

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Dekorasi kue merupakan salah satu bentuk seni dalam dunia patiseri, dimana dapat mengubah kue dengan tampilan biasa menjadi lebih menarik dan terlihat cantik. *Cake decoration* bertujuan untuk menutupi kekurangan dan meningkatkan kualitas kue mulai dari rasa, bentuk, serta tampilan pada kue. Dalam mendekorasi kue, terdapat beberapa jenis metode dan bahan yang berbeda – beda seperti *buttercream, fondant, royal icing, gumpaste*, coklat, dan lainnya. *Cake decoration* sendiri memerlukan kreatifitas dalam pembuatannya untuk memenuhi keinginan pelanggan. Dalam pembuatannya, *cake decoration* dapat dilakukan sesuai dengan selera dan permintaan pelanggan yang tentunya memiliki keinginan yang berbeda – beda dengan tema pilihannya. Pada kesempatan ini, penulis mengaplikasikan tema yang penulis pilih untuk dijadikan kue ulang tahun.

Mulanya kue ulang tahun dirayakan oleh orang Yunani kuno yang ditujukan untuk memuja dewi bulan dan perburuan atau Artemis. Lalu setelah orang Yunani kuno, bangsa Romawi menjadi kelompok pertama yang merayakan ulang tahun dengan kue. Saat zaman Romawi kuno mulanya berbentuk bulat yang dibuat dengan bahan dasar tepung, ragi, kacang, dan madu. Lalu di abad ke – 17, bentuk dari kue ulang tahun semakin berkembang seperti adanya layer dan dekorasi pada kue ulang tahun. Tapi kue ulang tahun pada masa tersebut hanya diperuntukkan orang-orang kaya saja. Namun karena berkembangnya revolusi industri, kue ulang tahun dapat dinikmati bagi semua kalangan saat peralatan dan bahan – bahan semakin mudah didapatkan (Fincher, 2021).

Tema yang digunakan dalam *cake decoration* tentunya sangat beragam, mulai dari desain cake yang mudah sampai dengan yang cukup sulit dengan berbagai

detail yang dibuat untuk mempercantik tampilan. Dalam kesempatan ini, penulis memilih tema batu permata “*Amethyst*”.

Batu permata merupakan sebuah mineral mekanik yang ketika dipoles dapat dijadikan perhiasan. Batu permata dibentuk dari proses geologi yang terdiri dari satu hingga beberapa komponen kimia. Batu permata terbentuk di bumi dengan berbagai metode yang dapat menentukan sifat, struktur, yang berfungsi untuk menyerap, mentransmisikan, memfokuskan dan menghemat energi dari pita gelombang elektromagnetik khusus untuk jenis-jenis batu permata. Kebanyakan menyebutnya frekuensi getaran batu permata. Frekuensi getaran inilah yang menjadikan setiap batu permata memberi penyembuhan yang unik (Ramadhani, 2016).

“Batu permata sudah digunakan ribuan tahun oleh orang-orang yang beragam seperti Atlansia, Maya, Mesir, penduduk asli Amerika, dan Aborigin Australia, hingga lebih meluas ke berbagai negara sebagai penyembuhan dalam terapi untuk membantu menyembuhkan pikiran, tubuh dan jiwa. Bahkan ada sebagian orang percaya bahwa batu permata tertentu akan menangkal roh jahat dan sihir. Bagaimana batu permata dapat melakukan penyembuhan adalah terdapat beberapa teori mengatakan bahwa batu permata memungkinkan orang memfokuskan pikiran mereka untuk proses penyembuhan, yang lain bahwa getaran batu permata beresonansi dengan area yang membutuhkan penyembuhan dan membuatnya seimbang, sehingga menghilangkan masalah. Baik permasalahan tersebut terletak pada fisik, mental, emosional, maupun spiritual. Penyembuhan batu permata juga dapat dilakukan sendiri di rumah dengan penggunaan yang bijak dan mengikuti buku panduan” (Simmons, 2005). Batu permata mempunyai kegunaan dan fungsi berbeda – beda , hal ini tergantung dengan warna dan jenis – jenis dari batu permata itu sendiri.

Amethyst merupakan salah satu dari batu permata yang digunakan banyak orang untuk melakukan meditasi. *Amethyst* berarti “ketulusan” dan “kebebasan dari bahaya”. Melambangkan kebijaksanaan, cinta yang mendalam, pengabdian, dan ketenangan pikiran. “Batu ini dipakai secara historis oleh bangsawan untuk

menandakan kekuatan. Nama '*Ametis*' berasal dari bahasa Yunani yang memiliki arti "tidak mabuk". Konon orang-orang Yunani kuno mengenakan batu *amethyst* agar terhindar dari keracunan dan atau mabuk berat akibat minuman keras. *Amethyst* juga dipakai di gereja Kristen untuk menandakan peringkat tertinggi, kemenangan atas nafsu duniawi, dan kekuatan spiritual" (Cunningham, 1996).

Gambar 1 . 1 Amethyst Geode



Sumber : Amazon.com, 2022

Bahan yang penulis gunakan untuk batuan *amethyst* ini adalah *sugar rock* (gula batu). Gula batu atau bisa disebut juga gula kristal merupakan gula yang bertekstur keras layaknya batu yang dibuat dari larutan gula cair. Gula batu ini mengalami proses kristalisasi sehingga membentuk gula yang kokoh layaknya batu.

Dalam pembuatan *Amethyst Cake* ini, penulis memakai *rolled fondant* untuk melapisi bagian luar kue. *Fondant* adalah bentuk *icing* yang dapat dibentuk dan dicetak atau untuk membuat figurin, huruf-huruf, dan desain lainnya. Biasa dipakai untuk menghias kue, *cupcake*, atau kue kering. *Rolled fondant* memiliki tekstur seperti tanah liat. Beberapa desain yang menggunakan *rolled fondant* membutuhkan alat dekorasi yang bermacam-macam untuk mendapatkan desain yang rumit dan kreatif.

Dalam desain kue ini juga terdapat dekorasi berbentuk bunga yang akan penulis buat, yaitu *pink rose* dan *white rose*. “Sejarah *pink rose* dimulai sejak 35 juta tahun yang lalu, ketika jejak pertama mawar ditemukan dalam fosil. Sudah sekitar 5.000 tahun yang lalu, mawar dibudidayakan di Cina. Selama kekaisaran Romawi, mawar digunakan sebagai obat, parfum dan konfeti. Menjelang akhir abad ke-18, mawar yang dibudidayakan di Cina menyebar ke dunia Barat. Kebanyakan mawar tua yang dibudidayakan sebelum tahun 1867 berwarna merah muda, digunakan dan disukai banyak orang. Pada era Victoria, orang-orang menyampaikan godaan, cinta, atau bahkan emosi negatif mereka melalui floriografi. *Pink rose* digunakan sebagai tanda kehangatan dan kasih sayang. *Pink rose* juga mewakili rasa syukur, kekaguman, rahmat, kenyamanan dan kegembiraan” (Daniels, 2021).

Selain *pink rose*, penulis juga menggunakan dekorasi berbentuk *white rose*. “Terdapat mitos mengenai *white rose* yang terkenal dari Yunani Kuno, disebutkan bahwa semua mawar berwarna putih sehingga bunga mawar putih dianggap bunga mawar tertua di dunia sampai akhirnya mawar putih dikaitkan dengan Aphrodite, yang merupakan Dewi Cinta dan Kecantikan, menusuk dirinya dengan duri. Duri dari mawar tersebut melukai Aphrodite dan mengubahnya menjadi merah. Bunga mawar putih juga memiliki kepentingan khusus dalam agama Kristen. Perawan Maria sering dikaitkan dengan mawar putih – pada kenyataannya, disebut sebagai Mawar Mistik Surga. *White rose* melambangkan kemurnian, kesetiaan, cinta sejati, kegembiraan, kepercayaan, serta simbol pertemuan dan perpisahan” (Farrel, 2014).

B. Usulan Produk

Dalam pengerjaan usulan Tugas Akhir ini, penulis membuat kue ulang tahun dengan 3 tingkat. Terdapat tema, bentuk, jenis, warna, serta ukutan kue yang akan penulis gunakan dalam pembuatan produk.

1. Konsep Produk

Dalam penyusunan ini, penulis memilih tema *amethyst* dalam dekorasi kue ulang tahun. Penulis terinspirasi dari penggunaan batu *amethyst*. Dimana

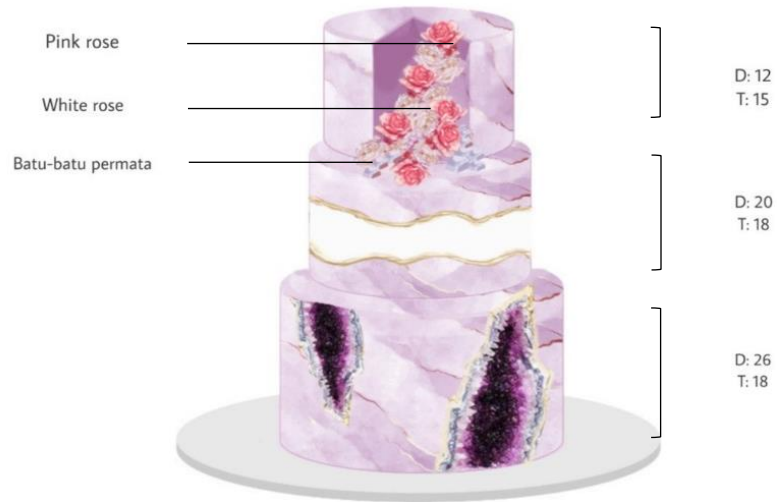
orang – orang menggunakannya sebagai meditasi untuk proses mendapatkan ketenangan diri, kedamaian, penyembuhan, serta membersihkan pikiran dari hal – hal negatif. Menemukan akar masalah dari dalam diri dan membuangnya melalui meditasi *amethyst*. Penulis menambahkan dekorasi berbentuk bunga mawar merah muda dan putih untuk menggambarkan rasa syukur, kehangatan, kasih sayang, kemurnian, dan kegembiraan dalam diri. Sehingga jika dipadukan akan menggambarkan kecantikan tidak hanya sekedar apa terlihat dari mata, tapi apa nilai yang terdapat di dalamnya.

Penulis membuat konsep kue yang terbelah pada *tier* ketiga untuk memperlihatkan kecantikan kue ini tidak hanya terlihat dari luar, tapi ketika dibuka, isi dalamnya pun cantik.

Melihat dari pewarnaan dan desain pada kue yang penulis buat, *amethyst cake* ini terlihat anggun dan feminim sehingga penggunaan *cake* ini lebih cocok untuk wanita pada usia 25-30 tahun atau bahkan lebih dari 30 tahun. Jika dalam sebuah perayaan ulang tahun, *cake* ini dapat ditempatkan di bagian tengah untuk memperlihatkan keseluruhan tampilan depan *cake* ini. Penambahan pencahayaan pada penempatan *amethyst cake* dalam sebuah acara juga dapat berpengaruh pada penempatan kue ini agar terlihat batu-batu *amethyst* yang tampak berkilau.

2. Desain Produk

Gambar 1 . 2 Tampak Depan Desain Amethys Cake



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Gambar 1 . 3 Tampak Belakang Desain Amethyst Cake



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada ketiga *tier* ini, *cake* dilapisi *rolled fondant* bermotif *marble* berwarna putih, ungu dan abu – abu. Penulis memakai teknik *marble fondant*

dalam pewarnaannya. Di beberapa bagian pada motif *marble*, penulis akan menambahkan *gold luster dust* yang sudah dilarutkan dengan alkohol 70% mengikuti alur pewarnaan dari *marble*.

Pada *tier* pertama, penulis membuat cekungan di sisi atas kanan sampai bawah dan di atas kiri kemudian akan diberi sedikit *white chocolate ganache* untuk menempelkan *sugar rock* pada cekungan kue tersebut. Setelah tertempel, *sugar rock* akan diberi pewarna makanan menggunakan kuas. Pada sisi cekungan, penulis akan memberikan *edible gold luster dust* yang sudah dilarutkan dengan alkohol 70%.

Pada *tier* kedua, penulis akan *cover dummy* menggunakan *fondant* putih lalu dilapisi lagi menggunakan *marble fondant* yang ujungnya diberi *edible gold luster dust*.

Pada *tier* ketiga, penulis akan membelah *dummy* menjadi dua bagian lalu masing – masing bagiannya akan ditutup menggunakan *marble fondant*. Masing – masing bagian diletakkan seperti dua daun pintu terbuka, sehingga berbentuk huruf V. Pada tengahnya, akan diberikan *fondant* berwarna putih yang memanjang dari atas hingga bawah pada tengahnya, kemudian ditempelkan dekorasi *pink rose* dan *white rose* yang masing-masing sejumlah 4 bunga, serta 8 butir *sugar rock* sehingga terlihat seperti *waterfall*. Ukuran bunga mawar pada masing-masing warna sama-sama memiliki ukuran bunga yang kecil dan berukuran sedang. Untuk bunga yang lebih kecil, bunga memiliki ukuran 3 cm dengan berat sekitar 9 – 11 gram. Sedangkan bunga yang lebih besar berukuran 4 – 5 cm dengan berat 12 – 15 gram. Pada *pink rose* memiliki 3 bunga berukuran kecil dan 3 lainnya berukuran sedang, sama halnya dengan *white rose*.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

a. *Vanilla Butter Cake*

Tabel 1 . 1 *VANILLA BUTTER CAKE STANDARD RECIPE*

BUTTER CAKE			Kategori : <i>Cake</i>	
			Yield : 3 whole Ø 26 cm, Ø 20 cm, Ø 12 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Bahan beserta alat yang akan digunakan.
2	Saring	625 gr 10 gr 5 gr	<i>Medium flour</i> <i>Baking powder</i> <i>Salt</i>	Ke dalam wadah yang sama. Lalu sisihkan.
3	Kocok	625 gr 650 gr	<i>softened Unsalted butter</i> Gula pasir	Menggunakan mixer dengan kecepatan sedang – cepat, hingga mengembang dan berwarna pucat.
4	Pecahkan	10 pcs	Telur	Ke dalam wadah. Lalu masukkan secara bertahap ke dalam adonan butter dan gula dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata.
5	Masukkan	12 gr	<i>Vanilla extract</i>	Ke dalam adonan.
6	Campurkan	75 ml	<i>Milk</i>	Dengan kecepatan rendah, serta bahan kering yang sudah disaring ke dalam adonan. Masukkan

				secara bergantian sampai habis.
7	Masukkan			Adonan tersebut ke dalam <i>cake tin</i> dengan ukuran yang sudah disediakan, yang sudah diberi <i>greasing oil</i> .
8	Panggang			Dengan suhu 175° <i>celcius</i> , selama 30-45 menit.
9	Dinginkan			Di atas <i>cooling tray</i> .

Sumber : Cupcake Jemma, 2018

b. White Chocolate Ganache

Tabel 1 . 2 WHITE CHOCOLATE GANACHE

WHITE CHOCOLATE GANACHE			Yield : 3x rec 1200 gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Bahan beserta alat yang akan digunakan.
2	Masukkan	900 gr	<i>White chocolate compound</i>	Ke dalam bowl lalu sisihkan.
3	Panaskan	300 gr	<i>Whipping cream</i>	Sampai hangat. Lalu masukkan ke dalam bowl yang berisi white chocolate compound.
4	Aduk			Sampai <i>white chocolate</i> meleleh dan

				tercampur rata dengan cream.
5	Masukkan			Ke dalam <i>chiller</i> selama 5 – 10 menit, hingga temperatur <i>ganache</i> menjadi dingin.
6	Kocok			<i>Ganache</i> sampai pucat dan mengembang.


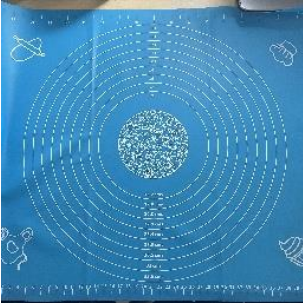


Sumber : Cupcake Jemma, 2016





2. Daftar Alat Penunjang

Dalam mendekorasi kue bertema *Amethyst* ini, tentunya dibutuhkan alat – alat penunjang dalam proses kegiatan dekorasi untuk mempermudah penulis dalam pelaksanaannya. Berikut alat – alat penunjang yang akan digunakan penulis beserta fungsinya:

Tabel 1 . 3 DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Scale</i>		Untuk menimbang <i>fondant</i> .
2	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk meratakan permukaan <i>fondant</i> .

3	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk memipihkan <i>fondant</i> .
4	<i>Silicon Matt</i>		Digunakan sebagai alas memipihkan <i>fondant</i> .
5	<i>Turn Table</i>		Digunakan sebagai alas saat proses dekorasi.
6	<i>Flower Cutter</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi kelopak bunga.
7	<i>Modelling Ball Tools</i>		Membantu untuk memberikan tekstur pada kelopak bunga.

8	<i>Brush</i>		Digunakan untuk mewarnai <i>sugar rock</i> serta pengaplikasian <i>gold luster dust</i> .
9	<i>Fondant Cutter</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> pada sisi <i>dummy</i> .
10	<i>Knee Palette</i>		Digunakan untuk pengaplikasian sebagian <i>white chocolate ganache</i> pada <i>dummy</i> .
11	<i>Cake Board</i>		Digunakan sebagai alas kue ulang tahun.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

3. Recipe Costing

Recipe costing merupakan biaya bahan baku yang akan dikeluarkan dalam mengolah beberapa bahan makanan menjadi makanan yang siap dihidangkan.

Tabel 1 . 4 *RECIPE COSTING BUTTER CAKE*

NO.	NAMA BARANG	KUANTITAS	HARGA	TOTAL
1	<i>Butter</i>	625 gr	Rp. 130.000 / 1 kg	Rp. 81.250
2	Tepung Terigu	625 gr	Rp. 14.000 / 1 kg	Rp. 8.750
3	<i>Sugar</i>	700 gr	Rp. 15.000 / 1 kg	Rp. 11.985
4	Telur	10 pcs	Rp. 23.000 / 1 kg	Rp. 11.500
5	<i>Baking Powder</i>	4 gr	Rp. 5.100 / 45 gr	Rp. 453
6	<i>Salt</i>	5 gr	Rp. 6.000 / 500 gr	Rp. 60
7	<i>Vanilla Extract</i>	12 gr	Rp. 49.500 / 100 gr	Rp. 5.940
8	<i>Fresh Milk</i>	75 ml	Rp. 14.250 / 1 lt	Rp. 1.069
TOTAL COST				Rp 121.007

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1 . 5 *RECIPE COSTING WHITE CHOCOLATE GANACHE*

NO.	NAMA BARANG	KUANTITAS	HARGA	TOTAL
1	<i>White Choc. Compound</i>	900 gr	Rp. 67.000 / 1 kg	Rp. 60.300
2	<i>Whipping Cream</i>	300 gr	Rp. 84.000 / 1 lt	Rp. 25.200
TOTAL COST				Rp. 85.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Purchase Order

Terdapat dua jenis bahan yang akan penulis pakai dalam mendekorasi kue ulang tahun *Amethyst* ini. Jenis yang pertama adalah daftar yang menggunakan *Vanilla Butter Cake*, dan jenis kedua menggunakan *dummy*.

Tabel 1 . 6 PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total
				Harga	Unit	
1	<i>Butter</i>	625	gr	Rp130.000	kg	Rp81.250
2	Tepung terigu	625	gr	Rp14.000	kg	Rp8.750
3	Gula pasir	700	gr	Rp15.000	kg	Rp11.985
4	Telur	10	pcs	Rp23.000	kg	Rp11.500
5	<i>Baking powder</i>	4	gr	Rp5.100	45 gr	Rp453
6	<i>Salt</i>	5	gr	Rp6.000	500 gr	Rp60
7	<i>Vanilla extract</i>	12	gr	Rp49.500	100 gr	Rp5.940
8	<i>Fresh milk</i>	75	ml	Rp14.250	1 lt	Rp1.069
9	<i>White choco compound</i>	900	gr	Rp67.700	kg	Rp60.300
10	<i>Whipping cream</i>	300	gr	Rp84.000	kg	Rp25.200
11	<i>Rolled fondant</i>	3,5	kg	Rp465.000	7 kg	Rp232.500
12	Maizena	250	g	Rp14.000	kg	Rp3.500
13	<i>CMC powder</i>	1	Btl	Rp12.000	43 gr	Rp12.000
14	<i>Cake board 28cm</i>	1	Pc	Rp11.900	pc	Rp11.900
15	<i>Pewarna liquid violet</i>	1	Btl	Rp10.500	20 ml	Rp10.500
16	<i>Pewarna liquid sweet black</i>	1	Btl	Rp10.500	20 ml	Rp10.500

17	Pewarna gel violet	1	Btl	Rp39.500	21 ml	Rp39.500
18	Pewarna pink	1	Btl	Rp10.500	20 ml	Rp10.500
19	Sugar rock	1	kg	Rp20.000	kg	Rp20.000
20	Gold luster dust	1	Btl	Rp17.100	3 gr	Rp17.100
21	Alkohol	1	Btl	Rp11.000	50 ml	Rp11.000
22	Plastic Dowel	7	Pcs	Rp180.400	36 pcs	Rp35.077
23	Toothpick	3	Pcs	Rp2.900	200pcs	Rp43,5
Total Price						Rp620.628

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1 . 7 PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total
				Harga	Unit	
1	Dummy D:26 cm, T:18 cm	1	pc	Rp32.500	pc	Rp32.500
2	Dummy D:20 cm, T: 18cm	1	pc	Rp22.000	pc	Rp22.000
3	Dummy D:12 cm, T: 15 cm	1	pc	Rp5.500	pc	Rp5.500
4	White choc compound	300	gr	Rp67.000	kg	Rp20.100
5	Whipping cream	100	gr	Rp84.000	lt	Rp8.400
6	Rolled fondant	3,5	kg	Rp465.000	7 kg	Rp232.500
7	Maizena	250	g	Rp14.000	kg	Rp3.500
8	CMC powder	1	Btl	Rp12.000	43 gr	Rp12.000
9	Cake board 28cm	1	Pc	Rp11.900	pc	Rp11.900
10	Pewarna liquid violet	1	Btl	Rp10.500	20 ml	Rp10.500
11	Pewarna liquid sweet black	1	Btl	10.500	20 ml	Rp10.500

12	Pewarna gel violet	1	Btl	Rp39.500	21 ml	Rp39.500
13	Pewarna pink	1	Btl	Rp10.500	20 ml	Rp10.500
14	Sugar rock	1	kg	Rp20.000	kg	Rp20.000
15	Gold luster dust	1	Btl	Rp17.100	3 gr	Rp17.100
16	Alkohol	1	Btl	Rp11.000	50 ml	Rp11.000
17	Toothpick	3	pcs	Rp2.900	200 pcs	Rp43,5
Total Price						Rp467.544

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Selling Price

Tabel 1 . 8 SELLING PRICE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp620.628
<i>Creativity and Art 40%</i>	Rp248.251
<i>Total Cost</i>	Rp868.879
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp2.482.512
<i>Actual Selling Price</i>	Rp2.500.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1 . 9 SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp467.544
<i>Creativity and Art 40%</i>	Rp187.017
<i>Total Cost</i>	Rp654.562
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp1.870.176

<i>Actual Selling Price</i>	Rp2.000.000
-----------------------------	-------------

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Lokasi

1. Waktu

- Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
Waktu kegiatan Latihan Tugas Akhir presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022
- Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
Waktu pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk pada tanggal 19 Juli 2022.

2. Lokasi

- Penulis melaksanakan latihan dekorasi untuk Tugas Akhir ini di tempat tinggal penulis yang beralamat di Budi Luhur 1 No. 11A