkan tanpa adanya tambahan hiasan lainnya.

## 2. Bentuk dan Ukuran

*Showpiece painted cake* yang akan ditampilkan memiliki 2 tingkat berbentuk bulat. Pada tingkat pertama atau *tier* bawah memiliki *base* dengan ukuran diameter 30cm dengan tinggi 25cm. pada *base* kedua yaitu *tier* atau tingkat kedua memiliki diameter sebesar 24cm dengan tinggi 25cm.

Total tinggi yang dihasilkan dari *showpiece* ini adalah sebesar 50cm, dengan diameter paling lebar yaitu 30cm. Penulis juga akan menambahkan penggunaan *bamboo skewer* sebagai penunjang kekokohan antar *base* agar

tidak mudah bergeser pada saat proses pengerjaan dan aman untuk operasional karena tidak mudah roboh.

### 3. Dekorasi Produk

Dekorasi yang akan diaplikasikan adalah *buttercream* dengan tambahan pewarna makanan sehingga membuat *buttercream* memiliki warna yang sesuai dengan yang dibutuhkan. *Buttercream* yang digunakan adalah *Italian buttercream*. Jenis *buttercream* ini memiliki kemampuan untuk bertahan pada suhu ruang lebih baik dibanding jenis *buttercream* lainnya.

## C. Tinjauan Produk

### 1. Perhitungan Pemakaian

Berikut merupakan *table* yang berisi banyaknya pemakaian *buttercream* pada *Painted Cake* dengan Tema Lukisan “Pengorbanan Ibu” Karya Hendra Gunawan, yaitu:

**TABEL 1.1**

#### **PENGGUNAAN BUTTERCREAM**

<b>Keterangan</b>	<b><i>Buttercream</i> / Kg</b>
<i>Tier</i> atas	1,2 kg
<i>Tier</i> Bawah	2,3 kg
<b>Total</b>	3,5 kg

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

## 2. *Standard Recipe*

*Standard recipe* merupakan petunjuk tertulis untuk membuat suatu produk makanan maupun minuman yang didalamnya terdapat informasi mengenai kebutuhan bahan baku, mulai dari kuantitas, prosedur persiapan, porsi, alat-alat yang dibutuhkan, hingga *garnish*. Berikut merupakan resep dari *Italian buttercream* yang digunakan penulis, yaitu:

**TABEL 1.2**

***STANDARD RECIPE ITALIAN BUTTERCREAM***

*Yield: 2.980 gram*

<b>Metoda</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Campurkan	680 gr	Gula	Dengan
	240 ml	Air	Ke dalam panci.
Didihkan			Dengan api sedang-tinggi.
Aduk			Sebentar agar gula menjadi larut.
Masak			Air gula tanpa perlu diaduk hingga mencapai <i>soft ball stage</i> yaitu hingga suhu 116°C.

Sumber: The Culinary Institute of America, 2014

TABEL 1.2

**STANDARD RECIPE ITALIAN BUTTERCREAM**

(LANJUTAN)

Metoda	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Masukan	454 gr	Putih telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> Campuran putih telur tersebut disaat gula sudah mencapai suhu 110 °C menggunakan <i>balloon whisk</i> sebagai <i>attachment</i> .
Kocok	Sedikit	Garam	
	15 ml	Vanilla extract	
Masukan	227 gr	Gula	Ke dalam campuran putih telur. <i>Meringue</i> hingga menjadi <i>soft peaks</i> .
Angkat			Panci yang berisi larutan gula, lalu
Tuang			Ke dalam <i>mixing bowl</i> .

Sumber: The Culinary Institute of America, 2014

TABEL 1.2

**STANDARD RECIPE ITALIAN BUTTERCREAM**

(LANJUTAN)

<b>Metoda</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Kocok			Dengan kecepatan tinggi. Setelah itu kembalikan pada mode awal yaitu <i>medium speed</i> hingga suhu <i>meringue</i> menjadi suhu ruang.
Masukan  Kocok	1.360 gr	Mentega putih	Ke dalam <i>meringue</i> yang sudah dingin secara bertahap, alihkan <i>attachment</i> menjadi menggunakan <i>paddle</i> . Dengan kecepatan sedang hingga krim menyatu dan menjadi <i>smooth</i>

Sumber: The Culinary Institute of America, 2014

TABEL 1.2

**STANDARD RECIPE ITALIAN BUTTERCREAM**

(LANJUTAN)

<b>Metoda</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Simpan			<i>Italian buttercream</i> di dalam chiller dengan wadah tertutup sampai siap digunakan.

Sumber: The Culinary Institute of America, 2014

Penulis akan membuat *buttercream* sebanyak  $1\frac{1}{4}$  resep. Penggantian *butter* menjadi *shortening* sudah di sesuaikan dengan kebutuhan dan konsistensi untuk hasil akhir *buttercream*.

Dalam pembuatan *painted cake*, penulis menggunakan *dummy* sebagai *base* kue. *Base* dari kue dapat diganti dengan menggunakan *butter cake*. *Butter cake* merupakan *base* kue yang sering digunakan dalam pembuatan kue *layer*. Pada umumnya *butter cake* memiliki struktur kue yang kokoh sehingga dapat dijadikan *base* untuk kue berlapis. Berikut merupakan resep *butter cake* yang digunakan penulis, yaitu:

TABEL 1.3

**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE***Yield: 5 tins forms Ø 24 cm*

<b>Metoda</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Siapkan			Alat dan bahan.
Olesi Taburkan		<i>Greasing oil</i> Tepung	Pada <i>cake tin</i> , lalu Pada <i>cake tin</i> yang telah di beri olesan tadi secara merata
Siapkan Masukan Kocok Ayak Tambahkan	1.250 gr 1.000 gr 1.125 gr Sejumput	<i>Soft butter</i> Gula putih Tepung terigu protein rendah Garam	<i>Mixing bowl</i> pada mesin <i>mixer</i> , Ke dalam <i>mixing bowl</i> , Dengan menggunakan <i>paddle</i> sebagai <i>attachment</i> hingga tercampur rata

Sumber: Diktat Kuliah Teknik Pengolahan Kue 1, 2019

TABEL 1.3

**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**

(LANJUTAN)

<b>Metoda</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
<i>Fold in</i>  Pecahkan  Masukan	18 buah	Telur	1/3 dari campuran tepung dan garam ke dalam campuran mentega sedikit demi sedikit  Ke dalam adonan sedikit demi-sedikit sambil di aduk dengan kecepatan rendah – sedang.
Masukan  Tambahkan  Aduk		<i>Vanilla extract</i>	Sisa campuran tepung ke dalam adonan,  Ke dalam adonan,  Adonan dengan kecepatan medium hingga tercampur rata.
Tuang			Adonan yang sudah selesai ke dalam masing-masing loyang,

Sumber: Diktat Kuliah Teknik Pengolahan Kue 1, 2019

**TABEL 1.3**  
***STANDARD RECIPE BUTTER CAKE***  
**(LANJUTAN)**

<b>Metoda</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
Atur			Adonan dengan bagian pinggiran yang lebih tinggi dibanding bagian tengah,
Panggang			Dengan suhu 175°C pada oven.

Sumber: Diktat Kuliah Teknik Pengolahan Kue 1, 2019

Penulis akan membuat *butter cake* sebanyak  $1\frac{1}{4}$  resep. Cetakan kue yang digunakan akan berbeda dengan ketentuan pada resep, yaitu penulis akan menggunakan 3 loyang kue dengan diameter 24 cm dan 3 loyang kue dengan diameter 30 cm, sesuai dengan *design* yang telah dibuat. Cetakan kue yang akan dipake penulis berbentuk bulat.

### 3. *Purchase List*

Di bawah ini merupakan daftar barang yang penulis beli untuk keperluan pembuatan *Painted Cake* dengan Tema Lukisan “Pengorbanan Ibu” Karya Hendra Gunawan dengan *dummy cake* dan *butter cake*.

- a. *Purchase list* dengan menggunakan *dummy*:

**TABEL 1.4**  
**PURCHASE LIST DENGAN DUMMY**

Bahan	Spesifikasi	Qty	Harga Pasar		Total Harga
			Satuan	Harga	
<i>Cake Styrofoam</i> Bulat	Ø : 30cm	1	Buah	Rp.	Rp 59.000
	T : 25cm			59.000	
<i>Cake Styrofoam</i> Bulat	Ø : 24cm	1	Buah	Rp	Rp 42.000
	T : 25cm			42.000	
<i>Cake Board</i>		1	Buah	Rp 7.500	Rp 7.500
<i>Bamboo Skewer</i>		1	Bungkus	Rp 5.000	Rp 5.000
Pewarna Biru	Cross	1	Botol	Rp 24.500	Rp 24.500
Pewarna Merah	Cross	1	Botol	Rp 24.500	Rp 24.500
Pewarna Hitam	Cross	1	Botol	Rp 22.500	Rp 22.500
Pewarna Hijau	Cross	1	Botol	Rp 24.500	Rp 24.500
Pewarna Kuning	Koepoe- Koepoe	1	Botol	Rp 5.000	Rp 5.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.4

*PURCHASE LIST DENGAN DUMMY*

(LANJUTAN)

Bahan	Spesifikasi	Qty	Harga Pasar		Total Harga
			Satuan	Harga	
<i>Granulated Sugar</i>		5	Kg	Rp 13.500	Rp 67.500
Telur		14	Buah	Rp 1.700	Rp 23.800
<i>Vanilla Extract</i>	Jansen	1	Botol	Rp 30.000	Rp 30.000
Mentega Putih		2	Kg	Rp 23.500	Rp 47.000
<b>TOTAL</b>					Rp 382.800

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

b. *Purchase list* dengan menggunakan *butter cake*:

**TABEL 1.5**

***PURCHASE LIST DENGAN BUTTER CAKE***

<b>Bahan</b>	<b>Spesifikasi</b>	<b>Qty</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Total Harga</b>
			<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	
<i>Cake Styrofoam</i> Bulat	Ø : 30cm	1	Buah	Rp.	Rp 59.000
	T : 25cm			59000	
<i>Cake Styrofoam</i> Bulat	Ø : 24cm	1	Buah	Rp	Rp 42.000
	T : 25cm			42.000	
<i>Cake Board</i>		1	Buah	Rp 7.500	Rp 7.500
<i>Cake Stand Helper</i>		1	Buah	Rp 82.000	Rp 82.000
Pewarna Biru	Cross	1	Botol	Rp 24.500	Rp 24.500
Pewarna Merah	Cross	1	Botol	Rp 24.500	Rp 24.500
Pewarna Hitam	Cross	1	Botol	Rp 22.500	Rp 22.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5

*PURCHASE LIST DENGAN BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

Bahan	Spesifikasi	Qty	Harga Pasar		Total Harga
			Satuan	Harga	
Pewarna Hijau	Cross	1	Botol	Rp 24.500	Rp 24.500
Pewarna Kuning	Koepoe- Koepoe	1	Botol	Rp 5.000	Rp 5.000
Granulated Sugar		6	Kg	Rp 13.500	Rp 81.000
Telur		45	Buah	Rp 1.700	Rp 76.500
<i>Vanilla Extract</i>	Jansen	1	Botol	Rp 30.000	Rp 30.000
<i>Butter</i>	Anchor	1	Kaleng/2 Kg	Rp 275.000	Rp 275.000
<i>Soft Flour</i>		2	Bungkus	Rp 12.500	Rp 25.000
Mentega Putih		2	Kg	Rp 23.500	Rp 47.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5

**PURCHASE LIST DENGAN BUTTER CAKE**

(LANJUTAN)

Bahan	Spesifikasi	Qty	Harga Pasar		Total Harga
			Satuan	Harga	
Garam		1	Bungkus	Rp 2.000	Rp 2.000
<b>TOTAL</b>					Rp 828.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

## 4. Kebutuhan Peralatan Penunjang Presentasi Produk

Kebutuhan peralatan penunjang dari presentasi produk merupakan alat-alat penunjang yang akan digunakan oleh penulis dalam pembuatan *painted cake* bertemakan lukisan “Pengorbanan Ibu”. Adapun alat-alat yang digunakan adalah sebagai berikut:

TABEL 1.6

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No.	Gambar	Kegunaan
1.	 <p data-bbox="557 680 863 712">Gambar 1.7 Turn Table</p>	Digunakan untuk pengerjaan dekorasi saat menyebarkan <i>buttercream</i> .
2.	 <p data-bbox="549 1005 876 1037">Gambar 1.8 Knee Palette</p>	Sebagai alat pengaplikasian <i>buttercream</i> .
3.	 <p data-bbox="533 1348 890 1379">Gambar 1.9 Plastic Scraper</p>	Digunakan untuk pengerjaan dekorasi meratakan <i>buttercream</i> pada <i>dummy cake</i> .
4.	 <p data-bbox="536 1706 887 1738">Gambar 1.10 Palette Knife</p>	Sebagai alat pengaplikasian <i>buttercream</i> dan membentuk pola lukisan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.6**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Gambar	Kegunaan
5.	 Gambar 1.11 Small Palette	Alat untuk mengaplikasikan <i>buttercream</i> .
6.	 Gambar 1.12 <i>Brush</i> / kuas lukis	Digunakan untuk mengaplikasikan <i>buttercream</i> dan membentuk pola desain.
7.	 Gambar 1.13 <i>Spatula</i>	Sebagai alat untuk menyatukan <i>buttercream</i> dengan pewarna makanan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.6**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Gambar	Kegunaan
8.	 Gambar 1.14 <i>Bowl</i>	Sebagai wadah untuk menaruh dan menyatukan <i>buttercream</i> dengan pewarna makanan.
9.	 Gambar 1.15 <i>Plastic Wrap</i>	Digunakan untuk membungkus <i>Dummy Cake</i> sebelum dilapisi dengan <i>buttercream</i> .
10.	 Gambar 1.16 <i>Mixing Bowl</i>	Sebagai wadah untuk mencampur bahan-bahan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.6

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
11.	 <p data-bbox="549 891 884 925">Gambar 1.17 <i>Hand Mixer</i></p>	Alat untuk mencampurkan bahan-bahan.
12.	 <p data-bbox="453 1265 979 1299">Gambar 1.18 <i>Balloon Whisk Attachment</i></p>	Pelengkap <i>mixer</i> , sebagai alat untuk mencampurkan bahan-bahan dan menambahkan <i>aeration</i> .
13.	 <p data-bbox="588 1630 842 1664">Gambar 1.19 Panci</p>	Digunakan untuk memasak gula.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.6**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Gambar	Kegunaan
14.	 Gambar 1.20 Termometer Digital	Alat untuk mengukur suhu gula saat sedang dimasak.
15.	 Gambar 1.21 <i>Brush</i>	Digunakan untuk membersihkan bagian samping panci dari gula saat proses pemasakan gula

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 5. *Recipe Costing*

*Recipe costing* adalah biaya bahan baku dalam satu set menu. Penulis akan merumuskan harga jual dari *cake*. Penjabaran pertama adalah jika menggunakan *dummy cake* dan yang kedua jika dijual dengan *butter*

*cake*. Resep *butter cake* penulis dapatkan dari buku diktat kuliah teknik pengolahan kue.

Penulis memberikan harga Rp. 500.000,00 pada *Creativity and Arts* dilihat dari kinerja, tingkat kesulitan, dan ukuran lukisan yang dilukiskan pada kue. Selain itu penulis memberikan *desired cost percentage* yang berbeda untuk tiap *base* kue dilihat dari *labor cost*, tingkat kesulitan, waktu pembuatan, dan ukuran dari kue dari *cake* (Kotschevar & Withrow, 2008). Untuk pengerjaan kue dengan *base dummy*, penulis menetapkan *cost percentage* sebanyak 35%. Sementara untuk kue dengan *base butter cake*, penulis menetapkan *cost percentage* sebanyak 30%, dilihat dari kesulitan dan waktu tambahan dalam pembuatan *base butter cake*.

Berikut adalah *recipe costing* dari tiap *base* yang telah penulis hitung:

a. *Recipe costing* dengan menggunakan *Dummy Cake*

**TABEL 1.7**

***RECIPE COSTING PAINTED CAKE* LUKISAN “PENGORBANAN IBU”  
DENGAN *DUMMY***

<i>Bahan</i>	Qty	Satuan	Harga	Qty	Satuan	Total Harga
<i>Cake</i> <i>StyrofoamBulat</i>	1	Buah	Rp 59.000	1	Buah	Rp 59.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

TABEL 1.7

**RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU”****DENGAN DUMMY****(LANJUTAN)**

<i>Bahan</i>	<b>Qty</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Qty</b>	<b>Satuan</b>	<b>Total Harga</b>
<i>Cake StyrofoamBulat</i>	1	Buah	Rp 42.000	1	Buah	Rp 42.000
<i>Cake Board</i>	1	Buah	Rp 7.500	1	Buah	Rp 7.500
<i>Bamboo Skewer</i>	3	Buah	Rp 5.000	50	Buah	Rp 300
Pewarna Biru	25	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 15.313
Pewarna Merah	7	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 4.288
Pewarna Hitam	10	ml	Rp 22.500	20	ml	Rp 11.250
Pewarna Hijau	7	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 4.288
<i>Pewarna Kuning</i>	7	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 4.288

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

TABEL 1.7

**RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU”****DENGAN DUMMY****(LANJUTAN)**

<i>Bahan</i>	<b>Qty</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Qty</b>	<b>Satuan</b>	<b>Total Harga</b>
<i>Granulated Sugar</i>	1077	gr	Rp 13.500	1000	gr	Rp 14.540
Telur	568	gr	Rp 1.700	45	gr	Rp 21.458
<i>Vanilla Extract</i>	15	ml	Rp 30.000	30	ml	Rp 15.000
Mentega Putih	1700	gr	Rp 47.000	2000	gr	Rp 39.950
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>						Rp 239.172
<b>CREATIVITY AND ART</b>						Rp 500.000
<b>TOTAL COST</b>						Rp 739.172
<b>DESIRED COST PERCENTAGE</b>						35%

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

**TABEL 1.7*****RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU”******DENGAN DUMMY*****(LANJUTAN)**

<i>Bahan</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<i>Harga</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<i>Total Harga</i>
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>						Rp 2.111.921
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>						Rp 2.200.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

*b. Recipe costing dengan menggunakan Butter Cake***TABEL 1.8*****RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU”******DENGAN BUTTER CAKE***

<b>Bahan</b>	<b>Qty</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga</b>	<b>Qty</b>	<b>Satuan</b>	<b>Total Harga</b>
Telur	1100	gr	Rp 1.700	45	gr	Rp 41.556
<i>Vanilla Extract</i>	10	ml	Rp 30.000	30	ml	Rp 10.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

TABEL 1.8

**RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU”****DENGAN BUTTER CAKE**

(LANJUTAN)

<i>Bahan</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<i>Harga</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<i>Total Harga</i>
<i>Butter</i>	1562	gr	Rp 275.000	2000	gr	Rp 214.775
<i>Granulated Sugar</i>	1250	gr	Rp 13.500	1000	gr	Rp 16.875
<i>Soft Flour</i>	1407	gr	Rp 12.500	1000	gr	Rp 17.588
Garam	8	gr	Rp 2.000	250	gr	Rp 64
<i>Cake Board</i>	1	Buah	Rp 7.500	1	Buah	Rp 7.500
<i>Cake Stand Helper</i>	1	Buah	Rp 82.000	1	Buah	Rp 82.000
Pewarna Biru	25	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 15.313
Pewarna Merah	7	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 4.288

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

TABEL 1.8

**RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU”****DENGAN BUTTER CAKE**

(LANJUTAN)

<i>Bahan</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<i>Harga</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<i>Total Harga</i>
Pewarna Hitam	10	ml	Rp 22.500	20	ml	Rp 11.250
Pewarna Hijau	7	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 4.288
<i>Pewarna Kuning</i>	7	ml	Rp 24.500	40	ml	Rp 4.288
<i>Granulated Sugar</i>	1077	gr	Rp 13.500	1000	gr	Rp 14.540
Telur	578	gr	Rp 1.700	45	gr	Rp 21.836
<i>Vanilla Extract</i>	15	ml	Rp 30.000	30	ml	Rp 15.000
Mentega Putih	1700	gr	Rp 47.000	2000	gr	Rp 39.950
TOTAL INGREDIENTS COST						Rp 521.107
CREATIVITY AND ART						Rp 500.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022

**TABEL 1.8*****RECIPE COSTING PAINTED CAKE LUKISAN “PENGORBANAN IBU”******DENGAN BUTTER CAKE*****(LANJUTAN)**

<i>Bahan</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<i>Harga</i>	<i>Qty</i>	<i>Satuan</i>	<b>Total Harga</b>
TOTAL COST						Rp 1.021.107
DESIRED COST PERCENTAGE						30%
PRELIMINARY SELLING PRICE						Rp 3.403.690
ACTUAL SELLING PRICE						Rp 3.500.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2022