

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

*Food presentation* adalah seni dalam memodifikasikan atau mendekorasi sebuah makanan, bertujuan untuk meningkatkan atau memperkuat daya tarik estetika dari suatu makanan itu sendiri, *presentation* sangat penting, kadang-kadang lebih penting daripada rasa, karena tujuannya adalah untuk memamerkan kekayaan. contohnya adalah *cake decorating* (Civitello, 2007).

*Cake decorating* merupakan seni untuk mengubah kue yang biasa menjadi luar biasa. Dulu, kue ulang tahun ataupun *wedding cake* hanya di dekorasi dengan *butter cream*. Jenis kue yang dibalut dengan *icing* adalah *old school type cake decoration*, sedangkan teknik untuk mendekorasi kue pada jaman sekarang ini sudah banyak berkembang dari bentuk dan bahan dasar untuk mendekorasi kue (Trezise, 2016).

Ada beberapa teknik menghias kue yang bisa digunakan dalam menghias kue, salah satunya adalah dengan *fondant*. Dalam tugas akhir ini penulis menggunakan *fondant* sebagai media untuk mendekorasi kue. Dikarenakan sudah dikenal di kalangan masyarakat, dan juga mudah ditemukan di pasaran.

*Fondant* berasal dari bahasa Prancis berarti leleh, *fondant* adalah salah satu beberapa jenis *icing* tetapi *fondant* memiliki tekstur lentur dan mudah dibentuk seperti lilin mainan anak-anak, hanya adonan dasar ini berwarna putih. Ada dua macam *fondant*; *rolled fondant* dan *poured fondant*, *rolled fondant* lebih sering digunakan karena bentuknya yang padat tetapi lentur hingga sangat mudah untuk

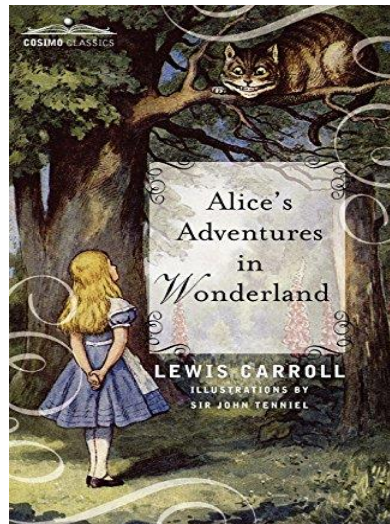
menciptakan karya seni dari kue, sedangkan *poured fondant* berbentuk cair yang biasanya disiramkan ke kue untuk menutupi seluruh bagian kue. Ada 2 macam *rolled fondant* berdasarkan bahan dasarnya, yaitu *poured fondant* terbuat dari *marshmallow* dan *rolled fondant* terbuat dari air, *gelatin*, *glycerin*, *glucose*, dan gula halus. Perbedaannya adalah *poured fondant* yang terbuat dari *marshmallow* lebih lentur, tekstur ini kurang digemari *cake artist* karena teksturnya sangat lentur dan juga lebih elastis maka harus di *di-rolling* berulang kali dan saat sudah di *roll* pun *fondant* yang terbuat dari *marshmallow* ini mudah menciut, tetapi rasanya enak seperti *marshmallow*. Sedangkan *rolled fondant* yang satunya yang terbuat dari air, *gelatin*, *glycerin*, *glucose*, dan gula halus ini mempunyai tekstur yang pas, lentur tetapi tidak terlalu elastis. *Fondant* bisa di buat sendiri maupun bisa membeli yang sudah jadi, tapi biasanya saat baru dibeli dalam kemasan plastik biasanya kondisinya agak keras sehingga untuk menggunakannya harus diuleni terlebih dulu sampai lembut. Penulis sendiri memilih *rolled fondant* sebagai alat untuk mendekorasinya (Trezise, 2016).

Menurut Ria (2008) dalam situsnya [catatandidapur.blogspot.com](http://catatandidapur.blogspot.com) menyatakan bahwa, untuk mendapatkan *fondant* yang warna warni biasanya harus dicampur dengan pewarna makanan, baik yang *water base* maupun yang *oil base* dapat dipakai. Tapi yang paling bagus adalah bentuk pewarna yang berupa pasta atau *gel*.

Biasanya juga pewarna bisa dicampur dengan sedikit *vodka* atau *corn syrup* dengan pewarna makanan untuk mendapatkan konsistensi yang diinginkan. *Alkohol* menguap dengan cepat dan tidak akan melarutkan pasta gula. Ada banyak hiasan lezat yang bisa dimakan di pasaran. Seperti *luster dust*, *Luster dust* adalah *dust* yang dapat dimakan yang dapat di *brush* untuk meningkatkan warna bunga atau

daun atau dicampur dengan *vodka* atau *corn syrup* untuk melukiskan detail (Dam, 2011).

Dalam tugas akhir ini penulis mengangkat “DEKORASI KUE BERTEMA *ALICE IN WONDERLAND* ”. Kisah ini menceritakan seorang anak perempuan bernama Alice ke dalam dunia mimpi. Alice mengikuti kelinci ke lubang di mana dia masuk kedalam *wonderland*, mengisahkan perjalanan Alice ke berbagai tempat unik di *Wonderland*. dan dia menghadiri pesta teh tak berujung yang aneh bersama temannya *Mad Hatter* dan *Hare March*. Dikisahkan bahwa *Mad Hatter* bersama teman-temannya, *Dormouse* dan *March Hare*, telah dihukum oleh waktu karena *Mad Hatter* yang sudah berbuat salah pada *Queen of Hearts*. Karakter *Mad Hatter* yang terbilang unik menjadi salah satu tokoh cukup berpengaruh di *Alice in Wonderland*. lalu Alice yang beremu dengan *Queen of Hearts* yang kejam dan mempertarungkan *wonderland* yang dikuasai *Queen of Hearts* (Carroll, 1865).



Sumber: [alice-in-wonderland.net](http://alice-in-wonderland.net), n.d.

### GAMBAR 1

### BUKU ALICE IN WONDERLAND

Seperti yang ditulis Kingkongkangkung (2017) pada situsnya kingkongkangkung.wordpress.com bahwa *Alice in Wonderland* adalah salah satu novel yang sudah terkenal dari masa ke masa. buku anak-anak Inggris yang sangat dicintai oleh Lewis Carroll, diterbitkan pada tahun 1865. Dengan dongeng dan teka-teki fantastiknya, buku itu menjadi salah satu karya fiksi berbahasa Inggris yang paling populer. Konon, Ratu Victoria adalah salah satu fans berat dari novel ini. Cerita tentang petualangan Alice di sebuah tempat bernama *Wonderland* ini cenderung eksentrik dan tidak masuk akal, tapi justru itu yang membuatnya menarik. Pada saat ini bukunya sudah diadaptasi kedalam film *Disney*, dan juga kartunnya.

Karena *Alice in Wonderland* merupakan cerita dongeng, maka jenis *cake* yang penulis pilih ini cocok untuk *birthday cake*, di mana anak-anak pastinya menggemari *Alice in Wonderland* ini dan saat merayakan ulang tahun banyak yang menggunakan tema *Alice in Wonderland* ini, bukan Cuma anak-anak saja tetapi orang dewasa pun juga banyak yang menggemari *Alice in wonderland* ini dan banyak yang memakai temanya mau itu anak-anak dan remaja atau orang dewasa.

*Birthday cake* merupakan *dessert* atau *pastry* yang disajikan kepada seseorang di hari ulang tahunnya. *cake* ini umumnya di hiasi dengan nama orang yang berulang tahun dan bertuliskan pesan *happy birthday* serta lilin yang sudah hidup diletakan di atas *cake*. Ada juga tradisi untuk meletakan 1 lilin ekstra guna membawa suatu keberuntungan. pembuatan kue ulang tahun biasanya disesuaikan dengan umur yang akan berulang tahun (Barley, 2003).

Dengan demikian penulis akan penulis akan mengangkat “DEKORASI KUE BERTEMA *ALICE IN WONDERLAND* ” sebagai judul Tugas Akhir.

## B. Desain Produk

### 1. Tema

Penulis mengambil tema *Alice in Wonderland* karena Alice merupakan karakter yang penulis gemari, juga banyak orang dari semua kalangan khususnya perempuan yang menggemari *Alice in Wonderland*, anak kecil atau pun yang sudah dewasa sekalipun. Cerita Alice memiliki cerita yang unik mau itu di dalam buku, film ataupun kartunnya, memiliki cerita yang berkesan. Ceritanya yang berbeda dari buku cerita anak kecil lainnya, membuat tidak bosan untuk membaca dan menontonnya. Alice sangat terkenal dari masa dimana buku dikeluarkan sampai sekarang. Dari bagaimana Alice berjuang untuk mengambil tahta *Wonderland* dari *Queen of Hearts*, atau bertemu makhluk aneh yang belum pernah ada di cerita lain, dan warna-warna kostum dan karakternya, dari mimpi seorang anak kecil menjadi kenyataan, Alice yang merupakan gadis yang penuh rasa ingin tahu dan jagoan.

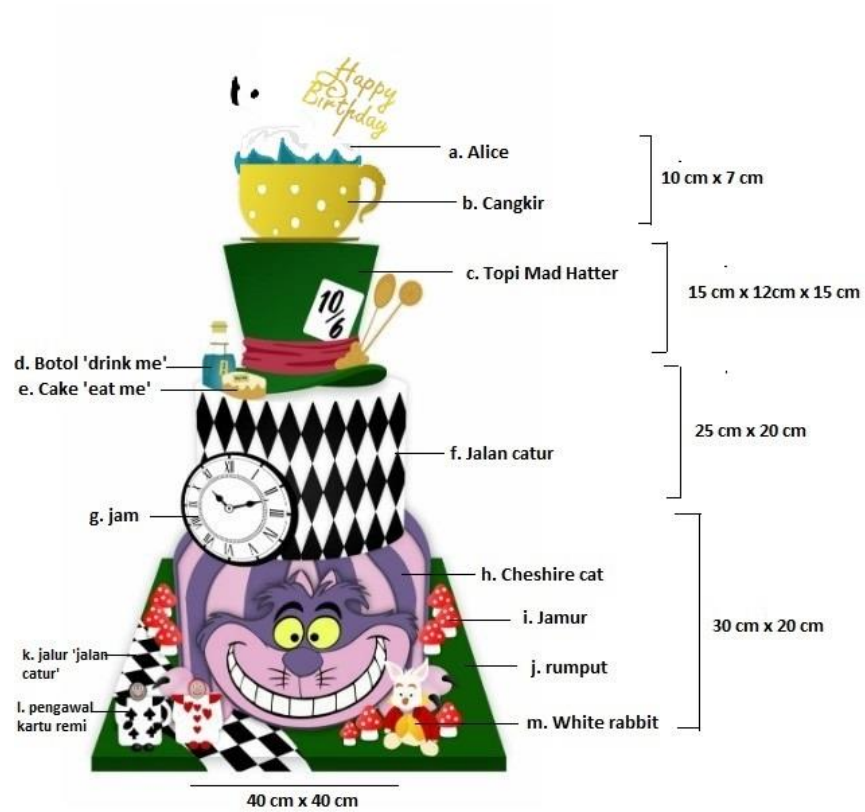
Dari tema yang penulis ambil ini merupakan tema yang cocok untuk *birthday cake*, karena dari kegemaran itu sendiri, orang-orang banyak yang ingin mengambil tema *Alice in Wonderland* sebagai tema, untuk hari pentingnya yaitu ulang tahun.

## 2. Konsep

*Cake* yang akan penulis gunakan adalah *butter cake*, akan tetapi penulis akan mengganti *butter cake* dengan *dummy*, agar memudahkan penulis dalam membuat dekorasi.

Untuk toppernya penulis akan membuat Alice yang sedang masuk kedalam cangkir yang berdiameter 10 cm dengan tinggi 7 cm dicover dengan *fondant* berwarna kuning. Lalu untuk *tier 1* berbentuk topi Mad Hatter dengan diameter atas 15 cm bawah 12 cm dan tinggi 15 cm. Untuk *tier 2* berbentuk tabung dengan diameter 25 cm, tinggi 20 cm dicover dengan *fondant* berwarna putih, digambar dengan bentuk belah ketupat berwarna hitam disekelilingnya dan ditempel *pearl silver* ditiap sudut *fondant* bentuk belah ketupat, seperti pada jalan catur yang ada di *Wonderland*. Lalu ditempel di depan jam besar. Dan di atasnya ditaruh botol bertuliskan *drink me* dan *cake* bertuliskan *eat me*, yang tepat disamping topi *Mad hatter*. Dan untuk *tier 3* yang merupakan *tier* paling bawah berbentuk *Cheshire cat*, lalu disampingnya dan di depannya diberi *figure white rabbit*, jamur dan *figure* kartu remi yang merupakan penjaga atau pengawal ratu yang ada di *wonderland*. Lalu *thickblock* dicover dengan *fondant* berbentuk rumput dan di beri satu garis jalan catur.

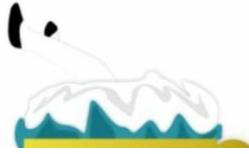
### 3. Sketsa



Sumber: Olahan penulis, 2019.

**GAMBAR 2**  
**SKETSA PRODUK**

a. Alice



Sumber: Olahan penulis, 2019.

**GAMBAR 3**

**KAKI ALICE**

Untuk *toppernya* penulis membuat rok Alice sampai kakinya, Penulis menggunakan sumpit/ toothpick untuk menopang kakinya. seperti pada film dan bukunya Alice selalu masuk ke lubang untuk masuk kedalam dunia *wonderland*. Untuk roknya penulis menggunakan *technique ruffles*.

*Ruffles* adalah *technique* yang berbentuk bergelombang atau bertumpuk-tumpuk, dengan kerutan atau lipatan tertentu. *ruffles* dibuat dengan *fondant tools* untuk permukaan atasnya agar bisa membuat kerutan diatas, *ruffles* saat ini sangat populer, bahkan ada *tren buttercream* yang meniru gayanya (sugar couture, 2017).



## b. Cangkir



Sumber: Olahan penulis, 2019.

### GAMBAR 4

### CANGKIR

Dari film dan bukunya *Mad Hatter* mengadakan *Tea Party* yang tak berujung bersama *Dormouse* dan *March Hare*, yang akhirnya didatangi Alice, karena Alice mengikuti *White Rabbit* sampai ke *Tea Party Mad Hatter* (walt disney, 1951).

Maka penulis menempatkan cangkir untuk toppernya bersamaan dengan Alice yang masuk kedalam cangkir, karena Alice selalu bisa mengecil dan membesarkan badannya setelah minum dan makan cake yang ada di *wonderland*. Penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 10 cm dengan tinggi 7 cm, di dalamnya dan mengcover dengan *fondant* kuning dengan *dots* putih, dengan dibawahnya ditambah *soucer* dibawah cangkirnya, dengan warna yang sama seperti cangkirnya.

c. **Topi *Mad Hatter***



Sumber: Olahan penulis, 2019.

**GAMBAR 5**

**TOPI *MAD HATTER***

Dari semua cerita *Alice in Wonderland* pasti selalu berhubungan dengan *Mad Hatter*, dari penggemar *Alice in Wonderland* pun pasti *Mad Hatter* juga adalah Bintang utamanya selain Alice ini, maka penulis tidak lupa untuk membuat hal yang berbau *Mad Hatter*, dan penulis membuat topi kesayangan *Mad Hatter* sendiri.

Penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 15 cm pada permukaan atas, untuk permukaan bawah 12 cm, dan tingginya 15 cm, di dalamnya menggunakan *fondant* hijau tua ditambah sedikit coklat agar terlihat usang, ditambah *fondant* pink tua untuk kain lilit di tengah topi, ditusuk *bros gold* terbuat dari *fondant* yang di bentuk dan ditempel dengan kawat bunga, dan tentu saja ditempel *fondant* putih bentuk kartu di lukis 10/6.

10/6 dengan arti harga dari topi itu sendiri, dari uang lama *british*, antara 10 *shillings* 6 *pence* atau 10 *pounds* 6 *shillings* (Lytton, 2016).

**d. Botol ‘*drink me*’**

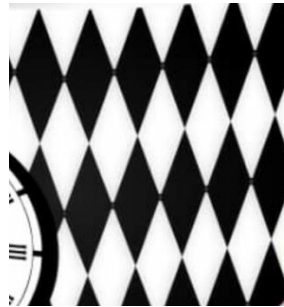
Botol ini merupakan botol yang ajaib yang membuat Alice menjadi berukuran kecil, untuk bisa masuk kedalam pintu kecil agar bisa masuk ke dunia Wonderland (Walt disney, 1951).

Penulis menggunakan full fondant untuk membuat botol ini dan tulisan drink me yang dilukis dengan pewarna hitam, fondant yang digunakan berwarna biru dan tutupnya yang berwarna coklat kekuningan.

**e. Cake ‘*eat me*’**

Sama seperti botol ajaib, *cake* ini sama ajaibnya tapi bedanya *cake* ini untuk membesarkan ukuran tubuh Alice. Penulis juga menggunakan *full fondant* dengan warna coklat muda dan untuk bentuk *cream* di atasnya menggunakan coklat tua, ditulis di atasnya *eat me* dengan dilukis pewarna juga.

#### f. Jalan Catur



Sumber: Olahan penulis, 2019.

#### GAMBAR 6

#### JALAN CATUR

dari film mau itu animasi atau yang *live action*nya, jalan catur selalu ada di *Wonderland*. Maka penulis membuatnya dengan *dummy* berukuran diameter 25 cm dengan tinggi 20 cm, yang *dicover fondant* putih dan *fondant* hitam yang dicetak dengan ketupat *shape cutter* dan ditempel di beberapa bagiannya dan ujungnya ditempel *edible pearl silver* agar mempercantikannya.

### g. Jam



Sumber: .Olahan penulis, 2019.

#### GAMBAR 7

#### JAM

Disetiap film dan bukunya juga selalu terdapat jam dari diawali dengan *White Rabbit* yang memegang jam karena dia telat untuk pergi kesuatu tempat. Dan film kedua Alice yang dibuat *walt disney* pun yang berjudul *Alice Through the Looking Glass*, muncul karakter bernama Sang Waktu, dari jam/ waktu itu sendiri berartikan sangat penting, dari waktu kita belajar dari kesalahan dan menerima keadaan (Asih, 2016).

Penulis membuat jam dengan *full fondant* yang dibentuk bulat, dan dilukis dengan pewarna menggunakan kuas.

### h. *Cheshire cat*

*Cheshire cat* sendiri merupakan seekor kucing misterius yang ditemui Alice pada saat dia terjebak di *Wonderland*. Bercirikan dari senyumannya yang lebar dan selalu menghilang dengan meninggalkan senyuman. Sebenarnya di buku *Cheshire cat*

ini berwarna kuning keemasan, sedangkan difilm animasinya menjadi warna belang ungu muda dan tua (Nay, 2011).

Penulis membuat *Cheshire cat* versi animasinya karena lebih mudah ditiru. *Cheshire cat* untuk *tier* bawah berukuran diameter 30 cm tingginya 20 cm, menggunakan *fondant cover* berwarna ungu muda, dan garisnya ungu tua, untuk wajahnya *full fondant*, yang pisah dengan badannya dan ditempel didepannya.

**i. Jamur**

Karena di *Wonderland* banyak sekali tumbuhan jamur maka penulis membuat beberapa jamur dipinggir *cake* untuk mempercantik.

**j. Rumput**

Pada *thickblock* berukuran 40x40 cm penulis *cover* dengan warna hijau agar terlihat seperti rumput yang ada di *Wonderland*, karena *wonderland* terdapat didalam hutan, maka rumput selalu ada didalam cerita itu sendiri.

**k. Jalur ‘jalan catur’**

Seperti yang tadi penulis jelaskan pada jalan catur *tier* kedua dari tengah, tapi ini penulis taruh di atas *thickblock* yang sudah *dicover fondant* hijau, agar terlihat seperti jalan sungguhan sama seperti di *Wonderland*.

## 1. Pengawal kartu remi



Sumber: Olahan penulis, 2019.

### GAMBAR 8

#### PENGAWAL KARTU REMI

Pengawal ini untuk menjaga *Wonderland*, untuk menjaga *Queen of hearts* dan *White Queen*, sama seperti kerajaan pada umumnya yang terdapat pengawal, tapi di *Wonderland* pengawalnya adalah kartu remi.

Penulis membuat pengawal kartu remi ini dengan *tragant* yang dibentuk kotak dengan kepala, dan dekorasinya dari *royal icing*.

*m. White Rabbit*



Sumber: Olahan penulis 2019.

**GAMBAR 9**

**WHITE RABBIT**

*White Rabbit* muncul ketika Alice masih di dunia aslinya, sampai Alice melihat *White Rabbit* ini dan mengikutinya sampai Alice masuk kedalam *Wonderland*, *white rabbit* adalah teman dari Alice. (Carroll, 1865).

Penulis membuat *White Rabbit* dengan *full fondant* dan disangga h menggunakan *thoothpick*.



### C. Tinjauan produk

Adapun beberapa tinjauan produk yang penulis uraikan untuk tugas akhir ini, yaitu seperti kebutuhan alat, daftar pembelian, *recipe cost*, dan juga *selling price* yang akan di jelaskan dibawah ini.

#### 1. *Standard Recipe*

*Standard recipe* adalah Formula yang ditulis untuk dijadikan dasar membuat makanan dalam jumlah (*quantity*) dan rasa (*quality*) yang telah ditentukan (Badresuile, 2011).

Adapun penulis menyantumkan *standard recipe* pembuatan dengan *cake* asli dan dengan *dummy*, *Strandard recipe vanilla butter cake with chocolate ganache frosting* ini bersumber dari tempat *job training* penulis sendiri yaitu Bapak *Bakery*, dengan adanya *standard recipe* ini akan memberitahukan *step* pembuatan dari awal sampai akhir, dan dengan itu juga acuan untuk menghitung *selling price*.

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING**

		<i>VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING</i>		
		<i>Standard Recipe</i>		<i>Yield : 1.324 gr @ 1 Recipe</i>
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1.	Siapkan			<i>Equipment, utensil, &amp; ingredient</i>
2.	Hasil			<i>Butter cake with chocolate ganache frosting</i>
3.	Olesi			loyang bulat diameter 32 cm, dengan margarine,
4.	<i>Cover</i>			Dengan flour di permukaan loyang
5.	Ayak	360 gr	Tepung Baking powder	Dan,
6.		7.25 gr		
7.		2.5 gr	garam	Didalam <i>bowl</i> dan sisihkan.
8.	Siapkan	225 gr	<i>Unsalted butter</i>	<i>Bowl mixer</i>
9.	Masukan			Dan
10.		250 gr	Gula	Dengan kecepatan rendah, hingga tercampur rata.
11.	Naikkan			Kecepatan tinggi hingga tercampur rata.
12.	Masukan	4 pcs	telur	Satu persatu hingga tercampur.
13.	<i>Mix</i>			Hingga pucat.
14.	Turunkan			Kecepatan mixer dan
15.	masukan	250 gr	<i>Fresh milk</i>	<i>Dry ingredient mixture</i>
16.	<i>mix</i>			dan
17.	masukan	9,6 gr	<i>Vanilla extract</i>	Bergantian hingga habis.
18.	<i>mix</i>			Hingga tercampur, lalu matikan <i>mixer</i> . hingga tercampur.

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE**  
**GANACHE FROSTING**  
**(LANJUTAN)**

		<i>VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING</i>		
		<i>Standard Recipe</i>		Yield : 1.324 gr @ 1 Recipe
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
19.	Tuangkan			Pada loyang yang telah disiapkan.
20.	<i>Bake</i>			Di suhu 170C selama 55-60 menit
21.	Keluarkan			Dari oven
22.	dinginkan			Selama 10 menit.
23.	Tempatkan	500 gr	<i>Chocolate</i>	Yang sudah di potong kedalam bowl, bain marie chocolate sampai meleleh
24.	Aduk		<i>Chocolate</i>	15 menit
25.	<i>Remove</i>			Bowl, taruh diatas meja
26.	Aduk		<i>Chocolate</i>	30 menit sampai dingin
27.	Pindahkan		<i>Chocolate</i>	Pada mixing bowl,
28.	Tambahkan	50 gr 73 198 gr 5 gr	<i>Cocoa powder</i> <i>Unsalted butter</i> Gula Garam	Dan, Aduk sampai tercampur rata .
29.	<i>Trim</i>			<i>Butter cake</i> setelah dingin, agar membentuk yang diinginkan.

Sumber: Bapak Bakery, 2019.

TABEL 2

## STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>		<i>Yield:1 Cake Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<b><i>Thickblock</i></b>				
1.	Warnai	413 gr 100 tetes 6 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau Pewarna coklat	Dengan Dan Campur sampai merata
2.	<i>Cover</i>		<i>Thickblock</i> <i>Fondant</i>	Dengan Yang sudah diwarnai hijau, dibagian permukaan atas
3..	Tempel		Pita bunga hijau	Ditiap sisi <i>thickblock</i>
<b><i>Dekorasi jalan catur di rumput</i></b>				
4.	Warnai	20 gr 30 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Dengan Campur sampai merata
5.	Potong		<i>Fondant</i>	Yang tadi sudah diwarnai hitam, dan Putih, menjadi kotak- kotak kecil
7.	tempel	20 gr	<i>Fondant</i>	Putih dan Hitam yang tadi selang- seling pada <i>thickblock</i> sampai menjadi jalanan catur

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>			<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>			
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>	
<i>Tier Cheshire cat</i>					
8.	Warnai	700 gr 60 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna ungu	dengan Campur sampai merata	
9.	<i>Cover</i>	954 gr	<i>Fondant</i>	<i>Cake</i> untuk tier bawah dengan dengan menggunakan <i>technique dobble barrel</i>	
10.	Warnai	200 gr 100 tetes 3 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna ungu Pewarna hitam	Dengan  Sampai tercampur menjadi warna ungu tua	
11.	Potong		<i>Fondant</i>	Ungu tua yang sudah di warnai tadi menjadi garis panjang	
12.	tempelkan		<i>fondant</i>	Yang sudah dipotong panjang pada tier bawah selang-seling untuk menjadi badan dari <i>Cheshire cat</i>	

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>			Yield:1Cake Decoration
		<i>Standard Recipe</i>			
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>	
13.	Tempelkan			<i>Tier</i> bawah Pada <i>thickblock</i>	
14.	Warnai	10 gr	<i>Fondant</i>	Dengan	
15.	cetak	4 gr	Pewarna kuning	Sampai tercampur rata	
			<i>Fondant</i>	Ungu tua, muda, hitam, putih, dan kuning menjadi wajah dari <i>Cheshire cat</i>	
16.	buat	100 gr	<i>Fondant</i>	Ungu tua, untuk jari <i>cheshire cat</i> , dan	
		30 gr	<i>fondant</i>	Hitam untuk kukunya	
<b><i>Tier jalan catur</i></b>					
17.	<i>Cover</i>	700 gr	<i>Fondant</i>	<i>Tier</i> kedua dari bawah dengan Berwarna putih Cetak dan gambar ketupat shape pada tier	
18.	Tempel	10 gr	<i>Edible pearl silver</i>	Pada sudut sudut dari <i>fondant</i> ketupat <i>shape</i>	

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>			<i>Yield:1Cake Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>			
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>	
19.	Tempel			<i>Tier jalan catur ini pada tier cheshire cat</i>	
<b>Dekorasi Jam</b>					
20.	Potong	190 gr	<i>Fondant</i>	Putih berbentuk bulat untuk jam	
21.	Warnai	5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Yang sudah menjadi bulat dengan Lukis agar menjadi gambar jam	
<b>Tier topi Mad hatter</b>					
22.	Warnai	500 gr	<i>Fondant</i>	Dengan	
		7 gr	Pewarna hijau	Dan,	
		3 gr	Pewarna coklat	Sampai tercampur	
23.	<i>Cover</i>			<i>Tier topi dengan</i>	
24.	Bentuk		<i>Fondant</i> <i>Fondant</i>	Yang tadi sudah diwarnai	
				Untuk topi berbentuk bulat untuk bawah topinya	

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>			<i>Yield:1 Cake Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>			
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>	
25.	Tempel			Pinggiran topi dan tier topi pada atas kedua dari bawah	
26.	Warnai	80 gr 5 tetes 1 tetes	<i>Fondant</i> Warna merah Warna hitam	Dengan Agar menjadi warna pink tua	
27.	Potong		<i>fondant</i>	Pink tua menjadi seperti lembaran kain	
28.	Lilit			Disekeliling topi bagian tengah	



**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>		Yield:1 <i>Cake Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
29.	buat Tempel	40 gr	<i>fondant</i>	Putih menjadi kotak seperti kartu Kartu harga pada pinggiran topi
30.	Gambar			10/6 pada <i>fondant</i> kartu tersebut
31.	buat	10 gr	<i>Fondant</i>	Dengan cetakan bunga diatasnya, dan satu lagi
32.		1 gr	Kawat bunga  <i>gold dust</i>	garis ketupat, tusuk dengan Lalu warnai dengan

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>		
		<i>Standard Recipe</i>		<i>Yield:1 Cake Decoration</i>
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<i>Tier cangkir</i>				
33.	Warnai	200 gr 50 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Dengan Sampai tercampur rata
34.	Cover			<i>Tier cangkir</i>
35.	Tempel		<i>Fondant</i>	Putih yang sudah dibulatkan, dibeberapa bagian <i>tier</i>
36.	buat		<i>fondant</i>	cangkir agar menjadi <i>dots</i> putih Pegangan cangkir dan <i>soucer</i> dengan Berwarna kuning

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>		
		<i>Standard Recipe</i>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<b>Dekorasi cake ajaib dan botol ajaib</b>				
37.	Warnai	60 gr	<i>Fondant</i>  Pewarna coklat	Dengan  Dengan dibagi dua <i>tone</i> warna yang satu muda dan yang satunya tua
38.	Buat		<i>fondant</i>	Menjadi bentuk <i>cake</i> kecil
39.	tulis			<i>Cake</i> kecil di atasnya bertuliskan 'eat me'
40.	Warnai	60 gr	<i>Fondant</i>  Pewarna biru	Dengan  Campur sampai merata
41.	Warnai	4 gr  1 gr	<i>Fondant</i>  Pewarna coklat	Dengan  Untuk tutup botol

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>		
				<i>Yield:1 Cake Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
42.	Buat		<i>Fondant</i>	Berwarna biru menjadi bentuk botol dan satukan dengan tutupnya
43.	Ambil sisa		<i>Fondant</i>	Dari <i>cake</i> yang berwarna coklat tua sedikit untuk dijadikan kartu kecil
44.	Tulis		Pewarna hitam <i>fondant</i>	Dengan Bertuliskan ' <i>drink me</i> '
45.	Buat			Bentuk jamur
<b>Figure pengawal kartu remi</b>				
46.	potong	400 gr	<i>Tragant</i>	bentuk kartu, bentuk wajah, dan bagian detailnya yang lain

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>			
		<i>Standard Recipe</i>			<i>Yield:1 Cake Decoration</i>
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>	
<i>Figure White rabbit</i>					
47.	Warnai		<i>Fondant</i>  Pewarna merah  Pewarna kuning	Dibagi menjadi dua dengan   Campur dengan rata	
48.	Buat	500 gr	<i>Fondant</i>	Putih untuk badan kaki, dan kepala <i>White Rabbit</i>	
49.	<i>Roll</i>			Berwarna kuning untuk kemeja <i>White</i>	
50.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	<i>rabbit</i> , lalu tempel pada badannya	
51.	Tempel		<i>fondant</i>	Warna merah untuk jasanya, lalu buat deailnya, dan buat tangannya  Kaki dan buat wajah dan telinganya  Bagian kepala dan badan, lalu taruh di <i>thickblock</i> depan kaki <i>Chesire cat</i>	

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE ALICE IN WONDERLAND**  
**(LANJUTAN)**

		<i>ALICE IN WONDERLAND CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>		
				<i>Yield:1 Cake Decoration</i>
		<i>Standard Recipe</i>		
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
<b>Kaki dan rok Alice</b>				
52.	buat			Kaki dari Alice  Dan roknya dengan <i>technique ruffles</i>
53.	tempelkan			Semua bagian-bagain yang belum ditempel

Sumber: Olahan penulis, 2019.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE TRAGANT DAN ROYAL ICING**

		<i>Tragant &amp; royal icing</i>		
				<i>Yield:tragant:1.206 gr Royal icing : 500gr</i>
		<i>Standard Recipe</i>		
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
<b>Tragant</b>				
1.	Stir	15 gr	Gelatine	Kedalam,
2.	Heat	60 gr	air	biarkan 5 menit Sampai gelatine dissolved.
3.	Sift	1080	Icing Sugar	Kedalam gelatine
4.	Masukan	50 gr	Egg white	Sedikit demi sedikit
5.	Masukan	5 drop	Acid	Aduk sampai merata.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE TRAGANT DAN ROYAL ICING**  
**(LANJUTAN)**

		<i>Tragant &amp; royal icing</i>		<i>Yield:tragant:1.206 gr</i>
				<i>Royal icing : 500gr</i>
		<i>Standard Recipe</i>		
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITI</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
<b><i>Royal icing</i></b>				
1.	campurkan	400 gr 100 gr	Icing sugar Egg white	Aduk sampai tercampur rata.

Sumber: STP NHI Bandung, 2018.





## 2. Kebutuhan Alat

Dalam membuat kue, diperlukan alat-alat untuk membantu dan mempermudah proses pengerjaannya. Berikut adalah alat-alat yang diperlukan.

**TABEL 4**  
**ALAT PENUNJANG DEKORASI**

<b>Nama alat</b>	<b>Gambar alat</b>	<b>keterangan</b>
<i>Cutting mat</i>		Digunakan sebagai alas menipiskan dan membentuk dekorasi <i>fondant</i> .

**TABEL 4**  
**ALAT PENUNJANG DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**





Nama alat	Gambar alat	keterangan
<i>Fondant tools</i>		Digunakan sebagai alat yang sangat membantu pada saat membuat detail dekorasi pada <i>fondant</i> .
<i>Fondant smoother</i>		Digunakan sebagai alat untuk meratakan dan menghaluskan <i>fondant</i> pada <i>Styrofoam</i> .
<i>Rolling pin</i>	 	Digunakan untuk memipihkan <i>fondant</i> .






**TABEL 4**  
**ALAT PENUNJANG DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

Nama alat	Gambar alat	keterangan
<i>Cutting pen</i>		Untuk memotong bagian-bagian detail pada <i>fondant</i> .
Kuas		Untuk mengoleskan <i>edible glue</i> , mempertegas warna, dan <i>luster dust</i> pada <i>fondant</i> .
penggaris		Digunakan untuk mengukur <i>fondant</i> , agar sesuai ukurannya.
<i>Airtight container</i>		Untuk menyimpan <i>fondant</i> yang sudah dibentuk yang akan digunakan
<i>Spray bottle</i>		Untuk menyemprot air pada <i>dummy</i> , agar <i>fondant</i> menempel


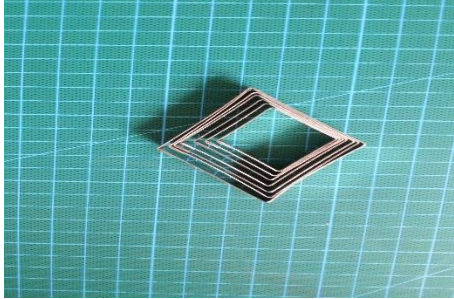

**TABEL 4**  
**ALAT PENUNJANG DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

<b>Nama alat</b>	<b>Gambar alat</b>	<b>keterangan</b>
<i>Sponge mat</i>		Untuk alas mempola/membentuk <i>fondant</i> .
<i>Thick block</i>		Digunakan untuk menopang cake yang sudah jadi, atau alat bantu untuk <i>display cake</i> .
<i>Pizza cutter</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> .
<i>Plastik wrap</i>		Digunakan untuk membalut <i>fondant</i> yang sudah tidak terpakai agar tidak kering.

**TABEL 4**  
**ALAT PENUNJANG DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

Nama alat	Gambar alat	keterangan
Tang		Untuk membantu memotong kawat dan menekukan kawat
Kawat bunga		Digunakan untuk untuk hiasan di topi.
<i>Scale</i>		Untuk menimbang <i>fondant</i> yang dipakai.

**TABEL 4**  
**ALAT PENUNJANG DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

Nama alat	Gambar alat	keterangan
Pinset		Untuk membantu menaruh/ menempelkan <i>pearl silver/ fondant</i> yang kecil.
Ketupat <i>shape cutter</i>		Untuk mencetak fondant berbentuk ketupat.
<i>toothpick</i>		Untuk menopang figure.

**TABEL 4**  
**ALAT PENUNJANG DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

Nama alat	Gambar alat	keterangan
<p><i>Dummy</i> tabung 20cm T:30cm</p>		<p>Untuk pengganti <i>cake tier</i> bawah.</p>
<p><i>Dummy</i> tabung 25cm T:20cm</p>		<p>Untuk pengganti <i>cake tier</i> kedua dari bawah.</p>
<p><i>Dummy</i> Topi 15cm,12cm T:15cm</p>		<p>Untuk pengganti <i>cake tier</i> ketiga dari bawah.</p>
<p><i>Dummy</i> cangkir 10 cm T:7 cm</p>		<p>Untuk pengganti <i>cake tier</i> paling atas atau <i>topper</i>.</p>

Sumber: Dokumentasi penulis, 2019.

### 3. Purchase Order

*Purchase Order* (PO) yaitu dokumen yang dibuat pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin di beli dari pihak penjual. *purchase order* (PO) berasal dari pembeli dan dikirim ke penjual (Utami, 2019). Berikut adalah *purchase order* dari “Dekorasi kue bertema *Alice in Wonderland*”.

**TABEL 5**  
**PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Satuan	Harga (Rp)
1.	<i>fondant</i>	<i>Bakels</i>	7	kg	497.000
2.	Pewarna putih	<i>chefmaster</i>	1	Botol/ 30 gr	24. 000
3.	Pewarna ungu	<i>Cross</i>	1	Botol/ 60 gr	42.000
4.	Pewarna merah		1	Botol/ 60gr	40.000
5.	Pewarna kuning		1	Botol/ 60 gr	40.000
6.	Pewarna hitam		1	Botol/ 60 gr	40.000
7.	Pewarna coklat		1	Botol/ 60 gr	40.000
8.	Pewarna hijau	Ny. Liem	1	Botol/ 30 gr	13.000

**TABEL 5**  
**PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Spesifikasi</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga (Rp)</b>
9.	Pewarna biru	Ny.Liem	1	Botol/ 30 gr	13.000
10.	Pewarna bubuk hijau	<i>Cross</i>	1	Botol/ 15 gr	21.000
11.	<i>gold luster dust</i>	<i>Trans</i>	1	Pack/ 5 gr	40.000
12.	cmc	Kupu-kupu	1	Pack/ 43 gr	9.000
13.	Maizena	Maizena328	1	Pack/ 1000 gr	16.000
14.	<i>Thickblock</i>	40x40	1	buah	70.000
15.	<i>Impraboard</i>	40x40	1	buah	11.000
16.	<i>Alcohol</i>	<i>vodka</i>	1	Botol/ 200 ml	75.000
17.	<i>pearl silver edible</i>	Ny. Liem	1	Pack/ 100 gr	62.000
18.	Kawat bunga	-	1	Pack/ 200 gr	35.000

**TABEL 5**  
**PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Satuan	Harga (Rp)
19.	<i>Alumunium foil</i>	<i>Klin pak</i>	1	Pack/ 30x7 cm	19.000
20.	Pita bunga	-	1	Bundel/ 12 mm	6.000
21.	Icing sugar	Fiesta	4	Pack/ 425 gr	63.379
22.	Egg	-	5	Pcs/ 20 pcs	7.700
23.	Gelatine powder		1	pack/ 100 gr	24.000
24.	Acid		1	Botol/ 150 ml	5.500
TOTAL					1.213.579

Sumber: Olahan penulis, 2019.

#### **4. Recipe Costing**

*Recipe Costing* merupakan hal yang penting dalam berhasilnya operasi suatu perusahaan. pembelian dibebani tanggung jawab agar mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan yang tersedia pada waktu yang dibutuhkan dengan harga yang sesuai dengan apa yang berlaku. Pengawasan perlu dilakukan terhadap pelaksanaan pembelian, karena pembelian



bersangkutan dengan investasi dana dalam persediaan dan kelancaran pemasukan bahan ke dalam pabrik (Assauri, 2008). Berikut adalah *recipe costing* dari “Dekorasi kue bertema *Alice in Wonderland*”.

**TABEL 6**  
**RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING**

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	satuan	
1.	Tepung	2.880	gr	11.900	1 kg	34.272
2.	<i>Baking powder</i>	58	gr	5.500	30 gr	10.633
3.	Garam	25	gr	3.000	250 gr	300
4.	<i>Unsalted butter</i>	1.873	gr	37.950	277 gr	256.608
5.	Gula	2.198	gr	17.500	1000 gr	38.465
6.	Telur	32	pcs	30.800	20 pcs	49.280
7.	<i>Fresh milk</i>	2.000	gr	18.600/	1000 ml	37.200
8.	<i>Vanilla extract</i>	77	gr	34.300	30 gr	88.037
9.	<i>Chocolate</i>	500	gr	61.750	1000 gr	30.875
10.	<i>Cocoa powder</i>	50	gr	44.500	180 gr	12.361
TOTAL						558.031

Sumber: Olahan penulis, 2019.

**TABEL 7**  
**RECIPE COSTING DUMMY**

No	Bahan	jumlah	Satuan	Harga pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
1.	<i>Dummy tabung</i>	1	buah	75.000	1 buah/ 20cm T:30cm	75.000
2.	<i>Dummy tabung</i>	1	buah	60.000	1 buah/ 25cm T:20cm	60.000
3.	<i>Dummy Topi</i>	1	buah	40.000	1 buah/ 15cm,12cm T:15cm	40.000
4.	<i>Dummy cangkir</i>	1	buah	15.000	1 buah/ 10 cm T:7 cm	15.000
TOTAL						190.000

Sumber: Olahan penulis, 2019.

**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar		Total harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
1.	<i>fondant</i>	4.500	Gr	71.000	1 kg	319.500
2.	Pewarna merah	30	Gr	40.000	60 gr	20.000

**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
3.	Pewarna putih	10	Gr	24.000	36,86 gr	6.511
4.	Pewarna hijau	30	Cc	13.000	30 gr	13.000
5.	Pewarna kuning	30	Gr	40.000	60 gr	20.000
6.	Pewarna hitam	30	Gr	40.000	60 gr	20.000
7.	Pewarna coklat	20	Gr	40.000	60 gr	13.333`
8.	Pewarna ungu	40	Gr	42.000	60 gr	28.000
9.	Pewarna biru	5	Gr	13.000	30 gr	2.166
10.	Pewarna bubuk hijau	5	Gr	21.000	15 gr	7.000
11.	<i>gold luster dust</i>	1	Gr	40.000	5 gr	8.000
12.	cmc	25	Gr	9.000	43gr	5.232
13.	Maizena	500	Gr	16.000	1 kg	9.600
14.	<i>Thickblock</i> 40x40cm	1	buah	70.000	1 buah	70.000

**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
15.	<i>Impraboard</i> <i>40x40cm</i>	1	buah	12.000	1 buah	12.000
16.	Alcohol ( <i>vodka</i> )	30	ml	75.000	200 ml	11.250
17.	<i>pearl silver</i> <i>edible</i>	10	Gr	62.000	100 gr	1.750
18.	Kawat bunga	2	buah	35.000	20 buah	3.500
19.	<i>Alumunium foil</i>	15x7	Cm	19.000	30x7 cm	3.167
20.	Pita bunga	160	Cm	6.000	1,2 cm	800
21.	Icing sugar	1.480	gr	18.200	425 gr	63.379
22.	Egg	5	pcs	30.800	20 pcs	7.700
23.	Gelatine powder	15	gr	24.000	100 gr	3.600
24.	Acid	1	ml	5.500	150 ml	37
TOTAL						649.525

Sumber:Olahan penulis, 2019.

### 5. *Selling Price*

*selling price* adalah sejumlah uang yang dibebankan atas dasar suatu produk atau jasa, atau jumlah dari nilai yang ditukar konsumen, atas manfaat-manfaat. karena memiliki atau menggunakan produk atau jasa tersebut (Kotler dan Keller, 2009).

dalam merumuskan *selling price*, penulis menggunakan rumus yang ditetapkan oleh (Rippington and Spencer, 2013).

$$SALES = \frac{COST}{DESIRED COST} \times 100\%$$

**TABEL 9**

***SELLING PRICE WITH DUMMY***

<b>Item</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Cost (Rp)</b>
<i>Dummy</i>	4 jenis	190.000
Media dekorasi	24 item	649.525
TOTAL INGREDIENTS COST		839.525
DESIRED COST PERCENT		40%
TOTAL COST		2.098.813
CREATIVITY AND ART 40%		839.525
PRELIMINARY SELLING PRICE		2.938.338
ACTUAL SELLING PRICE		3.000.000

Sumber: Olahan penulis,2019.

**TABEL 10*****SELLING PRICE WITH VANILLA BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING***

<b>Item</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Cost (Rp)</b>
<i>Vanilla butter cake</i>	10.595 gr @8 x resep	558.031
Media dekorasi	24 item	649.525
TOTAL INGREDIENTS COST		1.207.556
DESIRED COST PERCENT		40%
TOTAL COST		3.018.890
CREATIVITY AND ART 40%		1.207.556
PRELIMINARY SELLING PRICE		4.226.446
ACTUAL SELLING PRICE		4.300.000

Sumber: Olahan penulis, 2019.