

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cake atau dalam Bahasa Indonesia yang berarti kue merupakan istilah umum yang mengacu kepada beragam makanan yang dipanggang dengan bentuk dan ukuran yang beranekaragam, memiliki tekstur yang ringan hingga padat, dan dengan kombinasi rasa yang tiada batasnya (Rinsky, 2009). Kue rata-rata terbuat dari adonan cair dengan kandungan gula dan lemak yang tinggi (Labensky, 2016). Seiring dengan berkembangnya zaman, kue saat ini dapat digunakan sebagai wadah untuk menyalurkan kreativitas dan seni, salah satunya adalah *cake decorating*.

Cake decorating merupakan persatuan antara seni, *baking*, sudut pandang, dan bakat si pembuat kue, kita dapat mengekspresikan diri dengan berbagai cara di dalam kue yang kita dekorasi. Kue dapat menjadi indah, lezat dan istimewa bukan hanya dari eksekusi yang baik dalam segi rasa, tetapi juga dari segi desain yang menakjubkan sesuai dengan acara tersebut. Hal ini bahkan dapat memberikan kesenangan kepada semua tamu yang telah hadir dalam pesta tersebut dan membuat orang yang terhormat atau yang memiliki pesta tersebut merasa lebih spesial. (LoCicero, 2007). Dengan adanya dekorasi, kualitas kue pun meningkat. Dekorasi juga ikut

andil dalam memberikan cita rasa pada kue dan yang paling penting adalah menambahkan daya tarik visualnya.

Pada awal mulanya, *decorated cake* melakukan kemunculan pertamanya pada saat pemerintahan Elisabeth I di Britania Raya (*United Kingdom*). Kue tersebut muncul sebagai *centerpiece* yang luar biasa pada pesta perjamuan dan dihiasi dengan pasta kacang badam yang kemudian dikenal dengan nama *marchpanes and dates* pada tahun 1494 (Garrett, 2012). Kemudian dekorasi kue terus berkembang pesat hingga masa kini, hal tersebut membuat dekorasi menjadi salah satu komponen terpenting dalam pembuatan sebuah kue.

Di dalam pengembangannya, ada 7 tipe *icing* yang umum digunakan dalam dekorasi kue, yaitu: *buttercream*, *royal icing*, *fudge*, *foam*, *ganache*, *fondant*, dan *glaze* (Labensky, 2016). Salah satu tipe dekorasi kue yang sangat populer dari masa ke masa adalah *fondant*. *Fondant* adalah sirup gula yang mengkristal menjadi massa putih yang halus dan lembut. Ketika digunakan, *fondant* atau yang lebih dikenal dengan sebutan *poured fondant* atau *fondant icing* akan menjadi lapisan yang mengkilap dan tidak lengket sehingga sering digunakan untuk lapisan kue *napoleons*, *éclairs*, *petit fours*, dan beberapa kue lainnya (Gisslen, 2013).

Fondant pertama kali dikembangkan pada awal tahun 1558. Pada awalnya, *fondant* terbuat dari air mawar, gula, perasan lemon, putih telur, dan getah *tragacanth* yang kemudian disebut dengan *gum dragon*. Saat ini senyawa tanaman tersebut masih digunakan dalam pembuatan *fondant* secara komersil (Garrett, 2012). Tipe *fondant* lainnya adalah *rolled fondant*,

penanganan dan penggunaan *fondant* ini berbeda dari *fondant* yang sebelumnya dijelaskan karena teksturnya yang cukup kaku dan lentur untuk dibentuk (Gisslen, 2013).

Rolled fondant adalah pasta gula bewarna buram yang memiliki konsistensi seperti adonan kaku. *Rolled fondant* biasanya terbuat dari campuran gula, glukosa, air, dan bahan lainnya yang dimasak hingga matang dan berbentuk adonan yang kemudian digunakan untuk menutupi kue, membuat bunga, dan membuat dekorasi lainnya. Seperti namanya, *rolled fondant* akan di gulung sesuai ketebalan yang diinginkan kemudian digunakan untuk membungkus permukaan kue atau *torte* sehingga menciptakan permukaan kue yang sangat halus dan datar (Labensky, 2016).

Menurut Alfaro (2019), pewarnaan *rolled fondant* sebaiknya menggunakan pewarna makanan yang berupa gel atau pasta karena pewarna gel tidak menambahkan kandungan air kedalam *fondant* yang digunakan. Sebaliknya, apabila menggunakan pewarna yang berbasis air maka *fondant* yang digunakan akan menjadi lengket dan sulit untuk ditangani. Dengan pemberian warna pada *rolled fondant*, kue yang didekorasi akan terlihat lebih menarik dan mencolok jika dibandingkan dengan kue lainnya.

Dalam tugas akhir ini, penulis mengambil tema mengenai “Dibawah Laut Indonesia”. Menurut Dermawan (2013), Indonesia merupakan negara kepulauan terbesar di dunia, dengan luas permukaan air yang lebih besar daripada daratannya. Indonesia memiliki sekiranya 17.504 pulau dengan memiliki garis pantai sepanjang 95.181 km.

Dengan potensi tersebut, Indonesia merupakan negara yang mempunyai dominasi sumber daya maritim yang kaya baik dalam diversitas hayati maupun non hayati. Indonesia juga memiliki tingkat endemisme makhluk hidup yang tinggi sehingga dapat menjadi salah satu negara *megabiodiversity* dengan memiliki sekitar 4.605 varietas ikan bersirip yang terdiri dari 3.496 varietas ikan air laut, 1.193 varietas ikan air tawar, 310 varietas ikan perairan dalam, dan 104 varietas ikan pelagis. Indonesia juga memiliki sekitar 75% spesies terumbu karang yang terdapat di seluruh dunia (Dermawan, 2013).

Menyadari akan pentingnya keanekaragaman hayati tersebut, pemerintah Indonesia telah menetapkan 31 varietas reptile, 30 varietas mamalia laut, 14 varietas bivalvia, 7 varietas ikan bersirip, 1 varietas krustasea, 1 varietas karang hitam, dan 1 varietas mimi sebagai varietas yang dilindungi yang dituangkan pada Peraturan Pemerintah No.7 Tahun 1999 mengenai Pengawetan Spesies Tumbuhan dan Satwa Liar.

Namun demikian, dengan kekayaan sumber daya kelautan tersebut, peningkatan kebutuhan manusia yang mengatasnamakan kebutuhan ekonomi pun kian marak terjadi. Sehingga eksploitasi penangkapan dan perdagangan keanekaragaman biota laut seringkali dilakukan secara illegal demi keuntungan dan alasan pribadi. Akibatnya, penurunan populasi beberapa biota perairan di habitatnya tidak dapat dihindari seperti terancamnya spesies ikan hiu, dugong, napoleon, terubuk, penyu, dan sebagainya (Dermawan, 2013).

Menurut Dinas Kelautan dan Perikanan Pemerintah Kabupaten Selayar (2006), Kegiatan penangkapan ikan dengan memperuntukkan metode tidak ramah lingkungan seperti penggunaan bom yang berupa *ammonium nitrat*, *sianida*, dan bahan kimiawi lainnya pun masih sering ditemukan di masyarakat, hal ini dapat berdampak pada rusaknya terumbu karang di laut. Kurangnya pengetahuan serta kesadaran masyarakat akibat kurangnya sosialisasi dinas terkait pun menjadi alasan lain masih banyaknya penangkapan biota laut yang sudah dilindungi.

Kebijakan dan strategi pengelolaan yang masih kurang tepat, lemahnya penegakan hukum mengenai perlindungan hewan maupun tumbuhan yang dilindungi, hingga pencemaran laut yang terus terjadi juga merupakan penyebab terancamnya eksistensi biota laut yang masih belum dapat diatasi sampai saat ini (Dinas Kelautan dan Perikanan Pemerintah Kabupaten Selayar, 2006).

Berdasarkan pemaparan teori yang telah dijabarkan dari beberapa literatur diatas, maka penulis telah menentukan untuk merancang Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation* menggunakan media *rolled fondant* dengan mengangkat tema “Dekorasi Kue dengan Tema Dibawah Laut Indonesia” sebagai judul dari tugas akhir penulis.

Penulis mengangkat tema tersebut karena dekorasi kue dengan *fondant* banyak diminati oleh penikmat kue bahkan tren kembali di jaman sekarang. Penulis juga bermaksud untuk mengenalkan sekaligus memberikan *awareness* kepada masyarakat akan pentingnya menjaga habitat dan populasi keanekaragaman sumber daya kelautan terutama biota

– biota laut yang dilindungi dalam Peraturan Pemerintah No. 7 Tahun 1999. Selain itu penampilan warna pada dekorasi kue ini akan menampilkan warna-warna yang cerah dan realistis sesuai dengan habitat asli dari tiap komponen sehingga kue ini akan cocok digunakan pada berbagai acara seperti acara perayaan ulang tahun, *anniversary*, dan masih banyak perayaan lainnya.

1.2 Usulan Produk

“About 99% of endangered species are threatened by human activities alone, and humans arguably are the biggest and the greatest threat to biodiversity. Although some of these dangers occur naturally, most are caused by people and their economic and cultural activities.

The most common of these threats is habitat loss and degradation. Many fish and other different types of aquatic and marine existence are also threatened. Among them are long-lived species with a life history that takes many years to reach sexual maturity. As a result, they are particularly vulnerable to exploitation.” (Dublin, 2022)

Berdasarkan kutipan literatur diatas, penulis memilih tema Di Bawah Laut Indonesia yang akan penulis angkat menjadi Tugas Akhir karena penulis ingin mengenalkan dan memberi pengetahuan mengenai biota yang dilindungi dan memberikan kesadaran kepada masyarakat akan pentingnya kehidupan suatu makhluk hidup dalam ekosistem melalui seni yang berupa *cake decoration*. Selain itu desain yang cukup kompleks dari

tema ini dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam mendekorasi kue khususnya dekorasi menggunakan *fondant*.

1.3 Tinjauan Produk

“DEKORASI KUE DENGAN TEMA DI BAWAH LAUT INDONESIA”

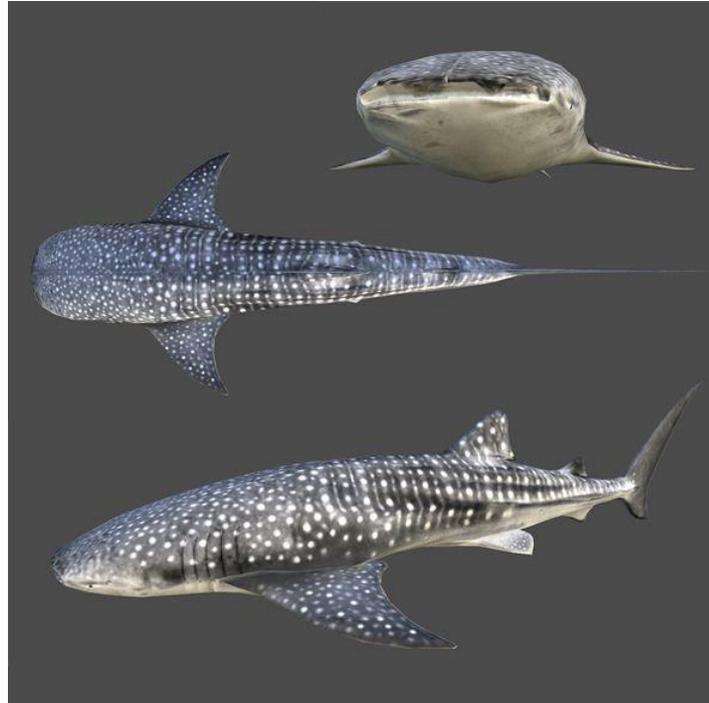
Tema, konsep, ukuran, dan bentuk dari produk akan dijabarkan sebagai berikut:

A. Tema Produk

Penulis mengambil tema Di Bawah Laut Indonesia dengan menggunakan skala warna *vibrant* yang beragam dimulai dari warna-warna yang terang hingga warna-warna yang gelap, kemudian akan diaplikasikan kedalam *fondant* yang digunakan. Keberagaman tekstur dan bentuk dalam dekorasi kue ini akan membuat kue tampak menjadi lebih nyata.

Pemilihan komponen yang akan disajikan di kue akan diambil dari biota laut Indonesia yang sudah termasuk kedalam hewan yang dilindungi oleh negara. Berikut adalah beberapa gambar dari komponen yang akan penulis gunakan sebagai acuan bentuk *fondant* dari biota laut yang akan penulis buat. Biota laut yang penulis pilih sebagai perwakilan hewan yang dilindungi oleh negara adalah Ikan Hiu Paus, Ikan Napoleon, Ikan Lumba – Lumba, Ikan Pari Manta, Ikan Banggai Cardinal, Kima, Teripang, Siput Susu Bundar, dan Terumbu Karang.

GAMBAR 1.1
IKAN HIU PAUS



Sumber : www.3docean.net

GAMBAR 1.2
IKAN NAPOLEON



Sumber : www.flickr.com

GAMBAR 1.3
IKAN LUMBA LUMBA



Sumber : www.massimorighi.com

GAMBAR 1.4
IKAN PARI MANTA



GAMBAR 1.5
PENYU HIJAU



Sumber : www.turbosquid.com

GAMBAR 1.6
IKAN BAGGAI CARDINAL



Sumber : www.life-sea.blogspot.com

GAMBAR 1.7

KIMA



Sumber : www.itsnature.org

GAMBAR 1.8

TERIPANG



Sumber : www.reefguide.org

GAMBAR 1.9
SIPUT SUSU BUNDAR (*Trochus niloticus*)



Sumber : www.blogmhariyanto.blogspot.com

GAMBAR 1.10
TERUMBU KARANG



Sumber : www.mediapenyuluhan.blogspot.com

B. Konsep Produk

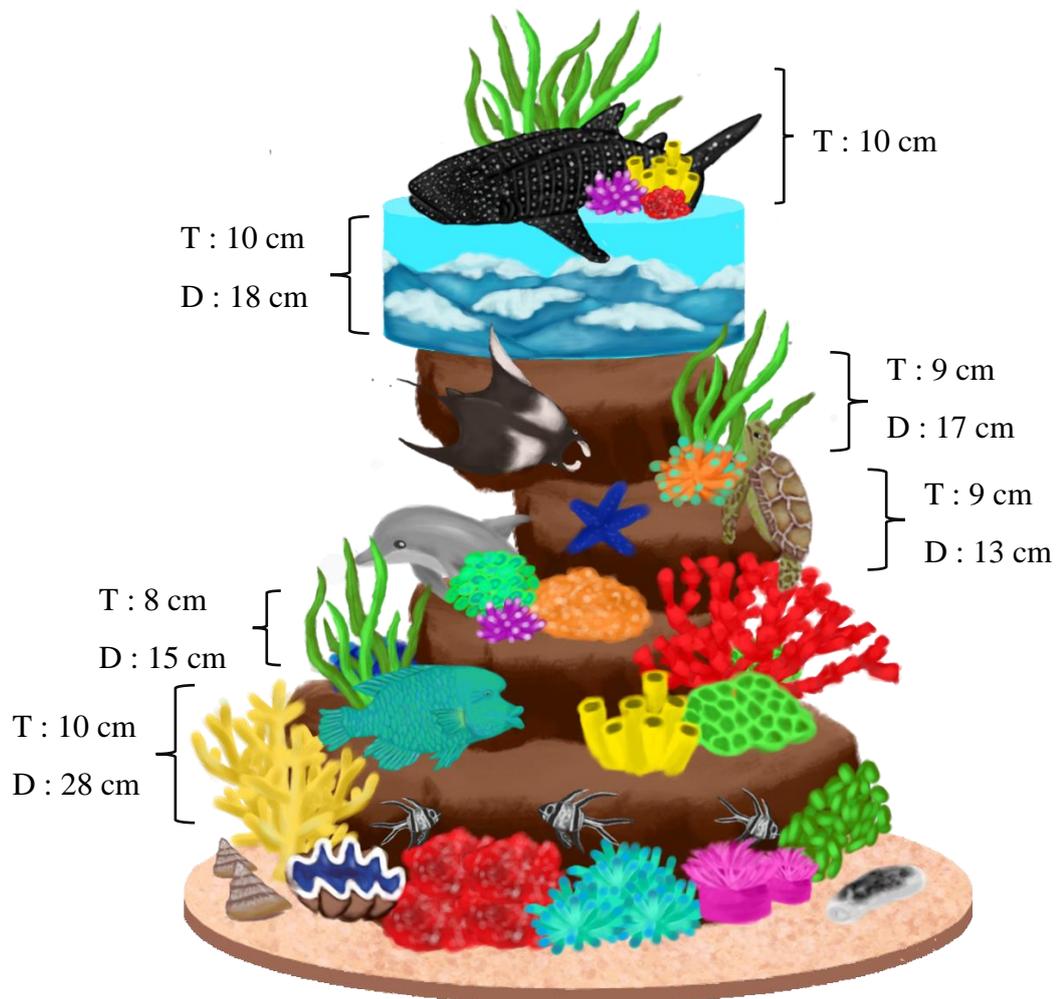
Kue yang akan penulis gunakan adalah *marble pound cake*, penulis memilih kue tersebut karena *pound cake* merupakan kue yang bertekstur padat sehingga sangat cocok apabila dijadikan kue bertingkat. Akan tetapi di dalam Tugas Akhir ini penulis akan mengganti *pound cake* dengan *dummy*, agar pembuatan dekorasi dapat dilakukan dengan lebih mudah. Dekorasi kue yang akan penulis buat akan menggambarkan suasana di bawah laut yang hidup, dengan menampilkan keindahan terumbu karang dan dilengkapi dengan ikan – ikan yang seakan sedang berenang-renang.

C. Target Market

Penulis menargetkan konsumen yang memiliki ketertarikan terhadap kekayaan sumber daya kelautan. Kue ini merupakan *showpiece* yang dapat digunakan pada kegiatan penting seperti perayaan *anniversary*, perayaan ulang tahun, kue untuk pameran seni dan kegiatan-kegiatan lainnya yang serupa. Kegiatan tersebut dapat berupa HUT Kementerian Kelautan dan Perikanan, HUT Fakultas Kelautan dan Perikanan, Ulang Tahun Club Pecinta Laut, dan sebagainya.

D. Desain Produk

GAMBAR 1.11
DESAIN PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Seperti desain yang telah disajikan diatas, produk akan terbagi menjadi 5 tingkatan dengan diameter yang berbeda-beda dan dilengkapi dengan *cake topper* di bagian atas kue. Alas kue ini akan menggunakan *cake board* dengan ukuran 50 cm. Berikut ini penulis paparkan penjelasan pada setiap bagian dari desain kue.

a. *Tier Pertama*

Tingkatan pertama ini merupakan bagian dasar dari kue yang akan dibentuk sedemikian rupa sehingga terlihat seperti batuan dengan tinggi 10 cm dan memiliki diameter 28 cm. Tingkat pertama kue ini kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang telah diberikan warna coklat gelap dan kemudian dicampurkan dengan sedikit *fondant* berwarna putih sehingga menghasilkan motif *marble* yang dapat memberikan kesan orisinalnya. Pemilihan warna ini didasari pada warna asli batu karang yang dapat ditemukan di sekitar laut maupun pantai di Indonesia.

Pada tingkatan pertama, berbagai jenis terumbu karang akan mengelilingi sisi kue tersebut dengan warna yang beragam seperti merah, biru, ungu, kuning, hijau, dan masih banyak warna-warna lainnya yang dapat ditemukan di habitatnya. Kemudian terumbu karang ini akan dilengkapi dengan berbagai macam hewan yang tinggal di habitat tersebut seperti ikan capungan banggai dan kima. Seperti yang diungkapkan oleh Kementerian Kelautan dan Perikanan (tanpa tahun), Ikan capungan banggai umumnya hidup di daerah terumbu karang. Lokasi terumbu karang ini biasanya berada di dekat pantai dengan kedalaman laut yang kurang dari 3 meter dan pada umumnya ikan ini hidup berdampingan dengan anemone laut dan bulu babi.

Penulis juga menambahkan pasir-pasir yang akan berada di atas permukaan *cake board* yang berasal dari kue kering yang dihaluskan. Teripang, dan Siput Susu Bundar juga akan penulis tambahkan di atas pasir-pasir sehingga menyerupai kondisi alaminya. Komponen-komponen yang

telah disebutkan sebelumnya akan dibuat dengan menggunakan Teknik *modelling fondant*.

b. *Tier Kedua*

Tingkatan kedua ini akan berbentuk seperti tingkatan pertama, dengan bentuk batuan yang dibuat sedemikian rupa seperti bentuk otentiknya dengan tinggi 8 cm dan memiliki diameter 15 cm. Tingkat kedua ini kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang berwarna coklat dan dicampurkan dengan warna putih yang sama dengan tingkat pertama sehingga menghasilkan motif *marble*. Tingkatan ini juga akan dikelilingi dengan berbagai macam terumbu karang maupun berbagai jenis rumput laut. Tingkatan tersebut akan dibubuhi dengan menggunakan hewan laut seperti Ikan Napoleon.

c. *Tier Ketiga*

Tingkatan ketiga ini akan berbentuk seperti tingkatan sebelumnya dimana memiliki bentuk batuan yang dibuat sedemikian rupa seperti bentuk otentiknya dengan tinggi 9 cm dan memiliki diameter 13 cm. Tingkat ketiga ini kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang berwarna coklat dan dicampurkan dengan warna putih yang sama dengan tingkat sebelumnya sehingga menghasilkan motif *marble*. Tingkatan ini juga akan dikelilingi dengan berbagai macam terumbu karang, bintang laut, maupun rumput laut dan akan dibubuhi dengan menggunakan aneka hewan laut seperti Ikan Lumba – Lumba dan Penyu.

d. *Tier Keempat*

Tingkatan keempat ini akan berbentuk seperti tingkatan sebelumnya dimana memiliki bentuk batuan yang dibuat sedemikian rupa seperti bentuk otentiknya dengan tinggi 9 cm dan memiliki diameter 17 cm. Tingkat keempat ini kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang berwarna coklat dan dicampurkan dengan warna putih yang sama dengan tingkat sebelumnya sehingga menghasilkan motif *marble*. Tingkatan tersebut akan dibubuhi dengan menggunakan hewan laut seperti Ikan Pari Manta.

Aneka hewan laut tersebut penulis pilih karena merupakan biota yang dilindungi penuh, kecuali ikan napoleon yang termasuk kedalam hewan yang dilindungi terbatas oleh pemerintahan seperti yang telah diungkapkan pada Peraturan Menteri Lingkungan Hidup dan Kehutanan Republik Indonesia Nomor P.20/Menlhk/Setjen/Kum.1/6/2018 Mengenai Jenis Tumbuhan Dan Satwa Yang Dilindungi.

e. *Tier Kelima*

Pada tingkatan terakhir, kue akan memiliki tinggi 10 cm dan dengan diameter 18 cm yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna biru muda yang menggambarkan langit lepas di lautan, kemudian akan dihiasi dengan *fondant* berbentuk seperti ombak di setiap sisi kuenya. Pembuatan *fondant* berbentuk ombak ini akan menggunakan gradasi warna mulai dari biru yang sedikit gelap hingga ke biru yang paling gelap yang akan memenuhi $\frac{3}{4}$ bagian dari kue. Menurut Olesen (2013), warna biru dapat diartikan sebagai kepercayaan dan loyalitas. Warna biru memiliki efek

menenangkan dan merilekskan pada psikologis manusia yang dapat memberikan kedamaian dan membuat tumbuhnya kepercayaan diri. Hal inilah yang menyebabkan pemilihan warna biru pada *tier* ketiga dan selain itu penulis memilih warna tersebut karena sesuai dengan warna otentiknya.

Kemudian di bagian atas kue akan dihiasi dengan berbagai macam terumbu karang dan rumput laut seperti pada *tier* sebelumnya. Yang kemudian akan dilengkapi dengan *fondant* berbentuk Ikan Hiu Paus. Penulis memilih Ikan Hiu Paus karena menurut data yang diperoleh dari Himawan (2016), Ikan Hiu Paus termasuk kedalam spesies yang dilindungi karena jumlah Hiu Paus yang teridentifikasi terdapat di Lautan Indonesia hanya tersisa sebanyak 263 ekor. Hal ini diduga dikarenakan faktor ketersediaan makanan yang semakin minim, faktor perubahan iklim global, dan kasus terdamparnya hiu paus yang cukup sering terjadi.

E. Standar Resep

Standar resep adalah seperangkat instruksi yang menjelaskan cara pembuatan ataupun pembentukan produk tertentu, dengan kata lain standar resep merupakan suatu resep khusus yang diciptakan maupun dikembangkan oleh suatu operasi yang bertujuan untuk digunakan oleh koki, *pastry chef*, dan *bakers* dalam menciptakan suatu makanan yang konsisten, kemudian makanan tersebut akan disajikan dan dijual kepada pelanggannya sendiri (Gisslen,2013).

Adapun penulis cantumkan standar resep pembuatan kue dengan dummy maupun kue asli, *marble pound cake*, *chocolate ganache*, dan *rice crispy treats*.

a. *Marble Pound Cake*

TABEL 1.1
STANDAR RESEP MARBLE POUND CAKE

<i>Marble Pound Cake</i>			<i>Yield : 4 cakes @ 737 gr</i>	
			Halaman : 1 dari 5	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Lumuri Alasi	secukupnya	<i>Greasing oil</i>	Di loyang persegi panjang kemudian Dengan <i>Parchment paper</i> diatas permukaan loyang

TABEL 1.1
STANDAR RESEP MARBLE POUND CAKE
(LANJUTAN)

<i>Marble Pound Cake</i>			<i>Yield : 4 cakes @ 737 gr</i>	
			Halaman : 2 dari 5	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
3.	Saring	9 gr 680 gr 20 gr	Garam Tepung protein rendah <i>Baking powder</i>	Bersama di mangkuk
4.	Kocok	570 gr 680 gr	<i>Unsalted butter</i> Gula	Yang sudah lembut dan Menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan sedang menggunakan <i>attachment paddle</i>
5.	Gabungkan	30 gr 910 gr	<i>Grated Lemon Zest</i> Telur	Dan Menjadi satu

TABEL 1.1
STANDAR RESEP MARBLE POUND CAKE
(LANJUTAN)

<i>Marble Pound Cake</i>			<i>Yield : 4 cakes @ 737 gr</i>	
			Halaman : 3 dari 5	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
6.	Campurkan			Bahan kering Dan bahan basah Secara bergantian menjadi 3 tahap ke dalam adonan mentega dengan kecepatan rendah
7.	Pisahkan Campurkan	340 gr	<i>Chocolate</i> yang dilelehkan	1/3 adonan ke dalam sebuah mangkuk kemudian Kedalam adonan dan aduk hingga merata menggunakan rubber spatula

TABEL 1.1
STANDAR RESEP MARBLE POUND CAKE
(LANJUTAN)

<i>Marble Pound Cake</i>			<i>Yield : 4 cakes @ 737 gr</i>	
			Halaman : 4 dari 5	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
8.	Tuangkan Tambahkan			Adonan berwarna putih ke dalam Loyang yang sudah disediakan kemudian Adonan berwarna coklat secara perlahan
9.	Aduk			Adonan coklat dan putih secara perlahan menggunakan pisau atau spatula besi sehingga menciptakan motif marbel

TABEL 1.1
STANDAR RESEP MARBLE POUND CAKE
(LANJUTAN)

<i>Marble Pound Cake</i>			<i>Yield : 4 cakes @ 737 gr</i>	
			Halaman : 5 dari 5	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
10.	Masukkan			Adonan di oven dengan suhu 191°C hingga 45-50 menit.
11.	Dinginkan Keluarkan			Kue yang sudah matang di rak yang tersedia kemudian Kue dari Loyang.

Sumber : The Culinary Institute of America. 2016. *Mastering The Art and*

Craft Baking and Pastry Third Edition

b. *Chocolate Ganache*

TABEL 1.2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

<i>Chocolate Ganache</i>			<i>Yield : 2000 gr</i>	
			<i>Halaman : 1 dari 2</i>	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Timbang	1000 gr 1000 gr	<i>Whipping Cream Dark Chocolate (58%)</i>	Kemudian tuangkan kedalam <i>pan</i> dan Di dalam <i>bowl</i> besar
3.	Panaskan			<i>Whipping cream</i> yang sudah ditimbang hingga mulai <i>boil</i>
4.	Tuangkan Aduk			<i>Whipping cream</i> yang mulai <i>boil</i> ke <i>bowl</i> yang berisi coklat Hingga seluruh coklat meleleh dan tercampur dengan baik

TABEL 1.2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*
(LANJUTAN)

<i>Chocolate Ganache</i>			Yield : 2000 gr	
			Halaman : 2 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
5.	Dinginkan			<i>Chocolate Ganache</i> hingga suhu ruang selama semalaman atau hingga mulai mengeras

Sumber: The Ritz-Carlton Mega Kuningan, 2019

c. *Rice Crispy Treats*

TABEL 1.3
STANDAR RESEP *RICE CRISPY TREATS*

<i>Rice Crispy Treats</i>			Yield : 630 gr	
			Halaman : 1 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2.	Lelehkan	30 gr	<i>Unsalted Butter</i>	Didalam <i>pan</i> hingga mencair kemudian

TABEL 1.3
STANDAR RESEP *RICE CRISPY TREATS*
(LANJUTAN)

<i>Rice Crispy Treats</i>			Yield : 630 gr	
			Halaman : 2 dari 2	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
3.	Tambahkan	300 gr	<i>Marshmallow</i>	Kedalam <i>pan</i> dan aduk hingga meleleh
4.	Siapkan	300 gr	<i>Rice Crispy</i>	Kedalam <i>bowl</i> yang telah dilumuri minyak
5.	Tuangkan Aduk			<i>Marshmallow</i> yang telah meleleh kedalam <i>bowl</i> yang terdapat <i>Rice Crispy</i> kemudian Hingga merata
5.	Dinginkan		<i>Rice Crispy Treats</i>	hingga sedikit mengeras kemudian langsung dapat digunakan untuk membuat <i>base</i> figur

Sumber : Olahan Penulis, 2022

d. Standar Resep Pembuatan Dekorasi Kue Dibawah Laut Indonesia

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE

Dekorasi Kue Dibawah Laut Indonesia				Yield : 7500 gr
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
TIER 1				
2.	Bentuk			<i>Dummy</i> / kue agar terlihat menjadi seperti bebatuan dengan diameter 28 cm dan tinggi 10 cm
3.	Siapkan Campurkan	500 gr 20 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Kemudian Hingga warna tercampur merata dan menjadi coklat tua
4.	Siapkan	480 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dan biarkan bewarna putih

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
5.	Campurkan		Semua <i>Fondant</i>	yang sudah diberi warna menjadi 1 secara tidak beraturan agar menghasilkan kesan <i>marble</i>
6.	Giling		<i>Rolled fondant</i>	hingga pipih untuk <i>covering</i> kue yang sudah disiapkan
7.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat merekat dengan lebih baik
8.	<i>Covering</i>			Kue tersebut dengan <i>fondant</i> yang sudah digiling

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
9.	Siapkan	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sebanyak 5 buah kemudian
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi 5 Ikan Banggai sesuai pola
	Lukiskan	2 ml	Pewarna hitam	Yang dicampurkan dengan
		1 ml	Alkohol	Dan
1 ml		Pewarna Putih	Di permukaan Ikan Banggai sesuai dengan motif aslinya	
10.	Siapkan	0 gr	<i>Rolled fondant</i>	kemudian
	Campurkan	1 ml	Pewarna coklat	Hingga warnanya tercampur merata
	Siapkan	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	kemudian
	Campurkan	2 ml	Pewarna biru	Hingga warnanya tercampur merata

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Siapkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dan biarkan bewarna putih
	Bentuk		<i>Fondant</i> coklat	Menjadi bentuk cangkang Kima
	Lapisi		<i>Fondant</i> putih	Secara tipis pada bagian dalam <i>fondant</i> coklat
	Tambahkan		<i>Fondant</i> biru	Di atas fondant putih
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Tersebut agar menyerupai Kima
11.	Bentuk		<i>Wire</i> 1mm	Menjadi pola Terumbu Karang
	Siapkan	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sebanyak 7 pcs kemudian
	Campurkan	5 ml	Pewarna hijau, ungu, merah, pink, biru,	Pada masing-masing <i>fondant</i> hingga warna tercampur merata

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk	1 ml	kuning, dan biru kehijauan <i>Fondant</i> kuning	Menjadi seperti Karang Bambu Laut mengikuti pola <i>wire</i>
Bentuk	<i>Fondant</i>		Yang lainnya menjadi karang berbentuk <i>sponge</i> <i>tube, pipe, torch,</i> <i>bubble</i> , karang merah, <i>ridge</i> , dan <i>anemone</i> sesuai warna yang tersedia	
Warnai	<i>Fondant</i> Pewarna biru, pink merah, coklat,		Tekstur pada <i>fondant</i> Dengan masing-masing Agar penampakan fondant semakin nyata	

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
		5 ml	hijau, ungu, dan biru kehijauan Alkohol	
12.	Siapkan Bentuk Lukiskan	60 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Petal dust</i> hitam	Dan biarkan berwarna putih Lonjong yang menyerupai teripang sebanyak 2 buah dan berikan detail permukaan atas <i>fondant</i> dengan Sesuai motif teripang
13.	Siapkan Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Kemudian Hingga warna tercampur merata

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk			Menjadi 3 siput susu bundar dengan ukuran yang berbeda – beda
	Lukiskan	1 ml	Pewarna putih	Pada permukaan siput seperti motif aslinya
<i>TIER 2</i>				
14.	Bentuk			<i>Dummy</i> / kue agar terlihat menjadi seperti bebatuan dengan diameter 15 cm dan tinggi 8 cm
15.	Siapkan	215 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	6 ml	Pewarna coklat	Hingga warna tercampur merata dan menjadi coklat tua
16.	Siapkan	170 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian biarkan bewarna putih

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
17.	Campurkan		Semua <i>Fondant</i>	yang sudah diberi warna menjadi 1 secara tidak beraturan agar menghasilkan kesan <i>marble</i>
18.	Giling		<i>Rolled fondant</i>	hingga pipih untuk <i>covering</i> kue yang sudah disiapkan
19.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat merekat dengan lebih baik
20.	<i>Covering</i>			Kue dengan <i>fondant</i> yang sudah digiling
21.	Siapkan Campurkan	100 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Kemudian biarkan bewarna putih Hingga tercampur

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk		kehijauan <i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Menjadi Ikan Napoleon sesuai pola aslinya
	Bentuk			Tekstur pada <i>fondant</i>
	Warnai		<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Dengan masing-masing
		1 ml	Pewarna biru kehijauan, biru, hijau, hitam, dan kuning	Agar Ikan Napoleon terlihat lebih nyata
		3 ml	Alkohol	
22.	Bentuk		<i>Wire</i> 1mm	Menjadi pola Rumput Laut

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Siapkan	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	1 ml	Pewarna hijau	Hingga warna tercampur merata
	Siapkan	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	1 ml	Pewarna hijau tua	Hingga warna tercampur merata
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Secara pipih menyelimuti <i>wire</i>
	Berikan			Tekstur pada Rumput Laut
	Warnai	2 ml	Pewarna hijau	Rumput Laut dengan Agar terlihat lebih nyata
		2 ml	Alkohol	
23.	Bentuk		<i>Wire 1 mm</i>	Menjadi pola terumbu karang <i>alcyonacea</i>

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sebanyak 4 pcs kemudian
	Campurkan	5 ml	Pewarna hijau, kuning, merah, dan biru	Pada masing-masing <i>fondant</i> hingga warna tercampur merata
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk karang <i>brain, pipe, dan cerold</i>
	Bentuk			Tekstur pada <i>fondant</i>
	Warnai	1 gr	<i>Fondant</i> <i>Petal dust</i> kuning	Dengan masing-masing Agar penampakan <i>fondant</i> semakin nyata
		2 ml	Pewarna merah, biru, dan hijau	
		5 ml	Alkohol	

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
<i>TIER 3</i>				
24.	Bentuk			<i>Dummy</i> / kue agar terlihat menjadi seperti bebatuan dengan diameter 13 cm dan tinggi 9 cm
25.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	6 ml	Pewarna coklat	Hingga warna tercampur merata dan menjadi coklat tua
26.	Siapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian biarkan bewarna putih
27.	Campurkan		Semua <i>Fondant</i>	yang sudah diberi warna menjadi 1 secara tidak beraturan agar menghasilkan kesan <i>marble</i>

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
28.	Giling		<i>Rolled fondant</i>	hingga pipih untuk <i>covering</i> kue yang sudah disiapkan
29.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat melekat dengan lebih baik
30.	<i>Covering</i>			Kue dengan <i>fondant</i> yang sudah digiling
31.	Bentuk		<i>Wire 2mm</i>	Menjadi lengkungan
	Bentuk	100 gr	<i>Rice Crispy Treats</i>	Menjadi pola ikan lumba-lumba
	Siapkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	1 ml	Pewarna hitam	Hingga warna tercampur merata menjadi abu-abu
Siapkan	1 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian biarkan bewarna putih	

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk		<i>Fondant</i> abu-abu	Menjadi Lumba-Lumba dengan mengikuti pola yang telah dibuat
	Bentuk		<i>Fondant</i> putih	Menjadi mata Lumba-Lumba
	Lukiskan	1 ml	Pewarna hitam	Menjadi mata Lumba-Lumba
	Warnai	1 gr	Petal dust hitam	<i>Fondant</i> dengan Agar penampakan fondant semakin nyata
32.	Bentuk		<i>Wire</i> 1mm	Menjadi pola Rumput Laut
	Siapkan	160 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	2 ml	Pewarna hijau	Hingga warna tercampur merata
	Siapkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Campurkan	2 ml	RPewarna hijau tua	Hingga warna tercampur merata
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Secara pipih menyelimuti <i>wire</i>
	Berikan			Tekstur pada Rumput Laut
	Warnai	4 ml	Pewarna hijau	Rumput Laut dengan Agar terlihat lebih nyata
		4 ml	Alkohol	
33.	Siapkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	2 ml	Pewarna biru	Hingga warna tercampur merata
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi 2 Bintang Laut
	Lukiskan	1 ml	Pewarna biru	Bintang Laut dengan Agar terlihat lebih nyata
		2 ml	Alkohol	

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
34.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sebanyak 4 pcs kemudian
	Campurkan	5 ml	Pewarna hijau, ungu, orange, dan kuning kejinggaan	Pada masing-masing <i>fondant</i> hingga warna tercampur merata
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi karang berbentuk <i>torch, brain, anemone</i> , dan <i>zoa</i> sesuai warna yang tersedia
	Bentuk			Tekstur pada <i>fondant</i>

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Warnai	3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna putih dan jingga	Dengan masing-masing Agar penampakan fondant semakin nyata
5.	Bentuk	45 gr	<i>Rice</i> <i>Crispy</i> <i>Treats</i>	Menjadi pola tempurung Penyu
	Siapkan	60 gr	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	kemudian
	Campurkan	1 ml	Pewarna coklat	Hingga warna tercampur merata menjadi coklat muda
	Siapkan	40 gr	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Dan biarkan bewarna putih
	Bentuk		<i>Rolled</i> <i>fondant</i> coklat	Menjadi tempurung penyu dengan melapisi <i>Rice Crispy Treats</i>
	Bentuk			Tekstur pada Penyu

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk Bentuk Tancapkan Warnai	1 ml	<i>Rolled</i> <i>fondant</i> 1 mm <i>wire</i> Pewarna coklat muda, coklat tua, kuning kehijauan, hijau	Menjadi bagian tubuh penyu yang lainnya Tekstur pada Penyu Ke bagian tubuh penyu untuk digunakan sebagai penyanggah Penyu dengan Agar Penyu tampak lebih nyata
TIER 4				

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
36.	Bentuk			<i>Dummy</i> / kue agar terlihat menjadi seperti bebatuan dengan diameter 17 cm dan tinggi 9 cm
37.	Siapkan Campurkan	230 gr 6 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Kemudian Hingga warna tercampur merata dan menjadi coklat tua
38.	Siapkan	180 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian biarkan bewarna putih
39.	Campurkan		Semua <i>Fondant</i>	yang sudah diberi warna menjadi 1 secara tidak beraturan agar menghasilkan kesan <i>marble</i>

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
40.	Giling		<i>Rolled fondant</i>	hingga pipih untuk <i>covering</i> kue yang sudah disiapkan
41.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat merekat dengan lebih baik
42.	<i>Covering</i>			Kue dengan <i>fondant</i> yang sudah digiling
43.	Siapkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian biarkan bewarna putih
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi ikan pari manta
	Berikan	1 gr	<i>Rolled fondant</i>	sesuai pola aslinya Sebagai mata ikan pari manta
	Lukiskan	3 gr	<i>Petal dust</i> hitam	Ikan pari manta dengan Sesuai motif tubuh aslinya
TIER 5				

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
44.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled</i>	Kemudian
			<i>fondant</i>	
	Campurkan	4 ml	Pewarna	Hingga warna tercampur
			biru	merata dan menjadi biru
				sedikit tua
	Siapkan	200 gr	<i>Rolled</i>	Kemudian
			<i>fondant</i>	
	Campurkan	6 ml	Pewarna	Hingga warna tercampur
			biru	merata dan menjadi biru
				tua
Siapkan	200 gr	<i>Rolled</i>	Kemudian	
		<i>fondant</i>		
Campurkan	8 ml	Pewarna	Hingga warna tercampur	
		biru	merata dan menjadi biru	
			gelap	
Siapkan	100 gr	<i>Rolled</i>	Dan biarkan tetap	
		<i>Fondant</i>	bewarna putih	

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Siapkan	450 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	6 gr	Pewarna biru	Hingga warna tercampur merata dan menjadi biru
45.	Giling		<i>Rolled fondant</i> biru	hingga pipih untuk <i>covering</i> kue yang sudah disiapkan
46.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan <i>edible glue</i> agar <i>fondant</i> dapat merekat dengan lebih baik
47.	<i>Covering</i>			Kue dengan <i>fondant</i> yang sudah digiling
48.	Giling		<i>Fondant</i> biru sedikit tua, tua, dan gelap	Agar terlihat seperti ombak

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> putih	Agar terlihat seperti ombak
	Bentuk Tempelkan		<i>Fondant</i>	Tekstur pada ombak Ke kue yang sudah di <i>cover</i> secara tidak beraturan ke tiap lapisan menjadi seperti desain
49.	Bentuk	200 gr	<i>Rice Crispy Treats</i>	Menjadi pola Hiu Paus
	Siapkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	2 ml	Pewarna hitam	Hingga warna tercampur merata dan menjadi abu muda

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Lapisi			Pola Hiu Paus dengan <i>fondant</i>
	Bentuk		<i>Petal dust</i>	Menjadi Hiu Paus sesuai
	Warnai	2 gr	hitam	dengan bentuk aslinya
	Lukiskan	5 ml	Pewarna putih	Hiu Paus dengan Agar ikan hiu paus terlihat lebih nyata
				Hiu Paus dengan sesuai motif aslinya
50.	Siapkan	80 gr	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	1 ml	Pewarna hijau	Hingga warna tercampur merata
	Siapkan	60 gr	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	1 ml	Pewarna hijau tua	Hingga warna tercampur merata

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Secara pipih menyelimuti <i>wire</i>
	Berikan			Tekstur pada Rumput Laut
	Warnai	2 ml	Pewarna hijau	Rumput Laut dengan Agar terlihat lebih nyata
		2 ml	Alkohol	
51.	Siapkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sebanyak 3 pcs kemudian
	Campurkan	2 ml	Pewarna kuning, merah, dan ungu	Pada masing-masing <i>fondant</i> hingga warna tercampur merata
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi Karang berbentuk <i>pipe, torch</i> , dan karang merah sesuai warna yang tersedia

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Bentuk Warnai	1 gr 1 gr	<i>Fondant</i> <i>Petal dust</i> Kuning Pewarna merah dan putih	Tekstur pada <i>fondant</i> Dengan masing-masing Agar penampakan <i>fondant</i> semakin nyata
ASSEMBLING				
52.	Letakkan Susun Susun Tancapkan		<i>Tier 1</i> <i>Tier 2, 3,</i> dan 4 <i>Tier 5</i> Tusuk sate	Diatas <i>cake board</i> dengan ukuran 50 cm Dibagian atas <i>tier 1</i> dengan urutan yang sama seperti desain Dibagian paling atas Disetiap tingkatan kue

TABEL 1.4
STANDAR RESEP PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
53.	Tempelkan Berikan	50 gr	CMC	Seluruh elemen di tempatnya sesuai dengan desain menggunakan Sebagai perekatnya apabila dibutuhkan Sentuhan akhir pada kue
54.	Siapkan Haluskan Oleskan Taburkan	230 gr 10 gr	Biskuit CMC Biskuit	Kemudian Menjadi serbuk Secara tipis agar biscuit dapat melekat Diatas <i>cake board</i> yang masih tersedia

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

F. Purchase Order List

Dalam pembuatan Tugas Akhir *Food Presentation*, daftar barang atau *purchase order* yang diperlukan oleh penulis untuk membuat dekorasi kue bertemakan Di Bawah Laut Indonesia adalah sebagai berikut.

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuan titas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
1.	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	pc	Rp 53.000	pc	Rp 53.000
2.	<i>Dummy</i>	D 35cm t 13 cm	1	pc	Rp 42.000	Pc	Rp 42.000
3.	<i>Dummy</i>	D 18 cm t 10 cm	1	pc	Rp 11.000	Pc	Rp 11.000
4.	<i>Dummy</i>	D 18cm t 9 cm	1	Pc	Rp 10.000	Pc	Rp 10.000
5.	<i>Dummy</i>	D 18cm t 8 cm	1	Pc	Rp 9.000	Pc	Rp 9.000
6.	<i>Dummy</i>	D 15cm t 10 cm	1	Pc	Rp 9.000	Pc	Rp 9.000
7.	<i>Fondant</i>	Fondx	8	Kg	Rp 285.000	5 kg	Rp 456.000
8.	<i>Wire</i>	2 mm	3	mtr	Rp 2.900	mtr	Rp 8.700
9.	<i>Wire</i>	1 mm	4	mtr	Rp 900	mtr	Rp 3.600

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
10.	Pewarna Merah	Hakiki	1	Btl	Rp 2.000	btl	Rp 2.000
11.	Pewarna Biru		3	Btl	Rp 2.000	btl	Rp 6.000
12.	Pewarna Kuning		2	Btl	Rp 2.000	btl	Rp 4.000
13.	Pewarna <i>Pink</i>		1	Btl	Rp 2.000	btl	Rp 2.000
14.	Pewarna Hitam		1	Btl	Rp 2.000	btl	Rp 2.000
15.	Pewarna Ungu		1	Btl	Rp 2.000	btl	Rp 2.000
16.	Pewarna Coklat		2	Btl	Rp 2.000	btl	Rp 4.000
17.	Pewarna Putih		Tulip Arte	60	Gr	Rp 75.800	60 gr
18.	Pewarna Putih	Bubuk	50	Gr	Rp 5.000	50 gr	Rp 5.000

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
19.	Pewarna Biru	Bubuk	50	Gr	Rp 11.520	50 gr	Rp 11.520
20.	Pewarna Merah		50	Gr	Rp 9.600	50 gr	Rp 9.600
21.	Pewarna Kuning		50	Gr	Rp 6.000	50 gr	Rp 6.000
22.	Pewarna Hitam		50	Gr	Rp 7.700	50 gr	Rp 7.700
23.	CMC	<i>No brand</i>	250	gr	Rp 17.000	250 gr	Rp 17.000
24.	Tusuk Sate	50 cm	100	pcs	Rp 21.000	100 pcs	Rp 21.000
25.	Maizena	Maizenaku	1	kg	Rp 20.000	1 kg	Rp 20.000
26.	Alkohol	<i>Food grade</i>	100	ml	Rp 30.000	100 ml	Rp 30.000
27.	<i>Marshmellow</i>	Youka	280	gr	Rp 10.000	140 gr	Rp 20.000

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Keterangan	Kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					Harga	Unit	
28.	<i>Rice Crispy</i>	<i>No Brand</i>	500	gr	Rp. 27.000	500 gr	Rp 27.000
29.	<i>Butter</i>	Hollman	250	gr	Rp 23.000	250 gr	Rp 23.000
30.	Biskuit	Regal	1	pack	Rp 16.000	1 pack	Rp 16.000
31.	Lampu Sorot	<i>Display Lighting</i>	2	pcs	Rp 53.000	1 pc	Rp 106.000
TOTAL							Rp 1.019.200

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

G. Recipe Costing

Dalam pembuatan Tugas Akhir *Food Presentation*, *recipe costing* yang dijumlahkan oleh penulis terhadap keseluruhan harga bahan yang dibutuhkan untuk membuat dekorasi kue bertemakan Di Bawah Laut Indonesia dengan kue asli maupun *dummy* adalah sebagai berikut.

TABEL 1.6
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
1.	<i>Rolled fondant</i>	7,5 kg	5 kg	Rp 285.000	Rp 427.500
2.	<i>Cake Board</i> D 50 cm	1 pc	pc / D 50cm	Rp 53.000	Rp 53.000
3.	<i>Dummy</i> D 35 cm t 13 cm	1 pc	Pc / D 35cm T 13 cm	Rp 42.000	Rp 42.000
4.	<i>Dummy</i> D 18 cm t 10 cm	1 pc	Pc / D 18cm T 10 cm	Rp 11.000	Rp 11.000
5.	<i>Dummy</i> D 18 cm t 9 cm	1 pc	Pc / D 18cm T 9 cm	Rp 10.000	Rp 10.000
6.	<i>Dummy</i> D 18 cm t 8 cm	1 pc	Pc / D 18cm T 8 cm	Rp 9.000	Rp 9.000
7.	<i>Dummy</i> D 15 cm t 10 cm	1 pc	Pc / D 15cm T 10 cm	Rp 9.000	Rp 9.000

TABEL 1.6
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
8.	Wire 2mm	3 meter	1 meter	Rp 2.900	Rp 8.700
9.	Wire 1 mm	3 meter	1 meter	Rp 900	Rp 2.700
10.	Pewarna Merah	13 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 1.734
11.	Pewarna Biru	31 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 4.134
12.	Pewarna Kuning	29 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 3.867
13.	Pewarna <i>Pink</i>	5 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 667
14.	Pewarna Hitam	12 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 1.600
15.	Pewarna Ungu	12 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 1.600
16.	Pewarna Coklat	23 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 3.067

TABEL 1.6
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
17.	Pewarna Putih	13 ml	60 ml / Btl	Rp 75.800	Rp 16.424
18.	Pewarna Bubuk Merah	9 gr	50 gr	Rp 9.600	Rp 1.728
19.	Pewarna Bubuk Biru	10 gr	50 gr	Rp 11.520	Rp 2.304
20.	Pewarna Bubuk Kuning	11 gr	50 gr	Rp 7.700	Rp 1.694
21.	Pewarna Bubuk Hitam	2 gr	50 gr	Rp 6.000	Rp 240
22.	Pewarna Bubuk Putih	4 gr	50 gr	Rp 5.000	Rp 400
23.	<i>CMC</i>	90 gr	250 gr	Rp 17.000	Rp 6.120
24.	Tusuk Sate	12 pcs	100 pcs	Rp 21.000	Rp 2.520
25.	Maizena	1000 gr	1 kg	Rp 20.000	Rp 20.000
26.	Alkohol	15 ml	100 ml	Rp 30.000	Rp 4.500
27.	<i>Marshmallow</i>	70 gr	140 gr	Rp 10.000	Rp 5.000
28.	<i>Rice Crispy</i>	70 gr	500 gr	Rp 27.000	Rp 3.780

TABEL 1.6
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
29.	Butter	7 gr	250 gr	Rp 23.000	Rp 644
30.	Biskuit	320 gr	320 gr	Rp 16.000	Rp 16.000
31.	Lampu Sorot	2 pcs	1 pc	Rp 53.000	Rp 106.000
TOTAL					Rp 776.923

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
1.	Garam	18 gr	500 gr	Rp 6.000	Rp 216
2.	Tepung Terigu Protein Rendah	1.360 gr	1.000 gr	Rp 12.500	Rp 17.000
3.	<i>Baking Powder</i>	40 gr	110 gr	Rp 12.500	Rp 4.546
4.	<i>Unsalted Butter</i>	1.140 gr	1.000 gr	Rp 130.000	Rp 148.200
5.	Gula	1.360 gr	1.000 gr	Rp 15.000	Rp 20.400

TABEL 1.7
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
6.	Buah Lemon	232 gr	1.000 gr	Rp 17.500	Rp 4.060
7.	Telur	1.820 gr	1.000 gr	Rp 24.000	Rp 43.680
8.	<i>Dark Chocolate 58%</i>	2.180 gr	2.500 gr	Rp 589.000	Rp 513.608
9.	<i>Whipping Cream</i>	1.500 ml	1.000 ml	Rp 82.000	Rp 123.000
10.	<i>Rolled Fondant</i>	7,5 kg	5 kg	Rp 285.000	Rp 427.500
11.	<i>Wire 2mm</i>	3 meter	1 meter	Rp 2.900	Rp 8.700
12.	<i>Wire 1 mm</i>	3 meter	1 meter	Rp 900	Rp 2.700
13.	Pewarna Merah	13 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 1.734
14.	Pewarna Biru	31 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 4.134
15.	Pewarna Kuning	29 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 3.867
16.	Pewarna <i>Pink</i>	5 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 667

TABEL 1.7
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
17.	Pewarna Hitam	12 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 1.600
18.	Pewarna Ungu	12 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 1.600
19.	Pewarna Coklat	23 ml	15 ml / Btl	Rp 2.000	Rp 3.067
20.	Pewarna Putih	13 ml	60 ml/Btl	Rp 75.800	Rp 16.424
21.	Pewarna Bubuk Merah	9 gr	50 gram	Rp 9.600	Rp 1.728
22.	Pewarna Bubuk Biru	10 gr	50 gram	Rp 11.520	Rp 2.304
23.	Pewarna Bubuk Kuning	11 gr	50 gram	Rp 7.700	Rp 1.694
24.	Pewarna Bubuk Hitam	2 gr	50 gram	Rp 6.000	Rp 240

TABEL 1.7
RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Biaya Total
			Unit	Harga	
25.	Pewarna Bubuk Putih	4 gr	50 gram	Rp 5.000	Rp 400
26.	<i>CMC</i>	90 gr	250 gram	Rp17.000	Rp 6.120
27.	Tusuk Sate	12 pcs	100 pcs	Rp 21.000	Rp 2.520
28.	Maizena	1000 gr	1 kg	Rp 20.000	Rp 20.000
29.	Alkohol	15 ml	100 ml	Rp 30.000	Rp 4.500
30.	<i>Marshmallow</i>	70 gr	140 gr	Rp 10.000	Rp 5.000
31.	<i>Rice Crispy</i>	70 gr	500 gr	Rp 27.000	Rp 3.780
32.	Butter	7 gr	250 gr	Rp 23.000	Rp 644
33.	Biskuit	320 gr	320 gr	Rp 16.000	Rp 16.000
34.	Lampu Sorot	2 pcs	1 pc	Rp 53.000	Rp 106.000
TOTAL					Rp 1.517.633

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

H. Selling Price

Selling price merupakan biaya produk yang dipasarkan yang telah disetujui oleh pembeli maupun penjual (Onyeocha, 2015). Dalam menentukan harga produk untuk dijual, rumus yang digunakan penulis adalah rumus yang dikemukakan oleh Alex Onyeocha (2015), yaitu sebagai berikut.

$$Selling Price = \frac{Cost Price}{Desired Cost Price Percent} \times 100$$

Harga jual dapat ditentukan untuk mengukur kuantitas, berat atau ukuran lain dari suatu produk, ataupun jasa yang diberikan kepada pembeli (Onyeocha, 2015). Sehingga penulis memasukkan harga dari kreativitas dan pengalaman penulis serta keuntungan yang diinginkan yang dinilai dari hasil produk.

TABEL 1.8
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

NO.	NAMA BARANG	KUANTITAS	UNIT	COST (RP)
1.	<i>Dummy</i>	5	pcs	Rp 81.000
2.	Media Dekorasi	26	<i>item</i>	Rp 695.923
TOTAL INGREDIENTS COST				Rp 776.923
CREATIVITY AND ART 50%				Rp 388.462
TOTAL COST				Rp 1.165.385
DESIRED COST PERCENTAGE				35%
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp 3.329.672
ACTUAL SELLING PRICE				Rp 3.350.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.9
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR KUE

NO.	NAMA BARANG	KUANTITAS	UNIT	COST (RP)
1.	<i>Recipe Costing</i> <i>Marble Cake dan</i> <i>Chocolate</i> <i>Ganache</i>	8.896 (2 x resep <i>cake</i>) (1,5 x resep <i>ganache</i>)	gram	Rp 874.710
2.	Media Dekorasi	26	<i>item</i>	Rp 695.923
TOTAL INGREDIENTS COST				Rp 1.570.633
CREATIVITY AND ART 50%				Rp 785.317
TOTAL COST				Rp 2.355.950
DESIRED COST PERCENTAGE				35%
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp 6.731.286
ACTUAL SELLING PRICE				Rp 6.750.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

I. Kebutuhan Alat

TABEL 1.10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
1.	<i>Silicon Mat</i>		Untuk alas pengerjaan dekorasi <i>fondant</i>
2.	<i>Rolling Pin</i>		Untuk meratakan dan memipihkan <i>fondant</i>
3.	<i>Scale</i>		Untuk menimbang berat <i>fondant</i> yang digunakan
4.	<i>Pastry Cutter</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> berlebih
5.	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan pada <i>fondant</i>

TABEL 1.10
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
6.	<i>Modeling Tools</i>		Untuk memberikan detail pada komponen <i>fondant</i>
7.	Penggaris Besi		Untuk mengukur <i>fondant</i> dan membantu pemotongan <i>fondant</i> agar lurus
8.	<i>Scraper</i>		Untuk pengambilan dan pemotongan <i>fondant</i> yang ingin digunakan
9.	Kuas		Untuk melukis warna dan mengolesi air atau perekat pada <i>fondant</i>
10.	<i>Turning Table</i>		Digunakan untuk alas kue pada saat dekorasi

TABEL 1.10
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
11.	Gunting		Digunakan untuk memotong bagian yang diperlukan
12.	<i>Small Bowl</i>		Digunakan untuk wadah menaruh bahan dan cairan pewarna
13.	<i>Zip Lock Bag</i>		Digunakan untuk wadah menghancurkan biscuit dan menjaga fondant tetap lembab
14.	Tang		Digunakan untuk memotong kawat
15.	<i>Cutter</i>		Digunakan untuk memotong <i>dummy</i>

TABEL 1.10
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
16.	<i>Garlic Presser</i>		Digunakan untuk mencetak fondant

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

1.4 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi Kegiatan

Penulis melaksanakan kegiatan latihan pembuatan dekorasi kue di rumah penulis yang berada di Jalan Anggrek 5, Perumahan Pabuaran Indah Blok E No. 14, Kota Tangerang, Banten.

2. Waktu Pelaksanaan Kegiatan

Penulis melaksanakan kegiatan latihan pembuatan dekorasi kue di bulan April – Juli 2022.