

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Di zaman sekarang ini, perayaan hari-hari spesial seperti hari ulang tahun, peringatan hari raya yang dianggap penting, atau sebuah *event* tertentu biasanya selalu identik dengan adanya *cake* sebagai *centerpiecenya*. Karena kue merupakan komponen pemenang yang membuat semua orang sadar bahwa dimanapun mereka berada, dengan siapapun mereka menghabiskan waktu, dan kegiatan apapun yang mereka lakukan, adalah istimewa (LoCicero, 2007). Seiring berjalannya waktu dan perkembangan jaman, *cake* yang kita ketahui sekarang ini sangat berbeda dengan *cake* yang ditemukan pada zaman Kekaisaran Romawi (Garrett, 2007). Apalagi, di era sekarang ini orang-orang sangatlah mementingkan *visual* yang dimana artinya penampilan dari sebuah *cake* itu sangat mempengaruhi impresi pertama sebelum mencicipi rasanya terlebih dahulu. Maka dari itu, seni menghias kue atau *cake decorating* menjadi bagian yang paling menarik dan penting dari proses pengolahan kue.

*Cake decorating* atau seni menghias kue merupakan kegiatan mempercantik kue dengan cara memberikan hiasan pada kue. Menurut Faridah (2008), seni menghias kue ini memiliki tujuan dan prinsip. Tujuan dari menghias kue yaitu meningkatkan kualitas pada kue dari segi penampilan, rasa, ataupun bentuk dengan menggunakan kreativitas dan

imajinasi yang kita tumpahkan kedalam dekorasi kue tersebut. Selain itu, kita juga dapat menutupi kekurangan dari fisik/penampilan kue apabila *basic cakenya* kurang menarik, misalkan kue yang dihasilkan itu ada sedikit hangus, atau adanya gompal pada kue tersebut dapat ditutupi dengan seni menghias kue ini. Selain tujuan, Faridah (2008) pun mengatakan bahwa seni menghias kue pun memiliki prinsip-prinsip sebagai berikut:

1. Tema

Tema harus ditentukan dari awal sebelum kita akan melakukan *cake decorating* agar sesuai dengan maksud dan tujuan di suatu *event* atau perayaan.

2. Pusat Perhatian

Hiasan yang digunakan dalam menghias kue harus menjadi daya tarik utama atau pusat perhatian pada suatu *event*.

3. Serasi

Pemilihan dari desain, warna, dan dekorasi pada kue tidak boleh melenceng dari tema yang sudah ditentukan, sehingga dekorasi kue harus sesuai dengan tema yang ada.

4. Seimbang

Harus dipastikan bahwa dalam seni menghias kue, keseimbangan antara kue dan dekorasi tidak ada yang lebih dominan atau harus seimbang.

5. Tepat

Dekorasi, ukuran, warna, dan bentuk kue harus tepat dalam pemilihannya agar tepat menggambarkan tema dari suatu acara.

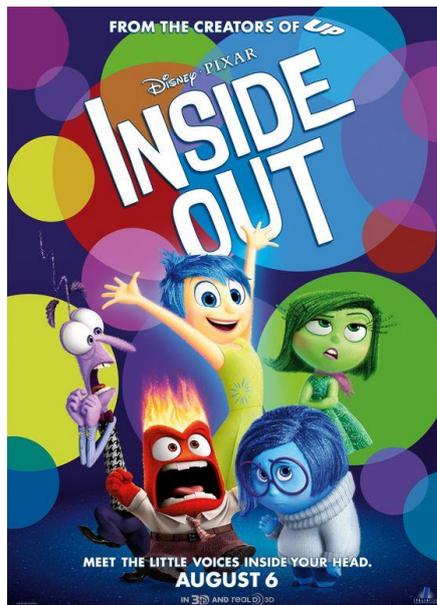
Salah satu acara yang sangat identik dengan penggunaan kue yang didekorasi adalah acara ulang tahun. Acara ulang tahun merupakan acara yang memperingati hari lahirnya seseorang ke dunia dan dirayakan pada tanggal tersebut setiap satu tahun sekali. Salah satu bahan yang biasanya digunakan untuk mendekorasi kue ulang tahun adalah *rolled fondant* atau *plastic icing*. *Rolled fondant* merupakan bahan untuk mendekorasi kue yang terbuat dari *powdered sugar*, *gelatin* bubuk, air, *corn syrup*, dan *glycerin* (Maxfield, 2004).

Kue ulang tahun yang digunakan dalam acara ulang tahun sudah pasti memiliki tema, tema yang ditentukan sesuai dengan keinginan orang yang berulang tahun. Biasanya, tema yang disukai dari setiap usia memiliki selera yang beragam. Untuk anak kecil mereka lebih menyukai tema kartun, film animasi, atau dongeng favoritnya. Sedangkan orang dewasa menyukai *cake* dengan hiasan yang simple, namun tidak sedikit juga orang dewasa yang masih menyukai *cake decoration* bertemakan kartun atau film animasi. *Walt Disney* merupakan salah satu *company* yang memproduksi banyak film animasi dengan banyak penggemar dari semua kalangan, mulai dari anak kecil hingga orang dewasa. Banyak sekali kue ulang tahun yang temanya diambil dari film yang diproduksi oleh *Walt Disney*. Salah satu film animasi keluaran *Walt Disney* yang dapat dijadikan tema untuk kue ulang tahun yaitu film animasi *Inside Out*.

## B. Usulan Produk

### GAMBAR 1

#### POSTER FILM *INSIDE OUT*



Sumber: id.pinterest.com

Topik yang diambil dalam penulisan Tugas Akhir adalah *food presentating* yaitu *cake decoration*. Pengaplikasian *cake decoration* pada kue ulang tahun ini, penulis memilih tema film animasi *Inside Out*. *Inside Out* merupakan film keluaran tahun 2015 yang diproduksi oleh *Walt Disney Pixar*. *Inside Out* merupakan film animasi yang menceritakan tentang seorang gadis berumur 11 tahun bernama Riley yang memiliki hidup sangat “sempurna” sebelumnya, hingga pada akhirnya Riley merasakan perubahan emosi dan pikiran saat terjadinya titik yang berbeda pada hidupnya (tidak sesuai dengan apa yang dia harapkan). Riley dan keluarganya pindah dari kota Minnesota ke San Francisco. Namun, dia merasa ekspektasi yang dia

bayangkan tidak sesuai dengan apa yang aslinya terjadi, mulai dari rumah yang dia tinggali hingga suasana kotanya. Ada 5 karakter emosi yang terbentuk dari film ini dan merekalah yang bekerja untuk mengontrol emosi dan pikiran Riley. Para karakter emosi tersebut tinggal di 'headquarters' yaitu *control center* yang ada di dalam pikiran Riley. Hasil kerja dari 5 karakter emosi tersebut akan menciptakan bola-bola atau *orb* ingatan Riley.

5 karakter yang ada pada film animasi *Inside Out* ini memiliki warna yang dominan pada setiap karakternya karena menunjukkan bahwa setiap warna memiliki makna, berikut kelima karakter tersebut:

1. *Joy*

## **GAMBAR 2**

### **KARAKTER JOY**



Sumber: [id.pinterest.com](https://id.pinterest.com)

Karakter *Joy* di film animasi *Inside Out* ini digambarkan sangat periang sesuai namanya, dan dia memiliki tubuh yang bersinar seperti bintang. *Joy* bertugas untuk membuat Riley selalu merasakan senang. Selama Riley senang, *Joy* pun senang. *Joy* memiliki warna kuning yang sangat dominan karena warna kuning dapat dihubungkan dengan keceriaan dan kebahagiaan, sehingga *Joy* dapat berperan sebagai pembangkit kegembiraan (Basuki, 2017).

## 2. *Sadness*

### **GAMBAR 3**

### **KARAKTER SADNESS**



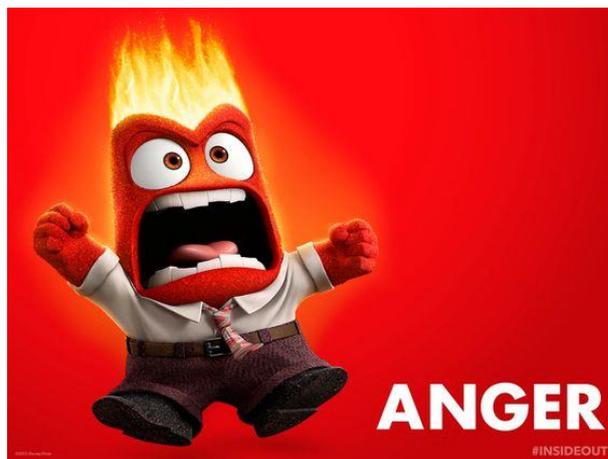
Sumber: [id.pinterest.com](https://id.pinterest.com)

Karakter *Sadness* di sini yaitu untuk Riley agar dapat merasakan sedih. *Sadness* selalu ingin membantu Riley agar kesenangannya terjaga, tetapi *Sadness* sangat kesulitan untuk menjadi positif. Hal yang ia suka lakukan yaitu hanyalah berbaring di lantai dan menangis. Warna biru yang dominan pada karakter *Sadness* berhubungan dengan stabilitas, maka dari itu pada film animasi *Inside Out* ini digambarkan bahwa setelah merasakan kesedihan atau setelah menangis, pasti selalu merasakan tenang setelahnya (Basuki, 2017).

### 3. *Anger*

#### **GAMBAR 4**

#### **KARAKTER *ANGER***



Sumber: [id.pinterest.com](https://id.pinterest.com)

Karakter *Anger* ini bertugas untuk memastikan bahwa semua hal yang terjadi itu adil untuk Riley. Apabila hal-hal yang

terjadi tidak sesuai dengan apa yang direncanakan, dia mudah untuk meledak (marah). Warna merah sendiri memiliki makna bahwa warna merah itu memiliki unsur emosional yang kuat, dimana ini sangat menggambarkan karakter *Anger* (Basuki, 2017).

#### 4. *Disgust*

### **GAMBAR 5** **KARAKTER *DISGUST***



Sumber: [id.pinterest.com](https://id.pinterest.com)

*Disgust* merupakan karakter yang sangat jujur dan sangat suka untuk berpendapat, tujuannya untuk menjaga Riley dari terkena 'racun' maupun dari segi fisik atau segi sosial. Warna

hijau memiliki makna keamanan, itulah mengapa karakter *Disgust* berperan untuk menjaga Riley (Basuki, 2017).

#### 5. *Fear*

### GAMBAR 6 KARAKTER *FEAR*



Sumber: [id.pinterest.com](https://id.pinterest.com)

Karakter emosi yang terakhir yaitu *Fear*, tugas utama *Fear* yaitu untuk melindungi Riley dan menjaganya agar tetap aman. Dia selalu melihat potensi terjadinya bencana, bahaya, dan resiko yang kemungkinan akan terjadi kepada Riley. Jadi begitulah cara *Fear* menjaga Riley. Warna ungu melambangkan kesuraman dan kesedihan, warna ini dapat menimbulkan

perasaan frustrasi maka digambarkan bahwa karakter *fear* di dalam film animasi *Inside Out* ini selalu terlihat panic dan cemas (Basuki, 2017).

Karena perubahan emosinya inilah yang membuat Riley menjadi kacau, dan para karakter emosi tersebut pun berusaha untuk mempertahankan emosi Riley agar stabil, tetapi permasalahan dimulai sejak *Joy* dan *Sadness* terpentol keluar dari ‘*headquarters*’. Sehingga Riley merasakan hari-hari yang cukup berat tanpa adanya control dari *Joy* dan *Sadness*. Namun pada akhirnya, mereka berdua dapat kembali ke ‘*headquarters*’ dan Riley pun dapat kembali merasakan emosi yang stabil.

Film animasi *Inside Out* ini tentu saja memiliki makna atau pelajaran hidup dari jalan ceritanya. Salah satu pelajaran hidup yang dapat kita pelajari dari film ini adalah, emosi itu tidak bisa di klasifikasikan menjadi baik atau buruk, mereka hanya apa adanya. Karena kita cenderung mengkategorikan emosi kita, seperti; kegembiraan itu baik, kesedihan itu buruk, kemarahan itu buruk. Mengutip dari perkataan Marcia Reynolds, PsyD (2017) dalam artikel *Psychology Today* tentang emosi yang buruk,

*“Saya ingin Anda mempertimbangkan pandangan emosi yang berbeda. Semua emosi adalah bagian dari pengalaman manusiawi Anda. Anda tidak dapat mengalami kegembiraan tanpa kesedihan, kedamaian tanpa kemarahan, dan keberanian tanpa rasa takut. Hidup lebih kaya ketika*

*kita membiarkan diri kita bergerak melalui kegelapan dan juga terang.” –*

Marcia Reynolds, PsyD.

Kutipan diatas memiliki arti agar kita tahu cara kita memproyeksikan perasaan kita ke dunia yang dapat mengarah pada interaksi negatif atau positif. Kita harus belajar untuk menghormati semua pusat emosi kita, mengakui ketika kita merasakan sesuatu, duduk dengan perasaan itu, dan membuat pilihan yang bijaksana tentang bagaimana kita terlibat dengan emosi itu.

## **C. Tinjauan Produk**

### **1. Tema dan Jenis Produk**

Penulis mengambil tema dari film animasi *Inside Out* sebagai penulisan tugas akhir karena film ini memiliki rating yang tinggi di *website* Rotten Tomatoes yaitu 9.8, dan film ini memenangkan 101 piala dari 116 nominasi acara *Awards*, salah satunya adalah piala Oscar dari Academy Awards sebagai *Best Animated Feature Film of The Year*. Karena ceritanya yang sangat menarik, film ini mendapatkan atensi yang cukup besar sehingga film *Inside Out* cukup dikenal dan digemari oleh berbagai kalangan. Selain itu, film animasi *Inside Out* merupakan salah satu film yang sangat berkesan bagi penulis karena karakter di film ini menggambarkan realita bahwa di dunia nyata pikiran kita pun dikontrol oleh emosi. Tema yang telah ditentukan oleh penulis akan diaplikasikan pada jenis produk *birthday cake*. Penulis menggunakan *fondant* untuk mendekorasi *birthday cake* bertemakan

film animasi *Inside Out* ini. *Fondant* digunakan untuk mendekorasi kue karena teksturnya yang elastis sehingga mudah digunakan untuk *cover cake* dan juga membentuk karakter atau figurin, mulai dari bentuk manusia, hewan, bunga atau bahkan benda mati.

Pengaplikasian dekorasi kue bertema ini menargetkan secara spesifik kepada kalangan anak kecil hingga remaja sekitar umur 6-16 terutama untuk mereka yang merupakan penggemar film animasi *Inside Out*. Alasan penulis menargetkan hal tersebut karena di rentan waktu usia tersebut merupakan umur-umur dimana mereka masih belum mengenal dirinya sendiri dan masih belum tau apa yang sebenarnya mereka rasakan atau bisa disebut labil. Dengan itu, penulis ingin menyampaikan pesan yang terdapat dalam film animasi *Inside Out* itu kedalam dekorasi kue.

## **2. Jenis atau Konsep Produk**

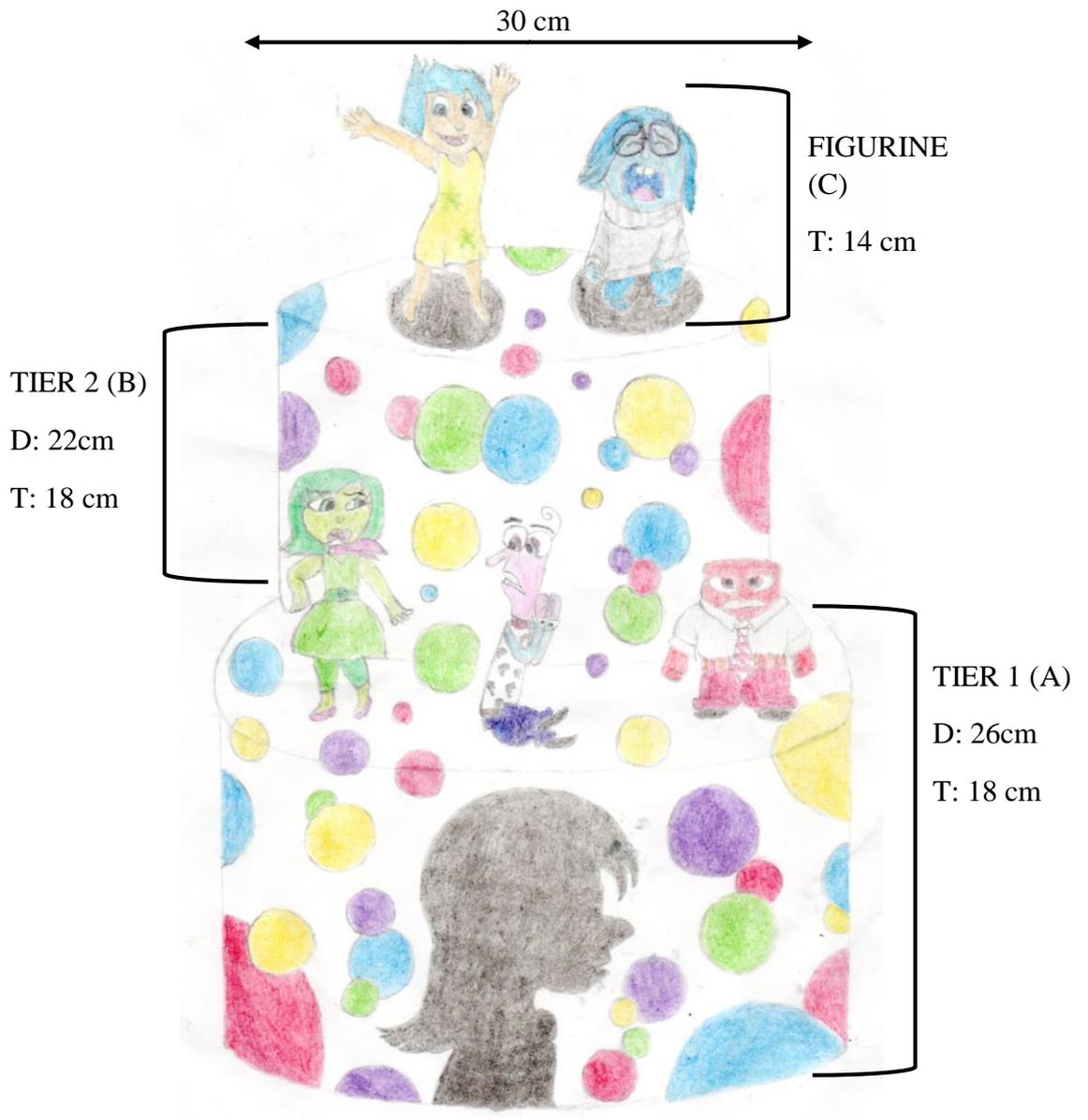
Jenis dan konsep yang penulis tentukan untuk dekorasi ini yaitu pembuatan kue ulang tahun bertemakan film animasi *Inside Out* yang memiliki bentuk lingkaran karena bentuk lingkaran merupakan salah satu bentuk kue yang sangat familiar pada kalangan masyarakat. Kue yang memiliki 2 tingkat ini memiliki diameter lingkaran 26 cm dan tinggi 18 cm pada tingkat pertama, dan untuk tingkat kedua memiliki diameter lingkaran 22 cm dan tinggi 18 cm. Jenis kue yang digunakan untuk kue ulang tahun ini adalah *Red Velvet* karena pembuatannya menggunakan metode *creaming* sehingga termasuk kedalam *fat based*

*cake*, yang dimana kue ini memiliki karakteristik yang padat sehingga sangat cocok digunakan untuk kue ulang tahun yang dilapisi oleh *fondant* sebagai dekorasi kuenya (Suas, 2009). Diluar itu, pada zaman sekarang kue *Red Velvet* merupakan salah satu jenis kue yang sedang populer dan banyak digemari. Untuk pengaplikasian dekorasi kue yang telah ditentukan oleh penulis, penulis mengaplikasikannya pada *dummy* yang terbuat dari *styrofoam* karna selain bentuknya yang mirip dengan kue asli, *dummy* memiliki bobot berat yang sangat ringan sehingga dalam mengaplikasian desain dekorasi kue bertema ini menjadi lebih mudah. Tema yang ditentukan oleh penulis memiliki banyak perpaduan warna sehingga nantinya kue ini akan sangat *eye catching* dan menarik.

### 3. Desain Produk

#### GAMBAR 7

#### DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pemilihan konsep yang dipilih oleh penulis dalam mengaplikasikan *cake decorating* di kue ulang tahun dengan tema film

animasi *Inside Out* ini hanya memiliki 2 *tier* kue dan terdapat *figurin* dari 5 karakter yang ada di film tersebut. Penulis memiliki konsep yaitu akan menonjolkan 5 karakter di film tersebut terutama 2 karakter utamanya yaitu *Joy* dan *Sadness*. 2 karakter utama ini akan ditempatkan di atas *tier* kedua dan memiliki ukuran yang lebih besar dibanding 3 karakter lainnya karena bertujuan untuk menjadi *centerpiece* kue tersebut. Semua *fondant* yang digunakan untuk mendekorasi kue ini diberikan *CMC* pada proses pencampurannya karena bertujuan untuk menghasilkan tekstur *fondant* yang kuat dan kokoh.

Pemaparan *desain* pada tiap-tiap *tier*:

- a. *Tier* pertama (A) memiliki diameter 26 cm dan tinggi 18 cm dan berfungsi sebagai bagian dasar dalam kue ulang tahun ini. Pada *tier* ini, *dummy* akan dilapisi oleh *fondant* yang telah diberi warna putih serta diberi dekorasi *fondant* yang sudah di *cut* menggunakan *ring cutter* dalam beragam ukuran lalu akan ditempelkan menyebar pada permukaan *tier* ini. Lalu, diatas *tier* pertama ini akan diletakkan 3 karakter *Anger*, *Fear*, dan *Disgust*.
- b. *Tier* kedua (B) ini memiliki diameter lingkaran 22 cm dan tinggi 18 cm. Pada *tier* kedua ini, *dummy* akan dilapisi oleh *fondant* yang telah diberikan warna putih secara menyeluruh dan diletakkan tidak pas ditengah diatas *tier* pertama melainkan dipasang dengan posisi lebih menjorok kedalam, lalu akan diberikan dekorasi yang menggambarkan film *Inside Out* yaitu terdapat dekorasi *orb-orb*

emosi. Berat dari dekorasi *orb-orb* emosi ini adalah 2 gram, dan nantinya akan disusun seperti desain diatas dengan jumlah belasan. Di atas *tier* kedua ini akan diletakkan 2 karakter utama pada film *Inside Out* yaitu *Joy* dan *Sadness* yang berukuran lebih besar dibanding karakter lainnya. *Joy* memiliki tinggi 14 cm dan *Sadness* memiliki tinggi 10 cm.

## **D. Tinjauan Produk**

### **1. Standard Recipe**

#### **a. Red Velvet**

Kue ulang tahun yang akan dibuat oleh penulis adalah *red velvet*. Karena *red velvet* memiliki fondasi yang kuat dan kokoh untuk menopang *rolled fondant* sebagai *cover* untuk kuenya nanti. Selain itu, *red velvet* memiliki tekstur yang lembut pada saat dimakan. Pemilihan *red velvet* sebagai *base* kue yaitu karena tema dekorasi kue yang penulis pilih sangat memiliki banyak warna, sehingga penulis juga ingin kue yang ada dibalik *rolled fondant* memiliki warna.

**TABEL 1*****STANDARD RECIPE RED VELVET****Yield: 1 whole Ø 26 cm dan Ø 22 cm*

<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
2.	Kocok	480 gr 1360 gr	<i>Butter</i> <i>Sugar</i>	Menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan sedang ke cepat. Kocok hingga menjadi <i>light texture</i> atau berwarna pucat dan mengembang.
3.	Masukkan	8 pcs 15 ml	<i>Eggs</i> <i>Vanilla Essence</i>	Yang sudah dipecahkan ke dalam adonan <i>butter sugar</i> yang sudah dikocok tadi secara satu persatu, lalu kocok kembali hingga tercampur rata dengan kecepatan sedang.
4.	Ayak/Saring	1000 gr 100 gr 10 gr	<i>Flour</i> <i>Choc. Powder</i> <i>Baking Powder</i>	Ke dalam satu wadah.
5.	Masukkan			Ke dalam adonan hingga semua sudah

**TABEL 1****STANDARD RECIPE RED VELVET (LANJUTAN)**

				tercampur rata dan tidak menggumpal.
6.	Campurkan	80 ml 1 liter	<i>Red Color</i> <i>Heavy Cream</i>	Di dalam wadah sampai warna merahnya menjadi satu dengan <i>cream</i> .
7.	Tuangkan			Campuran <i>red color</i> dan <i>cream</i> tadi ke dalam adonan lalu aduk hingga sudah tercampur rata.
8.	Tuang		<i>Adonan Red Velvet</i>	Yang sudah jadi kedalam 3 <i>cake tin</i> berdiameter sekian, sekian, dan sekian yang sudah diberikan <i>greasing oil</i> .
9.	Panggang		<i>Red Velvet</i>	Menggunakan oven yang sudah dipanaskan dengan suhu 180 derajat celcius selama kurang lebih 35-40 menit.

Sumber: *Standard Recipe Hotel Doubletree by Hilton Jakarta – Diponegoro*

**b. Cream Cheese Frosting**

*Cream Cheese Frosting* digunakan sebagai *filling* untuk kue *red velvet*. Pemilihan *Cream Cheese Frosting* ini karena merupakan pasangan sempurna dari *base cake red velvet*. Karena kue *red velvet* bisa disebut bahwa itu adalah kue *red velvet* yaitu dari perpaduan antara cocoa powder dan red coloring serta rasa manis dari *cream cheese frosting*.

**TABEL 2**

***STANDARD RECIPE CREAM CHEESE FROSTING***

*Yield: 2895 gr*

<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Aduk	1 kg	<i>Cream Cheese</i>	Menjadi satu hingga semua bahan tercampur rata dan tekstur yang dihasilkan halus, mulus, dan <i>spreadable</i> .
		500 g	<i>Butter</i>	
		300 gr	<i>Icing Sugar</i>	
		300 gr	<i>Brown Sugar</i>	
		10 ml	<i>Vanilla Essence</i>	
		20 ml	<i>Lemon Juice</i>	

Sumber: *Standard Recipe Hotel Doubletree by Hilton Jakarta – Diponegoro*

**c. Standard Recipe Cake Decoration Bertema Film Animasi Inside Out**

Resep *cake decoration* ini menggunakan *dummy* sebagai *basenya*, dan fondant putih yang diberikan *food color*.

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM ANIMASI INSIDE OUT**

*Yield: 1 whole cake 2 tier*

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
<b>Tier Pertama : Ø 26 cm dan Tinggi 18 cm</b>				
2.	Timbang	850 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
3.	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga mendapat tekstur yang diinginkan dan dusting sedikit menggunakan maizena.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

4.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai tipis.
5.	<i>Cover</i>	1 pc	Ø 26 cm <i>dummy</i>	Dengan <i>fondant</i> tadi dan tempelkan hingga mendapatkan permukaan yang halus.
<b>Tier Kedua : Ø 22 cm dan Tinggi 18 cm</b>				
6.	Timbang	700 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
7.	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga mendapat tekstur yang diinginkan dan dusting sedikit menggunakan maizena.

**TABEL 3****STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

8.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai tipis.
9.	<i>Cover</i>	1 pc	Ø 26 cm <i>dummy</i>	Dengan <i>fondant</i> tadi dan tempelkan hingga mendapatkan permukaan yang halus.
<b>Dekorasi <i>Tier</i> Pertama</b>				
10.	Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Cherry Red</i> .	Hingga warna tercampur rata
11.	Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Leaf Green</i>	Hingga warna tercampur rata
12.	Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Lemon Yellow</i> .	Hingga warna tercampur rata

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

13.	Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Violet</i>	Hingga warna tercampur rata
14.	Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Sky</i> <i>Blue.</i>	Hingga warna tercampur rata
15.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling</i> <i>pin</i> hingga mencapai tipis.
16.	<i>Cut</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>ring</i> <i>cutter</i> dalam berbagai ukuran.
17.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Yang sudah di <i>cut</i> ke permukaan <i>dummy</i> secara menyebar seperti desain pada gambar 7.
<b>Dekorasi Tier Kedua</b>				

**TABEL 3****STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

18.	Campurkan	80 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Royal Blue</i>	Hingga warna tercampur rata
19.	Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Orange.</i>	Hingga warna tercampur rata
20.	<i>Cut</i>		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk pola seperti desain pada gambar 7.
21.	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Cherry Red.</i>	Hingga warna tercampur rata
22.	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Lemon Yellow.</i>	Hingga warna tercampur rata
23.	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Leaf Green.</i>	Hingga warna tercampur rata

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

24.	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Violet</i> .	Hingga warna tercampur rata
25.	Campurkan	20 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Sky</i> <i>Blue</i> .	Hingga warna tercampur rata
26.	Potong		<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna dengan berat 2 gram masing-masing lalu dibentuk hingga menjadi bulat.
27.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Sesuai dengan desain pada gambar 7.
<b>Dekoraksi karakter <i>Anger</i></b>				
28	Campurkan	35 gr 2 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Cherry</i> <i>Red</i> .	Hingga warna tercampur rata  (Untuk bagian kepala dan tangan)

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

29.	Campurkan	3 gr Sedikit 10 gr Sedikit 15 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>Pewarna Hitam</i> <i>Rolled Fondant</i> <i>Pewarna Red</i> <i>Red</i> <i>Rolled Fondant</i>	Hingga warna tercampur rata (Untuk bagian celana) (Untuk bagian sepatu) (Untuk bagian baju)
30.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk yang sudah di desain seperti pada gambar 7.
<b>Dekorasi Karakter <i>Fear</i></b>				
31.	Campurkan	30 gr 2 ml	<i>Rolled Fondant</i> <i>Pewarna Violet</i>	Hingga warna tercampur rata (Untuk bagian kepala dan tangan)
32.	Campurkan	3 gr Sedikit 12 gr Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> <i>Pewarna Hitam</i> <i>Rolled Fondant</i> <i>Pewarna Royal</i> <i>Blue</i>	Hingga warna tercampur rata (Untuk bagian celana) (Untuk bagian sepatu) (Untuk bagian baju)

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

		6 gr Sedikit 10 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Sky Blue</i> <i>Rolled Fondant</i>	
33.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk yang sudah di desain seperti pada gambar 7.
<b>Dekorasi Karakter <i>Disgust</i></b>				
34.	Campurkan	35 gr 2 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Leaf Green</i>	Hingga warna tercampur rata (Untuk bagian kepala dan tangan)
35.	Campurkan	9 gr Sedikit 20 gr Sedikit 6 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Violet</i> <i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Moss Green</i> <i>Rolled Fondant</i>	Hingga warna tercampur rata (Untuk bagian celana) (Untuk bagian sepatu) (Untuk bagian baju) (Untuk bagian rambut)

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

		Sedikit  10 gr	Pewarna <i>Leaf Green</i>  <i>Rolled Fondant</i>	
36.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk yang sudah di desain seperti pada gambar 7.
<b>Dekorasi Karakter <i>Sadness</i></b>				
37.	Campurkan	60 gr  4 ml	<i>Rolled Fondant</i>  Pewarna <i>Sky Blue</i>	Hingga warna tercampur rata  (Untuk bagian kepala, tangan dan kaki)
38.	Campurkan	20 gr  1 ml  20 gr  Sedikit  6 gr	<i>Rolled Fondant</i>  Pewarna <i>Royal Blue</i>  <i>Rolled Fondant</i>  Pewarna <i>Sky Blue</i>  <i>Rolled Fondant</i>	Hingga warna tercampur rata  (Untuk bagian celana)  (Untuk bagian sepatu)  (Untuk bagian baju)  (Untuk bagian rambut)

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

		Sedikit  30 gr	Pewarna <i>Royal Blue</i>  <i>Rolled Fondant</i>	
39.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk yang sudah di desain seperti pada gambar 7.
<b>Dekorasi Karakter <i>Joy</i></b>				
40.	Campurkan	85 gr  4 ml	<i>Rolled Fondant</i>  Pewarna <i>Peach Yellow</i>	Hingga warna tercampur rata (Untuk bagian kepala, tangan dan kaki)
41.	Campurkan	40 gr  2 ml  20 gr  Sedikit	<i>Rolled Fondant</i>  Pewarna <i>Lemon Yellow</i>  <i>Rolled Fondant</i>  Pewarna <i>Sky Blue</i>	Hingga warna tercampur rata (Untuk bagian badan) (Untuk bagian baju) (Untuk bagian rambut)

**TABEL 3**

**STANDARD RECIPE CAKE DECORATION BERTEMA FILM  
ANIMASI *INSIDE OUT* (LANJUTAN)**

42.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk yang sudah di desain seperti pada gambar 7.
-----	--------	--	----------------	--

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**2. Daftar Kebutuhan Alat**

Alat merupakan hal yang penting sebagai penunjang proses pembuatan *cake decoration*. Penulis membuat daftar peralatan yang digunakan selama melakukan *cake decorating* beserta juga dengan fungsinya.

**TABEL 4**

**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG**

<b>NO.</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>KEGUNAAN</b>
1.		<i>Silicone Mat</i>	Digunakan sebagai alat pengerjaan dekorasi kue seperti menipiskan fondant.

**TABEL 4**

**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**

2.		<i>Fondant Tools</i>	Digunakan untuk memberikan detail pada <i>fondant</i> .
3.		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk me-roll <i>fondant</i> agar menjadi tipis.
4.		<i>Pizza Cutter</i>	Digunakan untuk memotong sisa <i>fondant</i> yang tidak terpakai pada saat ditipiskan.

**TABEL 4**

**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**

5.		<i>Plastic Scraper</i>	Digunakan untuk memotong dan membagi <i>fondant</i>
6.		<i>Fondant Smoother</i>	Digunakan untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>fondant</i> pada saat melapisi <i>cake</i> .
7.		<i>Scale</i>	Digunakan untuk menimbang gramasi <i>fondant</i> .

**TABEL 4**

**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**

8.		Kawat <i>Fondant</i>	Digunakan untuk penopang badan figurin yang dibuat dari <i>fondant</i> .
9.		Tang	Digunakan untuk memotong kawat <i>fondant</i> .
10.		<i>Ruler</i>	Digunakan untuk mengukur fondant yang sudah ditipiskan

**TABEL 4**

**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**

11.		<i>Turning Table</i>	Digunakan sebagai alas agar mempermudah proses dekorasi kue.
12.		<i>Cake Board</i>	Digunakan sebagai alas kue ulang tahun yang sudah jadi.
13.		<i>Sprayer</i>	Digunakan sebagai alat penyemprot <i>edible glue</i> untuk <i>dummy</i> agar <i>fondant</i> dapat menempel.
14.		<i>Ring Cutter</i>	Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan untuk sebagai dekorasi.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

### 3. *Purchase Order*

Pengertian yang dapat dijelaskan tentang *Purchase Order* merupakan sebuah dokumen yang dibuat oleh suatu badan perusahaan atau seseorang yang memiliki keinginan untuk memperoleh barang atau jasa yang dibutuhkan dari *supplier* atau *buyer*, sehingga dapat disimpulkan *purchase order* merupakan kesepakatan antara kedua pihak yaitu *buyer* dan *seller* untuk melakukan transaksi (Yusra, 2012). Ada dua daftar bahan yang dibutuhkan oleh penulis untuk mendekorasi kue ulang tahun bertemakan film animasi *Inside Out* ini, yang pertama yaitu daftar bahan yang menggunakan *red velvet*, dan satu lagi yang menggunakan *dummy*.

**TABEL 5**  
***PURCHASE ORDER* KUE ULANG TAHUN YANG**  
**MENGGUNAKAN *RED VELVET***

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Unsalted Butter</i>	1	Kg	Rp 130.000	Kg	Rp 130.000
2.	<i>Sugar</i>	1	Kg	Rp 15.000	Kg	Rp 15.000
3.	<i>Eggs</i>	1	Kg	Rp 22.000	Kg	Rp 22.000
4.	<i>Vanilla Essence</i>	1	Btl	Rp 56.000	500 ml	Rp 56.000
5.	<i>Flour</i>	1	Kg	Rp 12.000	Kg	Rp 12.000

6.	<i>Cocoa Powder</i>	1	Pack	Rp 36.000	180 gr	Rp 36.000
7.	<i>Baking Powder</i>	1	Can	Rp 12.000	110 gr	Rp 12.000
8.	<i>Pewarna Cherry Red</i>	2	Btl	Rp 25.000	60 ml	Rp 50.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### TABEL 5

#### **PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN YANG MENGGUNAKAN RED VELVET (LANJUTAN)**

9.	<i>Heavy Cream</i>	1	Liter	Rp 130.000	Liter	Rp 130.000
10.	<i>Cream Cheese</i>	2	Kg	Rp 118.000	Kg	Rp 236.000
11.	<i>Icing Sugar</i>	1	Pack	Rp 25.000	425 gr	Rp 25.000
12.	<i>Brown Sugar</i>	1	Pack	Rp 30.000	500 gr	Rp 30.000
13.	<i>Lemon Juice</i>	1	Btl	Rp 18.000	500 ml	Rp 18.000
14.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp 375.000	5 kg	Rp 375.000
15.	<i>Maizena</i>	1	Kg	Rp 14.000	Kg	Rp 14.000
16.	<i>CMC Powder</i>	1	Btl	Rp 12.000	43 Gr	Rp 12.000
17.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	Pc	Rp 18.500	Pc	Rp 18.500

18.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
19.	Pewarna <i>Royal Blue</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000
20.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000

**TABEL 5**

***PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN YANG  
MENGUNAKAN RED VELVET (LANJUTAN)***

21.	Pewarna <i>Violet</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
22.	Pewarna <i>Red Red</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000
23.	Pewarna <i>Black Phantom</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000
24.	Pewarna <i>Moss Green</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
25.	Pewarna <i>Leaf Green</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
26.	Pewarna <i>Dark Violet</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000
27.	Pewarna <i>Peach Yellow</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
28.	Pewarna <i>Orange</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
29.	Kawat	1	Pack	Rp 22.000	30 pc	Rp 22.000

<b>TOTAL</b>	Rp 1.408.500
--------------	-----------------

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 6**

***PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN YANG  
MENGUNAKAN DUMMY***

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp 375.000	5 kg	Rp 375.000
2.	Maizena	1	Kg	Rp 14.000	Kg	Rp 14.000
3.	<i>CMC Powder</i>	1	Btl	Rp 12.000	43 Gr	Rp 12.000
4.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	Pc	Rp 18.500	Pc	Rp 18.500
5.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
6.	Pewarna <i>Royal Blue</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000
7.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
8.	Pewarna <i>Violet</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
9.	Pewarna <i>Red Red</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000

10.	Pewarna <i>Black Phantom</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000
11.	Pewarna <i>Moss Green</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000

**TABEL 6**

***PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN YANG  
MENGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)***

12.	Pewarna <i>Leaf Green</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
13.	Pewarna <i>Dark Violet</i>	1	Btl	Rp 26.000	20 ml	Rp 26.000
14.	Pewarna <i>Peach Yellow</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
15.	Pewarna <i>Orange</i>	1	Btl	Rp 13.000	20 ml	Rp 13.000
16.	Kawat	1	Pack	Rp 22.000	30 pc	Rp 22.000
17.	Pewarna <i>Cherry Red</i>	2	Btl	Rp 25.000	60 ml	Rp 50.000
18.	<i>Dummy</i>	1	Set	Rp 41.000	2 pc	Rp 41.000
<b>TOTAL</b>						Rp 727.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 4. *Selling Price*

Perhitungan harga dari *selling price* akan menentukan harga jual dari kue ulang tahun yang bertemakan film animasi *Inside Out* ini. Terdapat dua harga jual yaitu kue ulang tahun yang menggunakan bahan dasar *red velvet* dan *dummy*.

**TABEL 7**  
**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN YANG**  
**MENGGUNAKAN RED VELVET**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Unsalted Butter</i>	980	Gr	Rp 130.000	500 gr	Rp 254.800
2.	<i>Sugar</i>	1360	Gr	Rp 15.000	Kg	Rp 20.400
3.	<i>Eggs</i>	500	Gr	Rp 22.000	Kg	Rp 11.000
4.	<i>Vanilla Essence</i>	15	MI	Rp 56.000	500 ml	Rp 1.680
5.	<i>Flour</i>	1	Kg	Rp 12.000	Kg	Rp 12.000
6.	<i>Cocoa Powder</i>	100	Gr	Rp 36.000	180 gr	Rp 20.000
7.	<i>Baking Powder</i>	10	Gr	Rp 12.000	110 gr	Rp 1.091
8.	<i>Pewarna Cherry Red</i>	100	MI	Rp 25.000	60 ml	Rp 41.667
9.	<i>Heavy Cream</i>	1	Liter	Rp 130.000	Liter	Rp 130.000
10.	<i>Cream Cheese</i>	1	Kg	Rp 118.000	Kg	Rp 118.000
11.	<i>Icing Sugar</i>	300	Gr	Rp 25.000	425 gr	Rp 17.647
12.	<i>Brown Sugar</i>	300	Gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 18.000

13.	<i>Lemon Juice</i>	20	MI	Rp 18.000	500 ml	Rp 720
14.	<i>Rolled Fondant</i>	3	Kg	Rp 375.000	5 kg	Rp 225.000
15.	Maizena	300	Gr	Rp 14.000	Kg	Rp 4.200
16.	<i>CMC Powder</i>	30	Gr	Rp 12.000	43 Gr	Rp 8.372
17.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	Pc	Rp 18.500	Pc	Rp 18.500
18.	<i>Pewarna Lemon Yellow</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750

**TABEL 7**

***RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN YANG  
MENGUNAKAN RED VELVET (LANJUTAN)***

19.	<i>Pewarna Royal Blue</i>	15	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 19.500
20.	<i>Pewarna Sky Blue</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
21.	<i>Pewarna Violet</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
22.	<i>Pewarna Red Red</i>	15	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 19.500
23.	<i>Pewarna Black Phantom</i>	5	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 6.500
24.	<i>Pewarna Moss Green</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
25.	<i>Pewarna Leaf Green</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
26.	<i>Pewarna Dark Violet</i>	15	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 19.500
27.	<i>Pewarna Peach Yellow</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
28.	<i>Pewarna Orange</i>	5	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 3.250
29.	Kawat	10	Pc	Rp 22.000	30 pc	Rp 7.333

<b>Total Recipe Costing</b>	Rp 1.037.160
<b>Creative and Art 35%</b>	Rp 363.006
<b>Total Cost</b>	Rp 1.400.166
<b>Desired Cost Percent</b>	40%
<b>Preliminary Selling Price</b>	Rp 3.500.415
<b>Actual Selling Price</b>	Rp 3.510.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 8**  
**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN YANG**  
**MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	3	Kg	Rp 375.000	5 kg	Rp 225.000
2.	Maizena	300	Gr	Rp 14.000	Kg	Rp 4.200
3.	<i>CMC Powder</i>	30	Gr	Rp 12.000	43 Gr	Rp 8.372
4.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	Pc	Rp 18.500	Pc	Rp 18.500
5.	<i>Pewarna Lemon Yellow</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
6.	<i>Pewarna Royal Blue</i>	15	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 19.500
7.	<i>Pewarna Sky Blue</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
8.	<i>Pewarna Violet</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
9.	<i>Pewarna Red Red</i>	15	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 19.500
10.	<i>Pewarna Black Phantom</i>	5	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 6.500
11.	<i>Pewarna Moss Green</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750

12.	Pewarna <i>Leaf Green</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
13.	Pewarna <i>Dark Violet</i>	15	MI	Rp 26.000	20 ml	Rp 19.500
14.	Pewarna <i>Peach Yellow</i>	15	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 9.750
15.	Pewarna <i>Orange</i>	5	MI	Rp 13.000	20 ml	Rp 3.250
16.	Kawat	10	Pc	Rp 22.000	30 pc	Rp 7.333
17.	Pewarna <i>Cherry Red</i>	100	MI	Rp 25.000	60 ml	Rp 41.667
18.	<i>Dummy</i>	1	Set	Rp 41.000	2 pc	Rp 41.000

**TABEL 8**

***RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN YANG MENGGUNAKAN DUMMY (LANJUTAN)***

<b><i>Total Recipe Costing</i></b>	Rp 472.822
<b><i>Creative and Art 35%</i></b>	Rp 165.488
<b><i>Total Cost</i></b>	Rp 638.310
<b><i>Desired Cost Percent</i></b>	40%
<b><i>Preliminary Selling Price</i></b>	Rp 1.595.775
<b><i>Actual Selling Price</i></b>	Rp 1.600.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**E. Pelaksanaan Kegiatan**

1. Lokasi

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Alamat penulis: Jl. P dan K, RT 01/RW 05 No. 1,  
Kedunghalang, Bogor Utara, Kota Bogor, Jawa Barat  
16158

## 2. Waktu

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
  - April - Juli 2022
- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk
  - Agustus 2022