

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dunia kuliner terus mengalami kemajuan seiring mengikutinya perkembangan zaman. Saat ini, dunia masak memasak tidak hanya dinilai dari aspek rasa melainkan juga dari aspek penampilan. Penampilan dari suatu hidangan kini dinilai menjadi subjek utama. Maka dari itu terciptalah suatu kegiatan menghias kue menjadi berbagai macam rupa bentuk atau yang sering disebut dengan istilah *Cake Decoration*. *Cake Decoration* atau menghias kue adalah salah satu bagian dari kegiatan membuat kue yang bertujuan untuk mempercantik kue, tidak hanya dalam menghias untuk enak dilihat saja, melainkan bagaimana agar menjadi suatu konsep supaya kue memiliki daya tarik serta membuat orang berminat untuk mencobanya. “Istilah *Cake Decoration* umumnya digunakan untuk menggambarkan kue yang telah diberi *filling*, *discover* oleh *cream* dan memiliki beberapa jenis sentuhan akhir dengan *icing*. Hal ini dapat mempengaruhi penjualan kue ketingkat yang lebih besar” (Kinasih, 2019).



Sumber : Great British Chef, 2022.

GAMBAR 1

CAKE DECORATION

Pentingnya *Cake Decoration* ini dapat dilihat dari yang sebagaimana disebutkan oleh Adiprana (2017) dalam tesis-nya yaitu “Di era teknologi seperti saat ini, dimana keindahan makanan dapat dengan mudah dibagikan ke ruang public dan diakses oleh siapa saja membuat manusia berlomba-lomba untuk mencoba makanan yang tidak hanya enak, namun juga indah dipandang dari segi visual” (Adiprana, 2017)

Pada kegiatan *Cake Decoration*, terdapat beberapa teknik dasar dalam pengerjaannya. Ada teknik yang menggunakan *buttercream*, *fondant*, *glaze*, *marzipan* ataupun *chocolate ganache*. Adapun bahan dekorasi yang ditambahkan berupa *chocolate garnish*, *fondant figures*, *edible flower* dan hiasan lainnya yang aman dikonsumsi. Sebagian besar *Cake Decoration* dibuat menggunakan gabungan dari beberapa teknik tersebut dan dihias lagi dengan beberapa bahan dekorasi.

Penulis memilih untuk membuat *Cake Decoration* sebagai tugas akhir dengan tujuan mengasah kemampuan dan kreativitas dalam menghias kue. Dalam pengerjaannya, penulis akan menggunakan *plastic icing* sebagai bahan utamanya dan dibuat dengan melakukan teknik *rolled fondant* pada dekorasi kue. *Fondant* dipilih karena merupakan bahan yang paling umum digunakan dalam *Cake Decoration*. “*Fondant* adalah lapisan gula yang dibuat menggunakan *confectioners sugar*, *gelatin* dan beberapa bahan lainnya. Dalam penggunaan yang paling umum untuk kue, *fondant* diuleni menjadi bentuk adonan lembut dan digulung membentuk lembaran halus sebagai *cover* supaya menjaga kesegaran dari kue itu sendiri, serta memberi lapisan luar yang sempurna, halus dan keras untuk kue.” (Joe LoCicero, 2007). Pada praktiknya, penulis akan memberi beberapa campuran warna abu-abu

tua, *dimgray* dan *silver* pada *fondant* yang kemudian di-*roll* hingga pipih untuk melapisi luaran kue.



Sumber : Pinterest, 2022.

GAMBAR 2

ROLLED FONDANT

Terinspirasi pada sebuah jenis batu mulia, penulis memilih tema *Amethyst Geode Cake Decoration*. *Amethyst Geode* dikenal juga dalam Bahasa Indonesia sebagai batu kecubung. Sebagaimana dilansir oleh King (2015-2022) dari laman Geology.com, “*geodes* merujuk pada batuan berbentuk sfera atau sub-sfera, dimana formasi rongga pada bagian dalamnya menyimpan mineral yang sangat indah” (King H. M., 2015-2022). Rongga pada bagian dalam batu yang berbentuk bongkahan kristal permata akan dibuat menggunakan gula pasir kemudian dilakukan proses kristalisasi dengan menggabungkan larutan air dan gula melalui energi kalor dan didinginkan. Pada proses pendinginan ini, kristal-kristal gula akan terbentuk menjadi suatu kristal imitasi melalui proses kimia sehingga menghasilkan bentuk kilauan batu permata yang indah.



Sumber : Canva, 2022.

GAMBAR 3

AMETHYST GEODE PIECE

B. *Design Produk*

1. Tema

Penulis memilih tema “*Hyper-Realistic Amethyst Geode Cake*” dikarenakan desain-nya yang unik. *Design* dari batu *Amethyst Geode* membuat kue yang didekorasi dengan tema ini terlihat menjadi elegan dan mewah. Segmentasi pemesan atau peminat kue dengan desain inipun mengarah kepada orang dewasa, tema ini lebih banyak disukai oleh perempuan dengan usia matang. Selain itu, penulis akan menggunakan media dekorasi berupa bentuk kristal gula yang lebih besar atau biasa disebut dengan *Rock candy*. Bahan baku dalam pembuatan *rock candy* adalah gula pasir (sukrosa) yang merupakan salah satu kebutuhan pokok manusia, dan juga merupakan bahan dasar yang dipakai dalam membuat makanan terutama hidangan *pastry* dan *bakery*. Dalam eksperimen pembuatan *rock candy*, hal yang harus diperhatikan yaitu tingkat pemanasan

dilakukan pada suhu tinggi sehingga dihasilkan permen bertekstur keras (Jackson, 1995). *Rock candy* dibuat dengan merendam stik yang sudah ditaburi gula ke dalam larutan 1:2 gula dan air. Untuk membuat larutan air dan gula yang baik maka dibutuhkan energi kalor yang tepat. “Suhu pemanasan yang digunakan untuk larutan ini berkisar 135-140 dan dilakukan pengadukan agar sukrosa tercampur dengan rata pada larutan” (Hadi, 2017).



Sumber : Canva, 2022.

GAMBAR 4

ROCK CANDY

Karakteristik *rock candy* yang berbentuk bongkahan batu kristal ini sangat cocok untuk dijadikan dekorasi pada bagian dalam *Amethyst Geode Cake Decoration*. Istilah “*Hyper-Realistic*” yang disematkan dalam judul bertujuan untuk menunjukkan suatu aliran seni yang dimana karya seni tersebut digambarkan serealistis mungkin sesuai dengan bentuk aslinya. Hal ini sebagaimana dijelaskan pada artikel Artincontext, yaitu “*Hyper-realism* dikatakan sebagai sebuah genre seni yang dimana sebuah karya ditingkatkan

pada fitur tertentu seperti tekstur dan bayangan yang diambil dari referensi yang jelas dan kemudian mereplikanya” (Artincontext, 2021).

Hyper-Realistic Amethyst Geode Cake dapat digunakan untuk berbagai acara seperti perayaan ulang tahun bertemakan *fairytale*, pernikahan dengan konsep *campground wedding*, *amethyst-jewelry product launch event* atau acara lain yang bersifat non-formal seperti pameran makanan.

2. Konsep

Pada praktik secara nyata, penulis akan menggunakan *chocolate sponge cake* atas pertimbangan *sponge cake* memiliki tekstur yang berbeda dengan kue lain pada umumnya. Tekstur dari *sponge cake* terbilang lembut dikarenakan komposisi lemak dari kuning telur dan *butter* yang cukup tinggi. *Cake flour* yang digunakan dalam *sponge cake* terdiri dari 50% tepung protein rendah dan 50% tepung protein tinggi sehingga membuat hasil akhir kue yang lebih solid dan tetap mudah dipotong saat proses pembentukan. Penulis menambahkan rasa coklat dari bubuk kakao sebagai penambah rasa. Untuk melapisi isian serta luaran kue, penulis menggunakan *filling* dari *vanilla buttercream*. *Buttercream* digunakan agar membuat *fondant* menempel dengan baik dan juga penting saat menyatukan *layer* dari *sponge cake*. Rasa *vanilla buttercream* cocok dipadukan dengan *chocolate sponge cake*.

Tetapi untuk mempermudah penulis dalam membuat dekorasi, *chocolate sponge cake* dengan *vanilla buttercream* yang digunakan akan

digantikan dengan *dummy* berbahan dasar *styrofoam*. *Dummy* yang dipakai berbentuk kotak dan persegi panjang yang kemudian dipotong menjadi ukuran masing masing berbeda. Konsep dari *Cake Decoration* ini dibuat seperti batu asimetris yang bertumpuk tidak sejajar. *Dummy* dibuat menyerupai batu yang terkikis dari pinggir menuju ketengah hingga terlihat kristal pada bagian dalamnya.

Tinggi secara keseluruhan dari *cake decoration* ini yaitu ± 70 cm dan tersusun atas 4 *tier*. Seluruh *tier* dari *dummy* ini dilapisi *fondant* yang diberi warna kombinasi abu-abu tua, *dimgray* dan *silver* untuk menyerupai warna batu aslinya. Di bagian dalam pada pola terbuka, akan ditempelkan imitasi kristal yang terbuat dari *rock candy* serta diberi gradasi warna ungu pekat menuju ungu muda menuju pinggirnya. Penulis memberikan *topper* bertuliskan '*happy birthday*' pada *cake decoration* ini sebagai contoh untuk penggunaan pada acara ulang tahun, kemudian pada bagian bawahnya akan diberikan *edible red silk*.



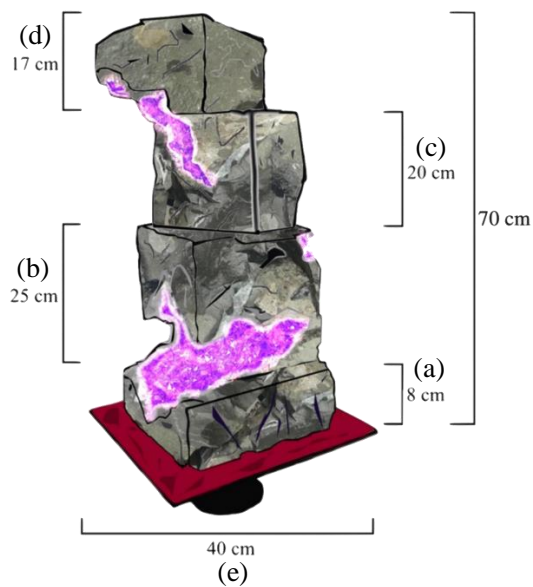
Sumber : Canva, 2022.

GAMBAR 5
RED SILK

Edible red silk ini terbuat dari campuran *dark chocolate compound* dan *gelatin powder* yang oles pada permukaan silpat hingga membentuk lapisan yang teksturnya lentur dan mudah di-lekukkan. Lapisan ini kemudian dioleskan pewarna berupa *red wine luster powder* untuk menyamakan bentuk dari kain *silk* berwarna merah.

Edible red silk ini ditambahkan agar membuat kue menjadi lebih indah. Kemudian, kue akan diletakkan pada *thickblock* berwarna hitam dengan ukuran 40 cm × 40 cm × 5 cm yang cukup untuk mewadahi *cake decoration* tersebut.

3. Sketsa



Sumber : Pinterest, Hasbi Candra (2020) diolah.

GAMBAR 6
SKETSA PRODUK

Berikut paparan penjelasan mengenai susunannya:

- a. Pada *tier* pertama ini merupakan bagian paling bawah kue, akan dibentuk menjadi ukuran 30 cm, lebar 30 cm dan tinggi 8 cm. Di *tier* ini, dibuat pola berupa batu terkikis yang hanya terdapat di bagian pinggir atas sebelah kiri. *Tier* ini akan diberikan warna berupa kombinasi abu-abu tua dan *silver* serta mengarah ke warna yang lebih gelap untuk memberikan kesan batu yang sudah usang. Pada bagian yang terkikis akan menampilkan isian kristal *amethyst* yang berwarna ungu tua pada bagian tengah dan warna ungu yang lebih terang pada bagian pinggirnya.
- b. Pada *tier* ke-dua, kue akan dibuat lebih persegi dan tebal dengan ukuran 20 cm, lebar 20 cm dan tinggi 25 cm. Sebagian batu di *tier* ini terbuka di bagian bawahnya dan memperlihatkan isi kristalnya. Bagian yang terkikis pada *tier* ini kemudian akan menyambung kepada *tier* pertama. Pada *tier* ini, pewarnaan kombinasi abu-abu tua dan *silver* akan dibuat lebih terang dengan corak yang lebih banyak. Bagian dalam yang terdapat isian kristal *amethyst* dibuat terlihat menjuntai dengan warna pada bagian inti ungu tua menuju ungu terang di bagian pinggirnya. *Tier* ini akan menampilkan seakan batu yang lebih besar dan elok.
- c. Di *tier* ke-tiga ini, kue akan dibentuk berukuran 15 cm, lebar 15 cm dan tinggi 20 cm. Pada *tier* ini, ada pola terbuka pada bagian sudut kanan atas yang kemudian akan menyambung pada pola di *tier* terakhir. Pemberian warna abu-abu tua yang dikombinasikan dengan *silver* juga dibuat menjadi warna yang lebih terang agar memberikan kesan enak di pandang. Pola kikisan hanya dibuat sedikit namun dalam untuk memperlihatkan isian

kristal *amethyst* dengan warna ungu yang lebih gelap di bagian intinya namun sedikit terang dibagian pinggirnya.

- d. Kemudian pada *tier* terakhir, batu dibentuk dengan ukuran 10atihan 15 cm, lebar 15 cm dan tinggi 17 cm. Pola terbuka ada pada bagian kiri *tier* ke-4 ini menyambung pada pola terbuka di *tier* ke-3. Sama seperti pada *tier* sebelumnya, pewarnaan abu-abu tua yang dikombinasikan warna *silver* dibuat sama terangnya agar seperti batuan yang sama namun potongan yang berbeda. Pola kikisan pun dibuat hanya di bagian bawah agar memberikan hasil akhir yang minimalis.
- e. *Thickblock* berukuran persegi 40 cm, lebar 40 cm dan tinggi 5 cm ini akan diberikan *edible red silk* untuk mengalasi peletakkan batu *amethyst*, sebagai wadah bahwa batuan tersebut merupakan hal yang berharga dan menjadikannya batuan mineral yang harus dijaga.

C. Tinjauan Produk

Pada tinjauan produk yang penulis paparkan untuk tugas akhir ini, terdapat beberapa pembahasan yang diuraikan yaitu mulai dari kebutuhan alat dalam pembuatannya, daftar pembelian, *recipe costing* serta *selling price*. Adapun penjelasannya akan dijelaskan secara terperinci dibawah ini.

1. Standard Recipe

Standard recipe adalah “Suatu instruksi tertulis untuk menghasilkan suatu produk makanan yang dimana didalamnya tertera informasi lengkap tentang kebutuhan bahan, banyaknya jumlah bahan yang dibutuhkan, prosedur persiapan, ukuran porsi, alat-alat yang dibutuhkan, dan informasi lainnya. *Standard recipe* juga harus memberikan informasi didalamnya tentang bagaimana cara memasak suatu makanan. *Standard recipe* sangat berpengaruh dalam memproduksi makanan yang berkualitas dan dapat dijadikan acuan dalam proses produksi” (Rahadiyanti, 2020).

Sebagaimana dilampirkan oleh United State of Department Agriculture (USDA), sebuah *standard recipe* harus memiliki didalamnya nama resep makanan, bahan bahan yang diperlukan, takaran beserta ukuran, alat yang dibutuhkan, petunjuk persiapan, petunjuk penyajian, jumlah porsi, dan ukuran porsi.

Penulis akan mencantumkan *standard recipe* dalam pembuatan *cake decoration* ini dengan kue asli dan menggunakan *dummy*. Kue yang dipakai dalam pembuatan berupa *chocolate sponge cake* dengan *vanilla buttercream*. *Vanilla Buttercream* yang dipakai dibuat menggunakan teknik *Italian Buttercream*. *Standard recipe chocolate sponge cake with vanilla buttercream* ini penulis dapatkan selama perkuliahan di prodi Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Adanya *standard recipe* ini guna menjelaskan pembuatan mulai dari proses awal hingga akhir juga sebagai acuan dalam menghitung *selling price*.

TABEL 1***STANDARD RECIPE CHOCOLATE SPONGE CAKE***

<i>CHOCOLATE SPONGE CAKE</i>				
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 <i>cake</i> ukuran 20 cm x 20 cm x 7 cm	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>
2	Hasil			<i>Chocolate Sponge Cake</i>
3	Olesi			<i>Cake tin</i> ukuran 20 cm x 20 cm x 7 cm yang telah diberi <i>wax paper</i> bagian dalamnya menggunakan <i>greasing oil</i> ,
4	Cover			Dengan tepung permukaan dalamnya.
5	Ayak	175 gr	<i>Cake flour</i>	Dan

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE SPONGE CAKE
(LANJUTAN)

6		35 gr	<i>Cocoa powder</i>	Dalam satu bowl, sisihkan.
7	<i>Mix</i>	7 pcs	Telur	Dan
8		210 gr	Gula pasir	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>ballon whisk</i> , atur pada kecepatan sedang hingga mencapai <i>ribbon stage</i> .
9	Masukkan			<i>Dry ingredients</i> secara bertahap
10	<i>Fold in</i>			Hingga tercampur rata.
11	Masukkan	100 gr	<i>Unsalted butter (melted)</i>	
12	Aduk			Hingga tercampur rata.

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE SPONGE CAKE
(LANJUTAN)

13	Tuang			Adonan kedalam <i>cake tin</i> yang telah dipersiapkan, ratakan.
14	<i>Bake</i>			Dalam <i>oven</i> pada suhu 180°C selama ± 45 menit.
15	Keluarkan			Dari <i>oven</i> ,
16	Dinginkan			10 menit menggunakan <i>cooling tray</i> .

Sumber: PPNHI Bandung, 2017.

TABEL 2***STANDARD RECIPE VANILLA BUTTERCREAM***

<i>VANILLA BUTTERCREAM</i>				
<i>Standard Recipe</i>				Hasil : 1.900 gr
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>
2	Hasil			<i>Vanilla Buttercream</i>
3	<i>Boil</i>	50 gr	Gula pasir	
4		400 gr	Air	
5		5 pcs	<i>Vanilla pod</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> hingga mencapai suhu 120°C.
6	<i>Mix</i>	5 pcs	Telur	
7		500 gr	Gula pasir	Dalam <i>mixer</i> dengan <i>ballon whisk</i> ketika suhu <i>sugar boiling</i> mencapai 150°C, hingga <i>volume</i> bertambah dua kali.

TABEL 2
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTERCREAM
(LANJUTAN)

8	Tuang			<i>Sugar boiling</i> dengan suhu 120°c ke dalam campuran telur secara perlahan,
9	<i>Mix</i>			Pada kecepatan rendah.
10	Masukkan	500 gr	<i>Unsalted butter (chopped)</i>	
11		250 gr	<i>Croma cream</i>	
12		250 gr	<i>Shortening</i>	Satu persatu ke dalam adonan telur,
13	<i>Mix</i>			hingga semua bahan tercampur rata.

TABEL 2
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTERCREAM
(LANJUTAN)

14	Tuang			<i>Vanilla buttercream</i> ke dalam container
15	Dinginkan			Di dalam <i>chiller</i> .

Sumber : PPNHI Bandung, 2017.

TABEL 3
STANDARD RECIPE ROCK CANDY DECORATION

<i>ROCK CANDY DECORATION</i>				
	<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 stik @ 50 gr
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil</i> <i>& ingredient</i>
2	Hasil			<i>Rock Candy</i> <i>Decoration</i>
3	Rendam			Stik/benang dengan sedikit air.

TABEL 3***STANDARD RECIPE ROCK CANDY DECORATION*****(LANJUTAN)**

4	Tabur	15 gr	Gula pasir	Pada seluruh permukaan stik/benang yang sudah dibasahi air
	Letakkan			Stik/benang kedalam gelas kaca. Gunakan penjepit agar tetap berada di tengah gelas dan tidak menempel di sisi gelas
5	<i>Boil</i>	300 ml	Air	Dan
6		600 gr	Gula pasir	Di dalam sauce pan hingga mencapai suhu 135°C.
7	Aduk			Secara perlahan agar gula larut dengan sempurna

TABEL 3

STANDARD RECIPE ROCK CANDY DECORATION

(LANJUTAN)

8	Tuang			Larutan air dan gula ke dalam wadah gelas sampai menutupi sisi stik/benang yang telah diberi gula
9	Diamkan			Selama 2 sampai 3 hari sampai gula berbentuk kristal yang lebih besar terbentuk.
10	Pecahkan			Permukaan larutan gula yang telah mengeras menggunakan garpu,
11	Keluarkan			Stik/benang dari wadah gelas kaca.

TABEL 3
STANDARD RECIPE ROCK CANDY DECORATION
(LANJUTAN)

12	Patahkan			menjadi bagian bagian kecil.
13	Simpan			Di dalam wadah bersih dan kering.

Sumber: Olahan penulis, 2022.

TABEL 4
STANDARD RECIPE EDIBLE RED SILK

<i>EDIBLE RED SILK</i>				
	<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 pc ukuran 10 cm x 20 cm
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>
2	Hasil			<i>Edible Red Silk</i>
3	Rendam	20 gr	<i>Gelatin powder</i>	dengan
4		40 ml	Air	selama 5 menit,

TABEL 4
STANDARD RECIPE EDIBLE RED SILK
(LANJUTAN)

5	Panaskan			Menggunakan teknik <i>bain-marie</i> hingga mencair, singkirkan bagian atas yang menggumpal.
6	Masukkan	15 ml	<i>Glycerin</i>	
7	<i>Mix</i>	20 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Ke dalam campuran <i>gelatin</i> .
8	Aduk			Hingga rata dan coklat meleleh.
9	Oles			Rata dan tipis di atas silpat menggunakan spatula,
10	Dinginkan			Di suhu ruang

TABEL 4
STANDARD RECIPE EDIBLE RED SILK
(LANJUTAN)

11	Lepaskan			Dari silpat apabila sudah mengeras dengan sempurna.
12	Taburi	50 gr	Maizena	Pada seluruh permukaan di kedua sisinya.
13	<i>Brush</i>		<i>Red Wine luster dust powder</i>	Pada seluruh permukaan di kedua sisinya.
14	Simpan			Di dalam wadah bersih dan kering.

Sumber: *Sugar queen eva* dan olahan penulis, 2022.

TABEL 5

***STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION***

<i>AMETHYST GEODE CAKE WITH CHOCOLATE SPONGE CAKE AND VANILLA BUTTERCREAM</i>				
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 <i>cake</i> <i>decoration</i> ukuran 30 x 30 x 8 cm	
<i>TIER 1</i>				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>
2	Hasil			<i>Amethyst Geode Cake With Chocolate Sponge Cake and Vanilla Buttercream</i>
3	Siapkan	5 pcs	<i>Chocolate sponge cake</i> ukuran 20 cm x 20 cm x 7 cm	Potong dan susun agar dapat menyesuaikan ukuran 30 cm x 30 cm x 8 cm

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

4	Letakkan			<i>Layer pertama pada turn table.</i>
5	Oleskan	50 gr	<i>Simple syrup</i>	Dan
6		35 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada permukaan <i>chocolate sponge cake</i> . Lakukan hingga <i>layer</i> terakhir.
7	Potong			Bagian bawah menuju tengah serta pinggir kue sesuai pola untuk membuat pola terbuka.
8	<i>Cover</i>	350 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada bagian luar kue hingga tertutup seluruhnya.
9	Warnai	800 gr	<i>Fondant</i>	Dengan

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

10		15 ml	Pewarna makanan warna abu-abu	
11	Warnai	80 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
12		5 ml	Pewarna makanan abu-abu	
13	Warnai	30 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
14		2 ml	Pewarna makanan warna abu-abu	
15	Gabungkan			Semua <i>fondant</i> berwarna abu-abu secara acak.

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

16	Tambahkan	30 gr	<i>CMC Powder</i>	Agar tekstur <i>fondant</i> lebih <i>firm</i> .
17	<i>Roll</i>			Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga <i>fondant</i> berukuran 60 cm x 60 cm dengan ketebalan 0,5 cm.
18	<i>Cover</i>			Kue dengan <i>fondant</i> .
19	Tempelkan	300 gr	<i>Rock candy decoration</i>	Pada bagian pola terbuka.
20	Warnai	15 ml	Pewarna makanan warna <i>dark violet</i>	Pada bagian tengah pola terbuka,

TABEL 5

STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE

CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

21			Pewarna makanan warna <i>violet</i>	Pada bagian menuju pinggir pola terbuka.
22	Tekan		<i>Aluminium foil</i>	Pada permukaan <i>fondant</i> untuk efek realistis.
23	Letakkan			<i>Cake</i> pada tengah <i>thickblock</i> .

<i>AMETHYST GEODE CAKE WITH CHOCOLATE SPONGE CAKE AND VANILLA BUTTERCREAM</i>				
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 1 <i>cake decoration</i> ukuran 20 x 20 x 25 cm	
<i>TIER 2</i>				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

2	Hasil			<i>Amethyst Geode Cake With Chocolate Sponge Cake and Vanilla Buttercream</i>
3	Siapkan	5 pcs	<i>Chocolate sponge cake ukuran 20 cm x 20 cm x 7 cm</i>	Potong dan susun agar dapat menyesuaikan ukuran 20 cm x 20 cm x 25 cm
4	Letakkan			<i>Layer pertama pada turn table.</i>
5	Oleskan	50 gr	<i>Simple syrup</i>	Dan
6		35 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada permukaan <i>chocolate sponge cake</i> . Lakukan hingga <i>layer</i> terakhir.

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

7	Potong			Bagian bawah menuju tengah serta pinggir kue sesuai pola untuk membuat pola terbuka.
8	<i>Cover</i>	350 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada bagian luar kue hingga tertutup seluruhnya.
9	Warnai	600 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
10		15 ml	Pewarna makanan warna abu-abu	
11	Warnai	50 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
12		5 ml	Pewarna makanan abu-abu	

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

13	Warnai	30 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
14		2 ml	Pewarna makanan warna abu-abu	
15	Gabungkan			Semua <i>fondant</i> berwarna abu-abu secara acak.
16	Tambahkan	20 gr	<i>CMC Powder</i>	Agar tekstur <i>fondant</i> lebih <i>firm</i> .
17	<i>Roll</i>			Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga <i>fondant</i> berukuran 50 cm x 40 cm dengan ketebalan 0,5 cm.
18	<i>Cover</i>			Kue dengan <i>fondant</i> .

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

19	Tempelkan	600 gr	<i>Rock candy decoration</i>	Pada bagian pola terbuka.
20	Warnai	15 ml	Pewarna makanan warna <i>dark violet</i>	Pada bagian tengah pola terbuka,
21			Pewarna makanan warna <i>violet</i>	Pada bagian menuju pinggir pola terbuka.
22	Tekan		<i>Aluminium foil</i>	Pada permukaan <i>fondant</i> untuk efek realistis.
23	Letakkan			<i>Cake</i> pada di atas <i>tier</i> ke-1 pada bagian tengah.

TABEL 5

STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE

CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

<i>AMETHYST GEODE CAKE WITH CHOCOLATE SPONGE CAKE AND VANILLA BUTTERCREAM</i>				
<i>Standard Recipe</i>			<i>Hasil : 1 cake decoration ukuran 15 x 15 x 20 cm</i>	
<i>TIER 3</i>				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>
2	Hasil			<i>Amethyst Geode Cake With Chocolate Sponge Cake and Vanilla Buttercream</i>

TABEL 5

STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE

CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

3	Siapkan	3 pcs	<i>Chocolate sponge cake</i> ukuran 20 cm x 20 cm x 7 cm	Potong dan susun agar dapat menyesuaikan ukuran 15 cm x 15 cm x 20 cm
4	Letakkan			<i>Layer</i> pertama pada <i>turn table</i> .
5	Oleskan	50 gr	<i>Simple syrup</i>	Dan
6		35 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada permukaan <i>chocolate sponge cake</i> . Lakukan hingga <i>layer</i> terakhir.
7	Potong			Bagian bawah menuju tengah serta pinggir kue sesuai pola untuk membuat pola terbuka.

TABEL 5

STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE

CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

8	<i>Cover</i>	350 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada bagian luar kue hingga tertutup seluruhnya.
9	Warnai	500 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
10		15 ml	Pewarna makanan warna abu- abu	
11	Warnai	50 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
12		5 ml	Pewarna makanan abu-abu	
13	Warnai	30 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
14		2 ml	Pewarna makanan warna abu- abu	

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

15	Gabungkan			Semua <i>fondant</i> berwarna abu-abu secara acak.
16	Tambahkan	20 gr	<i>CMC Powder</i>	Agar tekstur <i>fondant</i> lebih <i>firm</i> .
17	<i>Roll</i>			Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga <i>fondant</i> berukuran 50 cm x 40 cm dengan ketebalan 0,5 cm.
18	<i>Cover</i>			Kue dengan <i>fondant</i> .
19	Tempelkan	200 gr	<i>Rock candy decoration</i>	Pada bagian pola terbuka.
20	Warnai	15 ml	Pewarna makanan warna <i>dark violet</i>	Pada bagian tengah pola terbuka,

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

21			Pewarna makanan warna <i>violet</i>	Pada bagian menuju pinggir pola terbuka.
22	Tekan		<i>Aluminium foil</i>	Pada permukaan <i>fondant</i> untuk efek realistis.
23	Letakkan			<i>Cake</i> pada di atas <i>tier</i> ke-2 pada bagian tengah.

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

<i>AMETHYST GEODE CAKE WITH CHOCOLATE SPONGE CAKE AND VANILLA BUTTERCREAM</i>				
<i>Standard Recipe</i>			<i>Hasil : 1 cake decoration ukuran 15 x 15 x 17 cm</i>	
TIER 4				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>
2	Hasil			<i>Amethyst Geode Cake With Chocolate Sponge Cake and Vanilla Buttercream</i>

TABEL 5

STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE

CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

3	Siapkan	3 pcs	<i>Chocolate sponge cake</i> ukuran 20 cm x 20 cm x 7 cm	Potong dan susun agar dapat menyesuaikan ukuran 15 cm x 15 cm x 17 cm
4	Letakkan			<i>Layer pertama pada turn table.</i>
5	Oleskan	50 gr	<i>Simple syrup</i>	Dan
6		35 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada permukaan <i>chocolate sponge cake</i> . Lakukan hingga <i>layer terakhir</i> .
7	Potong			Bagian bawah menuju tengah serta pinggir kue sesuai pola untuk membuat pola terbuka.

TABEL 5***STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE******CAKE DECORATION*****(LANJUTAN)**

8	<i>Cover</i>	350 gr	<i>Vanilla buttercream</i>	Pada bagian luar kue hingga tertutup seluruhnya.
9	Warnai	500 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
10		15 ml	Pewarna makanan warna abu- abu	
11	Warnai	50 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
12		5 ml	Pewarna makanan abu-abu	
13	Warnai	30 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
14		2 ml	Pewarna makanan warna abu- abu	

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)

15	Gabungkan			Semua <i>fondant</i> ber warna abu-abu secara acak.
16	Tambahkan	20 gr	<i>CMC</i> <i>Powder</i>	Agar tekstur <i>fondant</i> lebih <i>firm</i> .
17	<i>Roll</i>			Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga <i>fondant</i> berukuran 50 cm x 40 cm dengan ketebalan 0,5 cm.
18	<i>Cover</i>			Kue dengan <i>fondant</i> .
19	Tempelkan	200 gr	<i>Rock candy</i> <i>decoration</i>	Pada bagian pola terbuka.

TABEL 5

STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE

CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

20	Warnai	15 ml	Pewarna makanan warna <i>dark violet</i>	Pada bagian tengah pola terbuka,
21			Pewarna makanan warna <i>violet</i>	Pada bagian menuju pinggir pola terbuka.
22	Tekan		<i>Aluminium foil</i>	Pada permukaan <i>fondant</i> untuk efek realistis.
23	Letakkan			<i>Cake</i> pada di atas <i>tier</i> ke-3 pada bagian tengah.

TABEL 5***STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE******CAKE DECORATION*****(LANJUTAN)**

<i>AMETHYST GEODE CAKE WITH CHOCOLATE SPONGE CAKE AND VANILLA BUTTERCREAM</i>				
<i>Standard Recipe</i>			<i>Hasil : 1 cake decoration @1 recipe</i>	
<i>THICKBLOCK</i>				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			<i>Equipment, utensil & ingredient</i>
2	Hasil			<i>Amethyst Geode Cake With Chocolate Sponge Cake and Vanilla Buttercream</i>
3	Siapkan	4 pcs	<i>Edible red silk ukuran 10 cm x 20 cm</i>	

TABEL 5
STANDARD RECIPE HYPER-REALISTIC AMETHYST GEODE
CAKE DECORATION
(LANJUTAN)





4	Letakkan			Pada permukaan <i>thickblock</i> susun rapi agar permukaannya tertutupi seluruhnya
5	Siapkan	1 pcs	<i>Edible red silk</i> ukuran 40 cm x 50 cm	
4	Letakkan			Pada sisi kanan <i>tier</i> 2 secara vertikal pada <i>cake decoration</i> .

Sumber: Olahan penulis, 2022.






2. Kebutuhan Alat

Untuk membuat *cake decoration*, diperlukan beberapa alat untuk membantu proses pengerjaannya agar menciptakan hasil yang sempurna. Berikut ini adalah alat-alat yang dipakai dalam proses pembuatan *Hyper-Realistic Amethyst Geode Cake Decoration*.



TABEL 6
ALAT PENUNJANG DEKORASI

Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
<i>Cutting mat</i>		Untuk alas pada proses menipiskan <i>fondant</i>
<i>Modelling tool set</i>		Untuk membentuk struktur dekorasi <i>fondant</i>
<i>Cake smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
<i>Rolling pin</i>		Untuk menipiskan lapisan <i>fondant</i>

TABEL 6
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Kuas lukis		Untuk mewarnai bagian luar dan dalam dekorasi <i>fondant</i>
Kontainer besar		Untuk menyimpan <i>rock candy</i> dekorasi, <i>edible red silk</i> dan peralatan dekorasi
Plastik wrap		Untuk menyimpan <i>rock candy</i> dekorasi dan <i>edible red silk</i> dan <i>fondant</i>
Gelas		Untuk membuat <i>rock candy</i> dekorasi
Pan		Untuk memasak larutan air dan gula pada proses pembuatan <i>rock candy</i> dekorasi

TABEL 6
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Kompur		Untuk memasak pada proses pembuatan <i>rock candy</i> dekorasi
<i>Silicone brush</i>		Untuk proses memasak pada proses pembuatan <i>rock candy</i> dekorasi
<i>Candy thermometer</i>		Untuk mengukur suhu pada proses pembuatan <i>rock candy</i> dekorasi
<i>Scale digital</i>		Untuk menimbang jumlah <i>fondant</i> yang dibutuhkan
Sumpit bambu		Untuk media pembuatan <i>rock candy</i> dekorasi

TABEL 6
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

<p style="text-align: center;"><i>Cutter</i></p>		<p style="text-align: center;">Untuk memotong <i>dummy</i></p>
<p style="text-align: center;">Pengukur</p>		<p style="text-align: center;">Untuk mengukur ukuran <i>dummy</i> dan <i>fondant</i></p>
<p style="text-align: center;">Botol <i>spray</i></p>		<p style="text-align: center;">Untuk membasahi permukaan <i>dummy</i> agar <i>fondant</i> mudah menempel</p>
<p style="text-align: center;"><i>Aluminium foil</i></p>		<p style="text-align: center;">Untuk membentuk tekstur luar <i>fondant</i></p>

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2022.

3. Purchase Order

Purchase Order atau PO adalah “Dokumen yang berisi rincian pembelian atau permintaan atas produk yang dikirim dari pihak pembeli kepada pihak penjual” (Khurin, 2020). Sebaiknya, *purchase order* berisikan spesifikasi produk secara terperinci agar kegiatan pembelian lebih efektif. Berikut ini adalah *purchase order* yang dibutuhkan untuk membuat *Hyper-Realistic Amethyst Geode Cake Decoration*.

TABEL 7

PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga (Rp)
					Harga (Rp)	Per Unit	
1	Aluminium foil	<i>Alta wrap</i>	1	<i>pack</i>	13.500	<i>pack</i>	13.500
2	Bubuk CMC	Kupu-kupu	2	botol	10.000	botol	20.000
3	<i>Dark chocolate compound</i>	Colatta	1	kg	50.000	kg	50.000
4	<i>Fondant</i>	Fondx	7	kg	71.571	kg	501.000
5	Gelatin powder	<i>Global capsule</i>	100	gr	200	gr	20.000
6	<i>Glycerin</i>	-	2	botol	18.000	botol	36.000
7	Gula	<i>Rose brand</i>	3	kg	15.000	kg	45.000
8	Maizena	Maizenaku	1	kg	16.500	kg	16.500
9	Pewarna hijau (<i>moss green</i>)	<i>Cross</i>	1	botol/20 gr	10.500	botol/20 gr	10.500

TABEL 7
PURCHASE ORDER MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)

10	Pewarna hitam (<i>black phantom</i>)	<i>Cross</i>	1	botol/20 gr	21.000	botol/20 gr	21.000
11	Pewarna putih	Kupu-kupu	1	botol/50 gr	10.000	botol/50 gr	10.000
12	pewarna ungu (<i>dark violet</i>)	<i>Cross</i>	1	botol/20 gr	21.000	botol/20 gr	21.000
13	Pewarna ungu (<i>violet</i>)	<i>Cross</i>	1	botol/20 gr	10.500	botol/20 gr	10.500
14	<i>Red wine luster dust</i>	<i>Bakery goodies</i>	15	gr	3.000	gr	45.000
15	<i>Thickblock</i>	40 x 40	1	buah	65.000	buah	65.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

Recipe costing merupakan suatu kegiatan dalam industri makanan dan minuman dimana pembuatnya membuat daftar bahan apa saja yang dibutuhkan untuk suatu menu serta takaran akuratnya, untuk menetapkan harga dari masing masing bahan tersebut (MenuSano, 2020). Nantinya nominal dari harga bahan makanan atau minuman tersebut akan dijumlahkan untuk melihat biaya keseluruhan dari pembuatan suatu menu tersebut. Tujuan dari melakukan *recipe costing* ini adalah untuk nantinya

memudahkan dalam menghitung harga pokok jual sebuah produk. Berikut penulis sertakan *recipe costing* untuk membuat *Hyper-Realistic Amethyst Geode Cake Decoration*.

TABEL 8
RECIPE COSTING CHOCOLATE SPONGE CAKE WITH VANILLA BUTTERCREAM

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
1	<i>Hard flour</i>	1.400	gr	14.000	1000 gr	19.600
2	<i>Soft flour</i>	1.400	gr	13.500	1000 gr	18.900
3	<i>Unsalted butter</i>	2.100	gr	130.000	1000 gr	273.000
4	Telur	5,5	kg	24.500	1 kg	134.750
5	<i>Cocoa powder</i>	560	gr	100.000	1000 gr	56.000
6	Gula pasir	4	kg	15.000	1 kg	60.000
7	<i>Vanilla pod</i>	5	pcs	3.000	1 pcs	15.000
8	<i>Croma cream</i>	250	gr	19.000	500 gr	6.600
9	<i>Shortening</i>	250	gr	16.000	500 gr	8.000
TOTAL						591.850

Sumber: Olahan penulis, 2022.

TABEL 9***RECIPE COSTING DUMMY***

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
1	<i>Dummy</i> 30 cm x 30 cm x 8 cm	1	buah	25.000	1 buah	25.000
2	<i>Dummy</i> 20 cm x 20 cm x 25 cm	1	buah	20.000	1 buah	20.000
3	<i>Dummy</i> 15 cm x 15 cm x 20 cm	1	buah	20.000	1 buah	20.000
4	<i>Dummy</i> 15 cm x 15 cm x 17 cm	1	buah	20.000	1 buah	20.000
TOTAL						85.000

Sumber: Olahan penulis, 2022.

TABEL 10

RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

No	Bahan	Jumlah	Satuan	Harga Pasar		Total Harga (Rp)
				Harga (Rp)	Satuan	
1	Aluminium foil	1	Pack	13.500	1 pack	13.500
2	Bubuk CMC	2	botol	10.000	1 botol	20.000
3	<i>Dark chocolate compound</i>	160	Gr	25.000	500 gr	8.000
4	<i>Fondant</i>	2,8	Kg	358.000	5 kg	200.500
5	Gelatin <i>powder</i>	160	Gr	40.000	200 gr	32.000
6	<i>Glycerin</i>	120	Gr	18.000	125 gr	17.300
7	Gula	4920	Gr	15.000	1000 gr	73.800
8	Maizena	400	Gr	16.500	1 kg	6.600
9	Pewarna hijau <i>(moss green)</i>	10	Gr	10.500	20 gr	21.000
10	Pewarna hitam <i>(black phantom)</i>	60	Gr	21.000	20 gr	63.000

TABEL 10
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)

11	Pewarna putih	100	Gr	10.000	50 gr	20.000
12	Pewarna ungu (<i>dark violet</i>)	60	Gr	21.000	20 gr	63.000
13	Pewarna ungu (<i>violet</i>)	60	Gr	10.500	20 gr	31.500
14	<i>Red wine</i> <i>luster dust</i>	15	Gr	45.000	15 gr	45.000
15	<i>Thickblock</i>	1	Buah	65.000	1 buah	65.000
TOTAL						680.200

Sumber: Olahan penulis, 2022.

5. *Selling Price*

Selling Price merujuk kepada suatu nominal yang ditetapkan oleh penjual atau penyedia jasa dalam menjual sebuah produk atau jasa tersebut kepada konsumen. Secara umum, *selling price* dapat juga diartikan sebagai sebuah harga dari suatu barang. Maka dari itu, berikut penulis uraikan *selling price* untuk *Hyper-Realistic Amethyst Geode Cake Decoration* ini. Dalam menghitung *selling price* untuk *Hyper-Realistic Amethyst Geode Cake Decoration*, penulis menggunakan rumus dari (Rippington and Spencer, 2013).

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

TABEL 11
SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY

Item	Kuantitas	Cost (Rp)
Dummy	4 jenis	85.000
Media dekorasi	12 item	680.200
TOTAL INGREDIENT COST		765.200
CREATIVITY AND ART 40%		306.080
TOTAL COST		1.071.280
DESIRED COST PERCENT		40%
PRELIMINARY SELLING PRICE		2.678.200
ACTUAL SELLING PRICE		2.700.000

Sumber: Olahan penulis, 2022.

TABEL 12
SELLING PRICE MENGGUNAKAN CHOCOLATE SPONGE CAKE
WITH VANILLA BUTTERCREAM

Item	Kuantitas	Cost (Rp)
<i>Chocolate Sponge Cake with Vanilla Buttercream</i>	16 x recipe	591.850
Media dekorasi	12 item	680.200
TOTAL INGREDIENT COST		1.272.050
CREATIVITY AND ART 40%		508.820
TOTAL COST		1.780.870
DESIRED COST PERCENT		40%
PRELIMINARY SELLING PRICE		4.452.175
ACTUAL SELLING PRICE		4.500.000

Sumber: Olahan penulis, 2022.