

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di zaman yang sudah modern ini, banyak varian makanan yang tentunya populer di kalangan masyarakat. Salah satunya yaitu adalah *cake*. *Cake* merupakan makanan yang biasanya disajikan sebagai hidangan penutup atau disebut juga *dessert*. Pada pembuatan kue biasanya bahan yang paling dasar dan sering digunakan adalah tepung terigu.

Kue merupakan komponen yang indah bagi semua orang untuk mengetahui di mana mereka berada, dengan siapa, dan apa yang dilakukan (LoCicero, 2007). Dapat diartikan bahwa dalam membuat sebuah kue ini terdapat banyak cara yang dapat kita lakukan agar kue ini menarik perhatian orang yang melihatnya serta memiliki keindahan tersendiri. Yaitu salah satunya adalah dekorasi kue.

Dekorasi kue atau yang bisa disebut juga *cake decorating* merupakan seni artistik dalam pembuatan sebuah kue. Selain itu juga *cake decoration* ini masuk ke dalam seni kreatifitas yang ada di bidang *pastry*. Sebagai seni dan aktivitas, menghias kue ini memungkinkan kita untuk mengekspresikan diri serta membangun bakat seperti memanggang, memasak, mencari dan menggambar desain, membuat dan menetapkan warna dan model desain. Selain mengeksekusi desain kue yang terakhir, kepribadian dan ekspresi artistik kita turut ditanamkan ketika bagaimana kue tersebut disajikan (LoCicero, 2007). Seni *cake decoration*

ini menjadikan sebuah kue memiliki tampilan yang berbeda dari biasanya, dengan itu kue dihias semenarik mungkin sehingga mempunyai tampilan yang unik, menarik dan mempunyai nilai seni. Biasanya jenis kue yang sering digunakan untuk dekorasi antara lain kue ulang tahun, kue pernikahan, cupcakes atau segala jenis kue yang menggunakan krim sebagai salah satu bahan yang dominan. Sekarang ini sudah banyak ditemui cake yang dijual dengan tampilan yang menarik pembeli. Dengan cara cake tersebut dihias semenarik mungkin. *Fondant* merupakan salah satu bahan yang termasuk untuk menghias kue.

Fondant adalah campuran yang terbuat dari *glucose syrup*, gula dan air. *Fondant* ini berasal dari kata Perancis yaitu “fondre” yang berarti meleleh. *Fondant* memiliki dua karakteristik: *Poured fondant* dan *Rolled fondant*. *Poured fondant* ini digunakan untuk melapisi kue kecil dengan terlebih dahulu mencelupkan kue tersebut dan membiarkannya sampai lapisan *fondant* mengeras atau dikenal sebagai *petit four*. *Poured fondant* ini rasanya sangat manis sehingga perisa seperti almond, cokelat, dan asam sitrat sering ditambahkan ke dalam *fondant* tersebut. (Maggett, 2011).

Sedangkan *rolled fondant* atau *fondant* gulung merupakan *fondant* yang masih berbentuk padat digilas atau dipipihkan menggunakan dengan *rolling pin* dan biasanya untuk menutupi bagian atas kue agar bagian atas kue terlihat halus (Peters, 2016).

Dalam penggunaannya untuk kue, *fondant* diulen menjadi adonan yang lembut. Lalu *fondant* tersebut akan menghasilkan permukaan yang halus, sehingga

kue pun tetap segar dan memberikan kue itu hasil akhir yang sempurna, halus dan kokoh (LoCicero, 2007). Selain itu *rolled fondant* ini dapat dibentuk menjadi berbagai macam seperti figure benda hidup hewan, tumbuhan atau pun benda mati seperti gelas, mangkuk, sendok serta bentuk lain yang akan dibuat. *Rolled fondant* ini mengandung bahan yang membuat teksturnya menjadi lentur dan mudah dibentuk yaitu seperti *glucose*, *glycerin* dan *shortening*. Untuk pengaplikasiannya, kita dapat tipiskan terlebih dahulu *rolled fondant* tersebut pada permukaan datar seperti meja dan kita harus menaburinya dengan tepung maizena supaya *fondant* tidak menempel. Jika *fondant* tersebut sudah mencapai ketebalan yang kita inginkan, kita dapat meletakkan *fondant* tersebut di permukaan kue dan merapikannya dengan *fondant smoother* untuk menghaluskan permukaan *fondant*. Dan untuk memilih kue yang akan ditutup dengan *fondant* ini lebih baik memilih kue yang padat dan kokoh. Dikarenakan kue tersebut telah *discover* dengan *fondant* sehingga bebannya pun akan bertambah, sehingga kue harus menahan berat dari *fondant* tersebut.

Umumnya *fondant* ini berwarna putih. Oleh karena itu apabila ingin *fondant* tersebut berwarna kita perlu menambahkan warna pada *fondant* dengan pewarna makanan. *Fondant* ini memiliki karakter yaitu mudah untuk dibentuk, sehingga dapat dibuat dan dibentuk menyerupai benda seperti pita daun dan bentuk-bentuk lainnya. Warna merupakan kesan yang ditimbulkan oleh cahaya terhadap mata, oleh karena itu tidak akan berbentuk jika tidak ada cahaya (Prawira, 2002). Kue yang dihias dengan warna-warna yang cerah ini tentunya bisa menjadi pusat

perhatian orang. Hasil warna yang digunakan pada kue yang baik yaitu dalam penggunaan dan pemilihan warnanya yang bersesuaian dengan tema kue yang terlihat menarik perhatian oleh semua orang.

Pada kesempatan ini, penulis mengangkat film “*Snow White and The Dwarfs*” sebagai tema dalam sebuah *cake decoration* dalam pembuatan tugas akhir penulis. *Snow White and The Dwarfs* merupakan sebuah film animasi yang diproduksi oleh *Walt Disney* dan ditayangkan ke bioskop oleh *RKO Radio Pictures* pada tanggal 4 Februari 1937 di Bioskop *Carthay Circle* di Amerika Serikat (STIKI). Film ini merupakan film pertama yang merupakan fitur film panjang dalam sejarah kartun *Disney*. Film ini merupakan salah satu dari dua film animasi yang memasuki daftar *American Film Institute* berada pada urutan ke 49 dari 100 film Amerika terbaik sepanjang masa pada tahun 1997 dan disutradarai oleh David Hand. Film ini menceritakan tentang kehidupan petualangan karakter *Snow White* yang bertemu dengan tujuh kurcaci di dalam hutan. Film ini diperuntukkan dan layak untuk ditonton semua kalangan usia dan tidak hanya diperuntukkan untuk anak-anak saja. Film ini juga mendapat rating yang cukup bagus yaitu sebesar 7.6/10 di situs *IMDb* dan 98% di situs *Rotten Tomatoes* dikarenakan banyaknya orang yang menggemari film ini. Dan juga pada film ini mengandung pesan moral yang bisa kita ambil. Alasan penulis memilih tema ini karena film ini merupakan cerita yang menarik dan mempunyai makna yang bagus dalam kehidupan sehari-hari. Film ini juga sangat menarik bagi anak-anak dalam segi gambar dan alurnya pun tidak begitu rumit dan mudah dipahami. Untuk *cake decoration* bertemakan

karakter “*Snow White and The Dwarfs*” ini penulis targetkan untuk semua kalangan tapi lebih diutamakan untuk anak-anak karena mereka lebih menyukai tokoh kartun dibandingkan dengan orang dewasa. Namun tidak menutup kemungkinan bahwa orang dewasa pun dapat menyukai karakter ini karena kembali lagi pada selera tiap individu. Maka dari itu penulis ingin menuangkan film ini ke dalam bentuk dekorasi pada kue dengan penggunaan *rolled fondant*. Pesan moral yang bisa diambil dari film ini yaitu iri dengki hanya akan membawa malapetaka dimasa yang akan datang. Sedangkan orang yang baik akan mendapatkan kebahagiaan dan rasa hormat dari orang-orang di sekelilingnya.

B. Usulan Produk

1. Konsep Produk

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis mengambil tema dari salah satu karakter *Disney* yaitu *Snow White*. Untuk pembuatan kue dekorasi ini, penulis tidak akan menggunakan kue sungguhan untuk di bagian dalam dekorasinya. Melainkan penulis akan menggunakan *dummy*. Penulis akan menggunakan *rolled fondant* untuk menutup kue, membuat figur topi kurcaci, membuat buah apel, serta membuat figur keranjang buah. Maka dari itu yang difokuskan penulis adalah penggunaan *rolled fondant* sebagai dekorasi kue ini. Untuk mengetahui biaya produk secara keseluruhan jika menggunakan kue sungguhan, resep dan harga akan penulis lampirkan. Untuk bentuk *dummy* yang penulis gunakan yaitu bentuk tabung yang berjumlah 3 buah. Kue yang bertemakan *Snow White* ini terdiri dari tiga *tier* dengan diameter yang berbeda

dan menggunakan alas kue yaitu *cake board*.

Pada bagian alas dari kue ini, penulis akan menggunakan kertas minyak berwarna hijau. Dengan pemilihan warna hijau ini dapat diartikan sebagai rumput tempat berpijaknya *Snow White* dan para kurcaci. Dan juga pemilihan warna hijau ini dikarenakan hijau memiliki arti alam, kesejukan dan kesegaran (Maulida, 2022). Untuk mengekspresikan kesejukan dalam kaitannya dengan tema kue ini maka penulis memakai warna hijau seperti yang ada di dalam hutan pada film *Snow White*. Kemudian penulis akan membuat 7 topi kurcaci yang akan diletakkan di atas alas kue tersebut. Tujuannya adalah untuk menggambarkan karakter kurcaci sesuai dengan jalan cerita film *Snow White*. Untuk 7 topi kurcaci tersebut penulis akan menggunakan warna merah, oranye, kuning, hijau, biru, ungu dan coklat. Untuk pemilihan warna pada topi kurcaci tersebut penulis mengikuti berdasarkan yang ada di film *Snow White*.

C. Tinjauan Produk

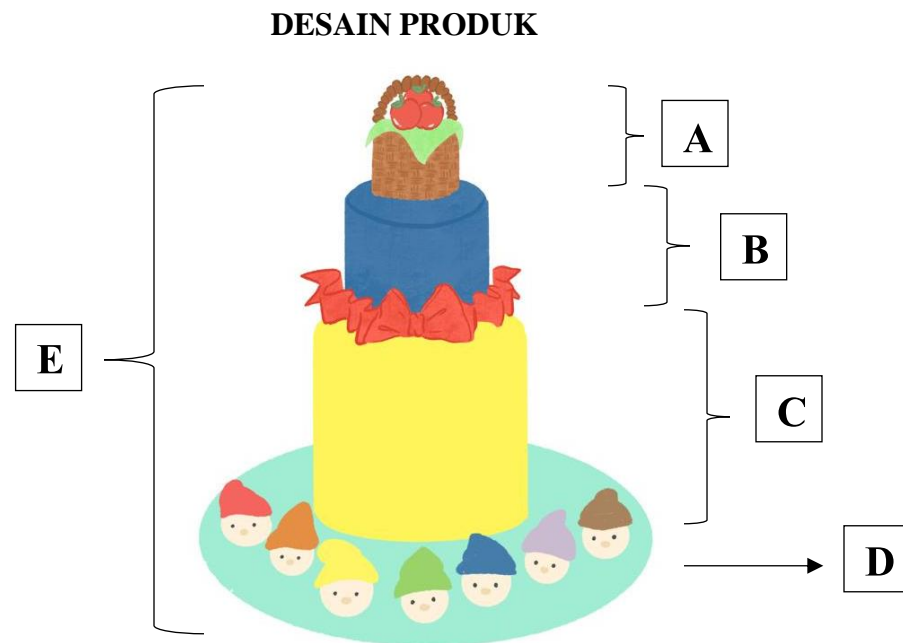
1. Tema

Untuk penulisan tugas akhir ini, penulis memilih tema *Snow White and The Dwarfs*. *Snow White* ini menceritakan kehidupan *Snow White* yang tinggal bersama ibu tirinya yaitu Ratu Jahat di sebuah istana. Sang ratu ini merasa dirinya cantik, tetapi ada yang mengalahkan kecantikannya yaitu *Snow White*. Berencanalah sang ratu untuk membunuh *Snow White* dengan menyuruh seorang pemburu. Tetapi *Snow White* tidak terbunuh dan kabur ke dalam hutan.

Ia bertemu dengan kurcaci dan berteman baik. Saat ketika *Snow White* tidak bersama kurcaci yang sedang pergi menambang, datanglah sang ratu menyamar menjadi nenek tua. Ia memberikan buah apel yang sudah diracun kepada *Snow White*. Setelah itu *Snow White* terjatuh dan pingsan dan para kurcaci mengetahuinya lalu mengejar sang ratu hingga sang ratu terjatuh dari tebing. Lalu para kurcaci membawa *Snow White* ke dalam peti kaca dan membaringkannya tidur. Pangeran pun datang menemui *Snow White* dan menciumnya lalu *Snow White* pun terbangun dari kutukan sang ratu. Mereka pun hidup bahagia.

2. Desain Produk

Berikut ini adalah desain dari dekorasi kue bertemakan *Snow White and The Seven Dwarfs* :



Gambar 1.1 Desain Produk

Keterangan :

- A. \emptyset 15 cm tinggi 10 cm
- B. \emptyset 20 cm tinggi 15 cm
- C. \emptyset 30 cm tinggi 25 cm
- D. *Cake Board* \emptyset 40 cm
- E. Total keseluruhan tinggi dari *Cake Board* hingga *tier A* yaitu 50 cm

a. *Tier* pertama



Gambar 1.2 Gaun *Snow White*

Tier pertama ini memiliki ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 25 cm. Penulis akan melapisi *tier* pertama ini akan dengan *rolled fondant* yang sudah diberi warna kuning muda. Penulis memilih warna ini dikarenakan gaun yang dikenakan oleh *Snow White* ini berwarna kuning muda sehingga penulis ingin membuat *tier* pertama ini menyerupai gaun *Snow White*.



Gambar 1.3 Kurcaci

Lalu pada bagian *cake board*, penulis akan membuat figurin berbentuk kurcaci dengan jumlah 7 buah. Kurcaci tersebut akan dibentuk mulai dari topi dan kepalanya. Untuk topinya sendiri penulis akan membuat topi dengan jumlah 7 buah dengan warna yang berbeda yaitu merah, oranye, kuning, hijau, biru, ungu dan coklat. Kurcaci

tersebut adalah *Happy*, *Doc*, *Grumpy*, *Bashful*, *Sleepy*, *Sneezy*, *Dopey*. Kurcaci yang pertama yaitu *Happy*. *Happy* merupakan satu-satunya kurcaci yang memperkenalkan diri kepada *Snow White*. *Happy* ini mengenakan topi berwarna oranye. Yang kedua yaitu *Doc*. *Doc* dikenal sebagai pemimpin para kurcaci yang blak-blakan dan memiliki sikap sering memerintah. *Doc* ini terlihat mencolok dibandingkan dengan kurcaci yang lainnya.. Lalu yang ketiga ada *Grumpy*. Di antara kurcaci lain, ia merupakan kurcaci yang pemaarah, selalu cemberut, suka mengeluh dan membenci segala hal dari pagi hingga malam. *Grumpy* mengenakan topi berwarna coklat. Yang keempat ada *Bashful*. Kurcaci pemalu satu ini selalu memakai topi kehijauan. Yang kelima adalah *Sleepy*. Kurcaci yang selalu mengantuk ini memakai topi berwarna kebiruan. Ciri khas dari *Sleepy* ini ia bisa tidur dimana saja, bahkan setelah ia bangun tidur. Lalu yang keenam adalah *Sneezy*. Kurcaci ini memakai topi berwarna kuning. Sesuai namanya, ia paling sering bersin diantara kurcaci yang lainnya. Dan yang terakhir adalah *Dopey*. Ia merupakan kurcaci yang mirip anak kecil dan memakai topi berwarna ungu. Kurcaci-kurcaci ini merupakan salah satu tokoh penting yang ada di film *Snow White and The Dwarfs*.



Gambar 1.4 Aksesoris Bando Merah

Lalu pada perbatasan *tier* pertama dan *tier* kedua, penulis akan membuat pita yang terbuat dari *rolled fondant* yang sudah diberi warna merah. Pita tersebut akan diletakkan pada *tier* pertama dan menempel pada bagian bawah *tier* kedua. Sehingga dari tampak depan pita tersebut akan terlihat “memeluk” badan *tier* kedua. Pita ini melambangkan aksesoris bando berbentuk pita yang ada pada rambut *Snow White*, namun penulis memodifikasinya dan meletakkan pita tersebut pada bagian tengah “badan” *Snow White*. Makna dari warna merah yaitu merah membawa kesan semangat, menarik, serta emosi yang kuat seperti romantisme cinta (Febri, 2020).

b. *Tier* kedua



Gambar 1.5 Baju Snow White

Pada *tier* kedua yang berukuran diameter 20 cm dengan tinggi 15 cm ini, penulis akan melapisinya dengan *rolled fondant* yang sudah diberi berwarna biru dongker (*navy*). Pemilihan warna ini didasarkan baju bagian atas yang dipakai oleh karakter *Snow White* yaitu berwarna biru dongker atau *navy*. Biru dongker atau *navy* ini memiliki makna hampir serupa dengan warna biru. Yakni mempresentasikan kepribadian yang hangat dan terkesan bijaksana (Ikhsania, 2017).

c. *Tier* ketiga



Gambar 1.6 Keranjang Apel

Lalu pada *tier* ketiga yang berukuran diameter 15 cm dengan tinggi 10 cm ini, akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang sudah diberi

warna coklat. Dan juga penulis akan menambahkan *fondant* dengan bentuk memanjang secara *horizontal* dan *vertical* dengan arah yang berbeda yaitu kanan ke kiri dan atas ke bawah untuk tampilan serta motif pada keranjang buah. Warna coklat pada keranjang ini melambangkan kesan yang hangat, nyaman dan aman. Warna coklat juga merupakan salah satu warna yang mengandung unsur bumi seperti kayu, tanah dan batu (Febri, 2020). Pada bagian atas *tier* ini akan terdapat tali keranjang, buah apel, serta kain sebagai alas buah apel tersebut. Untuk tali keranjang penulis akan menghias dengan *fondant* yang dikepang agar menyerupai tali keranjang. Lalu untuk buah apel yang akan dibuat yaitu sebanyak 3 buah. Buah apel ini akan dibagi diletakkan di atas alas pada keranjang yang berupa *fondant* berwarna hijau. Pemilihan bentuk keranjang dan apel ini didasarkan pada *scene* yang ada di film *Snow White and The Dwarfs* yaitu ketika Ratu Jahat membawa apel di dalam keranjang.

3. *Standard Recipe*

Standar resep merupakan bentuk susunan resep yang sudah baku, yang akan sama hasilnya bila dipergunakan oleh orang yang berbeda sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu masakan, gunanya agar mutu darimasakan yang dihasilkan sama serta menjadi pengawasan atas biaya, produksidan porsi yang dihasilkan sesuai. (Rahadiyanti, 2020).

Dalam presentasi produk ini, penulis akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti kue sungguhan. Apabila penulis mengaplikasikan ke dalam bentuk kue sungguhan, penulis akan menggunakan *butter cake* sebagai dasar kue dan *chocolate ganache* sebagai lapisan kue. Alasan penulis memilih *butter cake* sebagai *base* dari kue yaitu karakteristik dari *butter cake* ini teksturnya kokoh dan padat. Lalu penulis akan menggunakan 4 kali resep *butter cake* dan 2 kali resep *ganache* untuk membuat kue yang berjumlah 3 *tier*.

Berikut ini adalah standar resep dari *butter cake* dan *chocolate ganache* :

TABEL 1.1 STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

Yield : 3½ cake form ø 30x7cm
 2 cake form ø 20 x 7 cm
 1 cake form ø 15x10 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan yang diperlukan
2	Kocok	4813 gr	<i>Butter</i>	dan
		3850 gr	<i>Sugar</i>	menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga tercampur rata (warna kuning pucat dan mengembang)
3	Masukan	4331 gr 4 gr	Tepung protein rendah Garam	Ke dalam adonan tadi dengan teknik <i>fold-in</i> secara bertahap (1/3 bagian)
4	Masukan	69 pcs	Telur	Satu persatu ke dalam adonan hingga tercampur dengan rata
5	Tambahkan			Sisa tepung ke dalam adonan
6	Tambahkan	7 gr	<i>Vanilla Extract</i>	Ke dalam adonan
7	Masukan	1 pc	<i>Lemon zest</i>	Ke dalam adonan

8	Tuangkan			Adonan yang sudah tercampur rata ke dalam <i>baking tin</i> berukuran yang sudah dilapisi dengan <i>baking paper</i>
9	Panggang			Selama 60 menit dengan suhu 175°C
10	Dinginkan			Pada suhu ruangan

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2022

TABEL 1.2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

Yield : 1500 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan yang diperlukan
2	Potong Hangatkan Sieve Masukkan	1000 gr 500 ml 30 gr 20 gr	<i>Dark chocolate compound</i> <i>Dairy Cream</i> <i>Cocoa powder</i> Gula pasir	Menjadi potongan kecil, taruh di <i>bowl</i> Di dalam <i>sauce pan</i> hingga <i>simmer</i> Dan Ke dalam <i>sauce pan</i> , aduk hingga larut menggunakan <i>balloon whisk</i>
3	Tuangkan Aduk			Potongan cokelat ke dalam <i>bowl</i> Menggunakan <i>balloon whisk</i> hingga rata
4	Dinginkan			<i>Ganache</i> hingga set pada suhu ruang (jangan disimpan di <i>chiller</i> karena akan menjadi keras)
5	Oleskan			<i>Ganache</i> yang sudah set ke seluruh permukaan luar kue

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2022

**TABEL 1.3 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN
KARAKTER DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
PEMBUATAN KURCACI			
Uleni	245 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Merah Pewarna Oranye Pewarna Kuning Pewarna Hijau Pewarna Biru Pewarna Ungu Pewarna Coklat	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata (perwarna 35 gr)
Bentuk		<i>Fondant</i>	Menyerupai topi kurcaci
Uleni	150 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah dibentuk

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Cokelat dan Kuning	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bulat (dibagi menjadi 7 kepala @20 gr) dan agak ditekan pada bagian atas agar kepala kurcaci dapat berdiri
Bentuk		<i>Fondant</i>	Yang tersisa menjadi hidung kurcaci lalu tempel pada wajah kurcaci
Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Hitam	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bulat menyerupai mata
Tempel		<i>Fondant</i>	Mata dan topi pada kurcaci

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>TIER PERTAMA</i>			
Siapkan		<i>Dummy</i>	Diameter 30 cm dengan tinggi 25 cm
Lapiskan			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Uleni	1500 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Kuning	Pada <i>fondant</i>
Uleni			Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Oleskan	Beberapa tetes	Larutan CMC	Pada permukaan dummy
Lapiskan		<i>Fondant</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i>
Rapikan			Permukaan <i>fondant</i>

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Potong			Bagian pinggir-pinggir yang tidak diperlukan
<i>TIER KEDUA</i>			
Siapkan		<i>Dummy</i>	Diameter 20 cm dengan tinggi 15 cm
Lapiskan		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i>
Uleni	700 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa Tetes	Pewarna Biru Dongker	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Oleskan	Beberapa tetes	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i>
Lapiskan		<i>Fondant</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i>
Rapikan			Permukaan <i>fondant</i> dengan fondant smoother

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Potong			Bagian pinggir-pinggir yang tidak diperlukan
PEMBUATAN PITA			
Uleni	375 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa Tetes	Pewarna Merah	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi pita
Oleskan	Beberapa tetes	Larutan CMC	Pada bagian atas <i>tier</i> pertama di bagian depan <i>tier</i> kedua
Tempel		<i>Fondant</i>	Pada bagian atas <i>tier</i> pertama di bagian depan <i>tier</i> kedua
TIER KETIGA (KERANJANG)			
Siapkan		<i>Dummy</i>	Diameter 15 cm dengan tinggi 10 cm

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Uleni	200 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
	200 gr	<i>Fondant</i>	
Campurkan	Beberapa Tetes	Pewarna Coklat	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Oleskan	Beberapa tetes	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i>
Lapiskan		<i>Fondant</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i>
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Yang tersisa lalu bentuk menjadi tali panjang dengan ukuran 1 cm x 30 cm

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Oleskan	Beberapa tetes	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant layer</i> pertama
Tempelkan		<i>Fondant</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant layer</i> pertama
PEMBUATAN TALI KERANJANG			
Siapkan	1 pcs	Kawat	Dengan ukuran 20 cm
Uleni	150 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Coklat	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi tali panjang @50 gr
Lilitkan		<i>Fondant</i>	Pada kawat
Bentuk		<i>Fondant</i>	Yang tersisa menjadi bulat
Tusukkan		Kawat	Yang sudah dililit oleh <i>fondant</i> pada <i>tier</i> ketiga
Tempel		<i>Fondant</i>	Yang berbentuk bulat pada area ditusuknya kawat agar kawat tetap tegak
PEMBUATAN ALAS BUAH APEL			
Uleni	200 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Hijau	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Pipihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Potong		<i>Fondant</i>	Dengan panjang 15 cm x 15 cm
Oleskan	Beberapa tetes	Larutan CMC	Pada permukaan <i>tier</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i>
Lapisi		<i>Fondant</i>	Pada bagian atas <i>tier</i> ketiga
PEMBUATAN BUAH APEL			
Siapkan		<i>Dummy</i>	Bentuk bulat dengan diameter 5 cm x 5 cm yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>
Uleni	100 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Merah	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Oleskan	Beberapa tetes	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i>
Lapisi		<i>Fondant</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> (3 pcs)
Potong		<i>Fondant</i>	Pada bagian yang tidak diperlukan
Rapikan		<i>Fondant</i>	Pada <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Coklat	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi tangkai
Tempel		<i>Fondant</i>	Pada bagian atas tengah <i>dummy</i> berbentuk apel

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN KARAKTER
DISNEY SNOW WHITE IN THE DWARFS DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

Yield : 1 whole cake (3 tiers)






Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Uleni	5 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk
Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna Hijau	Hingga warna <i>fondant</i> tercampur dengan rata
Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi daun dan beri motif serat pada daun
Tempel		<i>Fondant</i>	Pada bagian tangkai di buah apel
Letakkan			<i>Dummy</i> yang sudah berbentuk buah apel di atas alas yang ada di atas <i>tier</i> ketiga

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Kebutuhan Alat

Dalam membuat suatu produk diperlukannya peralatan yang membantu dalam keberhasilan seseorang membuat produk. Berikut adalah peralatan yang penulis gunakan :



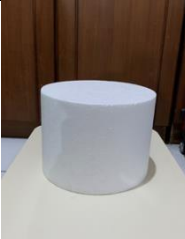

TABEL 1.4 PERALATAN DAN KEGUNAAN

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1.		<i>Rolling Pin</i>	Untuk menipiskan <i>fondant</i> .
2.		<i>Modelling Tools</i>	Untuk membentuk dan memberi motif pada <i>fondant</i> .
3.		Kuas	Untuk mengoleskan larutan CMC pada <i>dummy</i> .
4.		<i>Fondant Smoother</i>	Untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>fondant</i> saat proses <i>covering</i> .
5.		<i>Turn table</i>	Sebagai alas untuk menyimpan <i>dummy</i> yang sudah jadi.

PERALATAN DAN KEGUNAAN (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
7.		<i>Small knife</i>	Untuk memotong bagian <i>fondant</i> yang tidak diperlukan.
9.		<i>Scale</i>	Untuk menimbang bahan yang akan digunakan.
10.		<i>Cake Board</i>	Digunakan sebagai alas bantu untuk menopang kue atau <i>display cake</i> .
11.		Penggaris	Untuk mengukur <i>fondant</i> yang akan dipotong atau dibentuk.
12.		<i>Silicone Mat</i>	Sebagai alas untuk memotong dan menipiskan <i>fondant</i> .
13.		Tusuk sate	Untuk menopang figur <i>fondant</i> yang dibuat.

PERALATAN DAN KEGUNAAN (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
14.		Kawat	Sebagai tempat untuk ditempelkan <i>fondant</i>
15.		<i>Dummy</i> tabung Ø 30 cm tinggi 25 cm	Sebagai pengganti <i>cake tier</i> pertama (bawah)
16.		<i>Dummy</i> tabung Ø 20 cm tinggi 15 cm	Sebagai pengganti <i>cake tier</i> kedua (tengah)
17.		<i>Dummy</i> tabung Ø 10 cm tinggi 10 cm	Sebagai pengganti <i>cake tier</i> ketiga (atas)
18.		<i>Dummy</i> bulat Ø 5 cm x 5 cm	Sebagai pengganti <i>cake figur</i> buah apel

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Kebutuhan Bahan

Purchasing merupakan bahasa inggris yang memiliki arti yaitu pembelian. Dan juga *purchasing* ini bisa diartikan sebagai kegiatan yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk membeli barang sebagaimana untuk memenuhi kebutuhan operasional perusahaan tersebut. Dalam proses *purchasing* tersebut, ada yang disebut dengan *purchase order*. *Purchase Order* adalah ketika pembeli membuat dokumen yang berisi *list* produk/bahan atau layanan. Pembeli menyerahkan *purchase order* kepada penjual untuk menyelesaikan transaksi (Poskitt, 2019). Berikut ini adalah *list* bahan serta barang yang penulis gunakan dalam pembuatan dekorasi kue bertemakan *Snow White and The Dwarfs* :

TABEL 1.5 PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI KUE

NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga
1.	<i>Dummy</i> (d: 30cm t: 25cm)	1	Pcs	Rp. 67.500
2.	<i>Dummy</i> (d: 20cm t: 15cm)	1	Pcs	Rp. 17.000
3.	<i>Dummy</i> (d: 10cm t: 10cm)	1	Pcs	Rp. 5.000
4.	<i>Dummy</i> 5cm x 5cm	3	Pcs	Rp. 15.000

PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI KUE (LANJUTAN)

4.	<i>Fondant</i>	1	Pail@5kg	Rp. 345.000
5.	Pewarna Merah	1	Btl@30ml	Rp. 6.000
6.	Pewarna Oranye	1	Btl@30ml	Rp. 6.000
7.	Pewarna Kuning Muda	1	Btl@30ml	Rp. 6.000
8.	Pewarna Hijau	1	Btl@30ml	Rp. 6.000
9.	Pewarna Biru Tua	1	Btl@20ml	Rp. 21.500
10.	Pewarna Coklat	1	Btl@30ml	Rp. 6.000
11.	Pewarna Ungu	1	Btl@30ml	Rp. 6.000
11.	Pewarna Hitam	1	Btl@30ml	Rp. 6.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

6. Recipe Costing

Recipe Costing adalah hal yang krusial pada berhasilnya operasi suatu perusahaan. Pembelian dibebani tanggung jawab agar supaya menerima kuantitas dan kualitas bahan yang tersedia dalam saat yang diperlukan menggunakan harga yang tentunya sesuai dengan apa yang berlaku. Dan juga perlu diberlakukannya pengawasan terhadap pelaksanaan pembelian, karena pembelian bersangkutan dengan investasi dana pada persediaan dan kelancaran pemasukan bahan ke dalam pabrik (Assauri, 2008). Berikut adalah *recipe costing* dari dekorasi kue bertemakan *Snow White and The Dwarfs*.

**TABEL 1.6 RECIPE COSTING BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE
GANACHE FILLING**

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Pasar		Total
				Harga (Rp)	satuan	Harga (Rp)
1.	<i>Unsalted Butter</i>	4.813	gr	40.000	227 gr	848.106
2.	Gula	3.880	gr	15.000	1 kg	58.200
3.	Tepung protein rendah	4331	gr	12.000	1 kg	51.972
4.	Garam	4	gr	1.700	250 gr	27
5.	Telur	3.450	gr	25.000	1000 gr	86.250
6.	<i>Vanilla essence</i>	7	gr	17.000	30 ml	4.000
7.	Lemon	1	pcs	7.000	Pcs	7.000
9.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1000	gr	55.000	1 kg	55.000
10.	<i>Dairy Cream</i>	500	gr	88.000	1 kg	44.000
11.	<i>Cocoa Powder</i>	30	gr	100.000	1 kg	3.000
TOTAL						1.157.555

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7 RECIPE COSTING DUMMY

No.	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
1.	<i>Dummy</i> tabung	1	buah	67.500	1 buah / Ø30 cm T : 25 cm	67.500
2.	<i>Dummy</i> tabung	1	buah	17.000	1 buah / Ø20 cm T : 15 cm	17.000
3.	<i>Dummy</i> tabung	1	buah	5.000	1 buah / Ø10 cm T : 10 cm	5.000
4.	<i>Dummy</i> bulat	3	buah	3.000	1 buah / Ø5 cm	9.000
TOTAL						98.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.8 RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total	
				Satuan Harga			
1.	<i>Fondant</i>	<i>Bakerline</i>	5000	5 kg	Rp.345.000	Rp. 345.000	
2.	Pewarna Merah		1	Botol	Rp. 6.000/ botol	Rp. 6.000	
3.	Pewarna Oranye		1	Botol	Rp. 6.000/ botol	Rp. 6.000	
4.	Perwarna Kuning	Pewarna Makanan	1	Botol	Rp. 6.000/ botol	Rp. 6.000	
5.	Pewarna Hijau	Ny. Liem	1	Botol	Rp. 6.000/ botol	Rp. 6.000	
6.	Pewarna Biru Tua		1	Botol	Rp. 6.000/ botol	Rp. 6.000	
7.	Pewarna Coklat		1	Botol	Rp. 6.000/ botol	Rp. 6.000	
8.	Pewarna Ungu		1	Botol	Rp. 6.000/ botol	Rp. 6.000	
9.	CMC		Kupu-Kupu	1	Botol	Rp. 11.500/ botol	Rp. 11.500

RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI (LANJUTAN)

10.	Tepung Pati Jagung	Maizenaku	1	kg	Rp. 11.000	Rp. 11.000
11.	Tusuk Sate		1	pack	Rp. 8.000	Rp. 8.000
12.	<i>Plastic Wrap</i>		1	pcs	Rp. 20.000	Rp. 20.000
13.	<i>Thick Block</i>		1	pcs	Rp. 5.500	Rp. 5.500
14.	Kawat		2	pcs	Rp. 10.000	Rp. 10.000
15.	<i>Rolling Pin</i>		1	pcs	Rp. 12.000	Rp. 12.000
16.	<i>Fondant Smoother</i>		1	pcs	Rp. 6.000	Rp. 6.000
TOTAL						471.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

7. Perumusan Harga Jual (*Selling Price*)

Selling Price merupakan tingkat harga yang digunakan guna menentukan harga yang dibebankan kepada konsumen. Ini adalah hasil atau dihitung dari biaya produksi dan biaya insidental, dan keuntungan yang diharapkan. (Mulyadi, 2005). Dalam menentukan harga jual kue *Snow White in the Dwarfs* ini, penulis menggunakan rumus penjualan yang ditetapkan oleh Spencer (2012) dengan rumus :

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

Berdasarkan rumus tersebut, berikut adalah tabel *selling price* untuk dekorasi kue *Snow White* yang penulis buat :

TABEL 1.9 SELLING PRICE WITH DUMMY

NO.	NAMA BARANG	KUANTITAS	UNIT	Cost (Rp)
1.	<i>Dummy</i>	4	pcs	98.500
2.	Media dekorasi	19 item	pcs	471.000
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				569.500
<i>TOTAL COST</i>				569.500
<i>DESIRED COST PERCENTAGE</i>				20%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				2.847.500
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				2.847.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1. 10 SELLING PRICE WITH BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE
GANACHE FILLING**

NO.	NAMA BARANG	KUANTITAS	UNIT	Cost (Rp)
1.	<i>Butter Cake</i>	6.075	gram	1.157.555
2.	Media Dekorasi	19	item	471.000
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				1.628.555
<i>TOTAL COST</i>				1.628.555
<i>DESIRED COST PERCENTAGE</i>				20%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				8.142.775
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				8.142.775

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi latihan tugas akhir presentasi produk ini adalah di tempat tinggal penulis yang berada di Jalan Nursijan Gg. Armadi No.57, Kota Bandung. Dan lokasi pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah di Jalan Dr. Setiabudhi No. 186, Bandung.

2. Waktu

a) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk ini adalah di bulan Juni 2022.

b) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah di bulan Juli 2022.