

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue sangatlah berbeda pada zaman kerajaan romawi sampai dengan sekarang. Dahulu kue hanyalah roti yang sangat tipis. Kue madu dan roti manis terbuat dari buah buahan dan termasuk makanan yang sakral atau biasa dipakai untuk acara adat.

Diyakini, kue yang didekorasi pertama kali dibuat pada zaman Ratu Elizabeth ke-1 . Dekorasi kue itu juga tidak menjadi makanan utama pada acara pernikahan tersebut, melainkan hanya menjadi *centerpiece* dalam acara *banquets*. Hiasan dari kue tersebut dihiasi oleh almond paste atau yang kita ketahui sekarang disebut juga dengan *marzipan*.

Dekorasi Kue atau biasa disebut *Cake Decorating* adalah seni artistik yang digunakan dimana kue disajikan dengan tampilan yang unik dan cantik biasanya dihias dengan macam macam bahan seperti *butter cream*, *marzipan*, *cream* yang bertujuan untuk menghias sehingga tampilan dari kue menjadi lebih menarik dan enak untuk dipandang (Garret, 2007).

Seiring perkembangan tahun, ada banyak tren baru untuk dicoba yaitu *architectural shapes*, *cakesicles*, *size*, *figurine cake*. Dekorasi kue tersebut memiliki keunikan masing masing dan menggunakan bahan yang mudah ditemukan. Selain untuk mempercantik tampilan, ada beberapa fungsi lain dari mendekorasi kue yaitu untuk : (1) Menambah kualitas dari kue dari sisi rasa,

tampilan, rupa (2) melapisi kekurangan dari bentuk kue yang kurang menarik (3) Mengungkapkan maksud dari kue (ucapan selamat) yang biasanya disesuaikan dengan perayaan acaranya (4) menjadi *centre of interest* (Dekorasi Kue, 2005). Hal tersebut meyakinkan penulis untuk memilih dekorasi kue sebagai dan mengaplikasikan pada tugas akhir.

Diyakini pada abad pertengahan, kue ulang tahun pertama kali dibuat di Jerman. Kue ulang tahun kerap digunakan orang-orang Jerman untuk merayakan bertambahnya umur anak mereka lalu menamai acara ulang tahun tersebut dengan nama "*kinderfest*". Di abad pertengahan, kue yang digunakan mirip seperti tekstur roti dan seiring berjalannya waktu menjadi lebih manis dan orang Jerman menyebutnya dengan sebutan "*Geburtstagskuchen*" yang mempunyai arti kue yang dimakan pada acara ulang tahun dan disajikan dengan lilin di atasnya (ProFlowers, 2015).

Pada abad ke 17, kue ulang tahun dibuat dengan menggunakan hiasan dari *icing* dan hiasan seperti bunga. Akan tetapi kue ulang tahun hanya mampu dibeli oleh kaum kelas atas. Namun seiring berjalannya waktu, peralatan memasak lebih mudah untuk didaotkan sehingga memberi dampak baik kepada produsen kue. Meningkatnya produksi kue, membuat kue ulang tahun dapat dinikmati banyak orang (ProFlowers, 2015).

Fondant atau dulu dikenal dengan sebutan *sugar paste* merupakan salah satu komponen yang dipakai untuk mendekorasi kue. Teksturnya yang elastis dan mudah dibentuk membuat *fondant* begitu populer untuk dijadikan bahan untuk dekorasi kue. Awal mula *fondant* terbuat dari air mawar, gula, air perasan jeruk nipis, putih telur dan *Gumpaste*. Ada dua jenis *Fondant* yang kita ketahui saat ini yaitu *rolled fondant* dan juga *poured fondant*. *fondant* cair atau disebut *poured fondant* biasa penggunaannya untuk melapisi atau menutup kue yang berukuran kecil dengan cara mencelupkan kue ke *fondant* cair dan diangkat lalu didiamkan hingga lapisan dari *fondant* itu mengeras (Maggett, 2017).

Rolled fondant sangatlah berbeda dengan dengan *poured fondant*. Tekstur dari *rolled fondant* padat tidak seperti *poured fondant*, Karakteristik dari *rolled fondant* padat, elastis, mudah dibentuk dan mudah diberi warna. Macam macam ornamen dapat dibuat dengan menggunakan *rolled fondant* seperti bunga, binatang, *figurine* dan masih banyak lagi (Bahalwan, 2011: 24).

Sugarplums and Sherbet: The Prehistory of Sweets, Mason (2004:75)
“*Fondant* sangat mudah untuk dibikin, cocok untuk banyak varian rasa dan warna”. Penggunaan *fondant* dizaman sekarang sangatlah berfariatif, beberapa *Bakers* memilih untuk menggunakan *fondant* dengan dijadikan gambar, *figurine* dan dekorasi kue karena *fondant* dapat diwarnai, diberi *edible glitter* dan masih banyak lagi (The History of Fondant Cakes, 2017).

Berbeda dengan *marzipan*, hasil akhir dari marzipan tidak sehalus *fondant*. Hal ini menjadi alasan dari penulis untuk memilih *fondant* untuk dijadikan bahan utama dalam tugas akhir dekorasi kue ulang tahun dengan tema *Princess Mononoke* karena melibatkan pembuatan berbagai *figurine*.

Princess Mononoke merupakan film animasi yang bersejarah pada tahun 1997 yang disutradarai sekaligus ditulis oleh Hayao Miyazaki dan diproduksi oleh Studio Ghibli. Film Animasi *Princess Mononoke* dirilis pertama kali di Jepang pada 12 Juli 1997. *Princess Mononoke* berceritakan tentang peperangan antara *spirit* yang berusaha mengambil kembali hutan sebagai habitat dari tangan manusia yang hanya membuat kondisi hutan semakin hancur dan tidak terawat. Animasi buatan Hayao Miyazaki yang ber-*genre* aksi ini mendapat banyak penghargaan dan juga mendapatkan ajang film bergengsi Oscar, melampaui studio-studio animasi yang lainnya seperti Warner Bros dan juga Disney. *Princess Mononoke* merupakan salah satu film yang paling sukses buatan Hayao Miyazaki yang memenangkan 14 *award* dan masuki 7 nominasi film animasi. Dengan penilaian *IMDB* yang cukup bagus yaitu 8.4/10 dan 8.7/10 dari situs *myanimelist.com* membuat film ini salah satu film animasi tersukses yang masih dinikmati hingga saat ini (*'Princess Mononoke'* Review dan Analisis: Detail dan Menawan, Martin 2016).

Walaupun film ini termasuk film animasi, namun tema yang dibawakan bukan diperuntukkan untuk anak-anak. Animasi yang ditunjukkan oleh Film *Princess Mononoke* sangatlah cantik dan juga detil. meskipun film ini dirilis

ditahun 1997. Diyakini ada 144.000 frame yang digambar dengan tangan dan 80.000 diantaranya disketsa ulang oleh Hayao Miyazaki. Hal ini membuat animasi dari *Princess Mononoke* sangat bagus dan menjadi salah satu alasan bagi penulis untuk mencoba membuat ulang karya dari Hayao Miyazaki dalam bentuk dekorasi kue ulang tahun dengan menggunakan bahan *fondant* sebagai bahan utama.

B. Usulan Produk

Kue telah menjadi simbol dalam acara seperti pernikahan, ulang tahun dan juga hari jadi perusahaan atau *anniversary*. Jenis Produk yang penulis pilih yaitu *Birthday Cake*. Dekorasi dari kue ulang tahun juga berbeda-beda berdasarkan dengan tema dan umur yang merayakan ulang tahun. Kue ulang tahun bertemakan Film dari *Ghibli Studio "Princess Mononoke"* ditujukan untuk anak yang berumur 13-15 tahun karena cerita dari animasi ini tidak diperuntukkan untuk anak berumur 13 tahun kebawah. Kue ulang tahun yang bertingkat biasanya menggunakan *butter cake*, *English fruit cake*, *chocolate cake* dan masih banyak lagi. Dalam pengerjaan tugas akhir ini, penulis menggunakan *dummy cake* dari *tier* pertama hingga *tier* kedua. Alasan menggunakan *dummy cake* dalam pengerjaan tugas akhir adalah karena keterbatasan alat yang penulis miliki dan dapat mengurangi biaya pembuatan. Apabila pengerjaan tugas akhir ini menggunakan kue asli, penulis akan menggunakan *butter cake* dengan dilapisi dengan *chocolate ganache*.

Pengerjaan dekorasi kue akan dikerjakan 70% sebelum sidang akhir dan 30 % dikerjakan pada saat sidang akhir.

Tekstur pada kue sangatlah berpengaruh pada pengaruh tidak hanya pada saat dimakan namun juga kepada pengalaman dari orang yang mencicipinya. Kue memiliki berbagai macam tekstur diantara lain lembut, krispi, *creamy*, padat dan masih banyak lagi (*Advanced Bread and Pastry*, Michael Suas, 2009:669). *Butter cake* memiliki tekstur yang padat dan sangatlah cocok bila digunakan sebagai kue yang berlapis dan juga ditumpuk. Berbeda dengan *chiffon cake* yang memiliki tekstur kue yang lembut dan *airy* sehingga membuat *chiffon cake* tidak dapat ditumpuk. *Chocolate Ganache* itu sendiri memiliki tekstur yang padat dan tidak licin makas sangatlah cocok bila dipakai sebagai bahan *filling* lalu dilapisi menggunakan *fondant* Berdasarkan Pemaparan diatas,penulis mengangkat topik *Food Presentation* dengan judul: **Dekorasi Kue Ulang Tahun dengan Tema Film "*Princess Mononoke*" dari Studio Ghibli.**

1. Tema

Princess Mononoke berceritakan tentang alam atau lingkungan. Awal cerita bermula ketika Nago yaitu Dewa yang berwujud babi menyerang desa Emishi untuk membalas dendam karena manusia telah merusak keseimbangan alam dengan cara menebang pohon secara liar dan mengeruk material yang terkandung didalam tanah. Tidak hanya berbicara tentang kelestarian alam, melainkan menyerempet juga mengenai

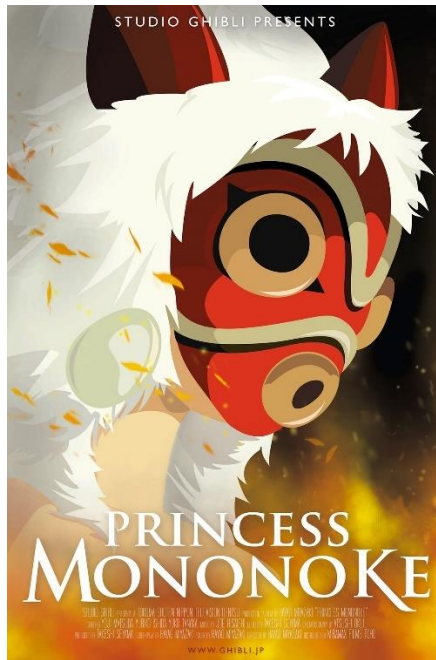
‘kebencian’. Nago pula mengutuk seorang yang bernama Ashitaka dengan kutukan kebencian dimana Ashitaka harus meninggalkan desa Emishi lalu membawanya ke daerah barat untuk bertemu seorang wanita dari daerah pengolah besi bernama Eboshi Gozen yang sebenarnya menjadi biang keladi dari kehancuran alam. Eboshi mempekerjakan rakyatnya untuk mengeruk mineral didalam tanah dengan cara membakar hutan secara liar dan juga menggunakan bahan peledak. hal tersebut membuat hewan hewan mati dan juga tidak mempunyai tempat aman untuk tinggal.

San ‘*Princess Mononoke*’ adalah sebutan dari Eboshi kepada seorang anak perempuan yang dibesarkan oleh dewa serigala yang bernama Moro. San sangatlah tidak setuju dengan apa yang Eboshi dan rakyatnya lakukan. Hal itu membuat San dan para binatang mencoba menyerang para manusia untuk memberhentikan ketidak seimbangan alam. Ada beberapa hal yang sangat menggambarkan film *Princess Mononoke* diantara serigala, *spirit Kodama*, hutan dan tidak lupa si *Princess Mononoke* itu sendiri. Didalam pengerjaan tugas akhir penulis akan membuat ornamen meliputi Pohon yang menggambarkan latar utama tempat dari film animasi *Princess Mononoke*, topeng dari San dan beberapa figurine seperti serigala dan beberapa *spirit kodama*.

Film “*Princess Mononoke*” begitu kompleks sekali dalam mengangkat banyak hal ke dalamnya. Mitologi-fantasi, perjuangan

pemimpin dalam mempertahankan kesejahteraan rakyatnya, Kepedulian pada alam dan masih banyak lagi (Princess Mononoke 1997, 2015).

GAMBAR 1
KARAKTER UTAMA *PRINCESS MONONOKE*

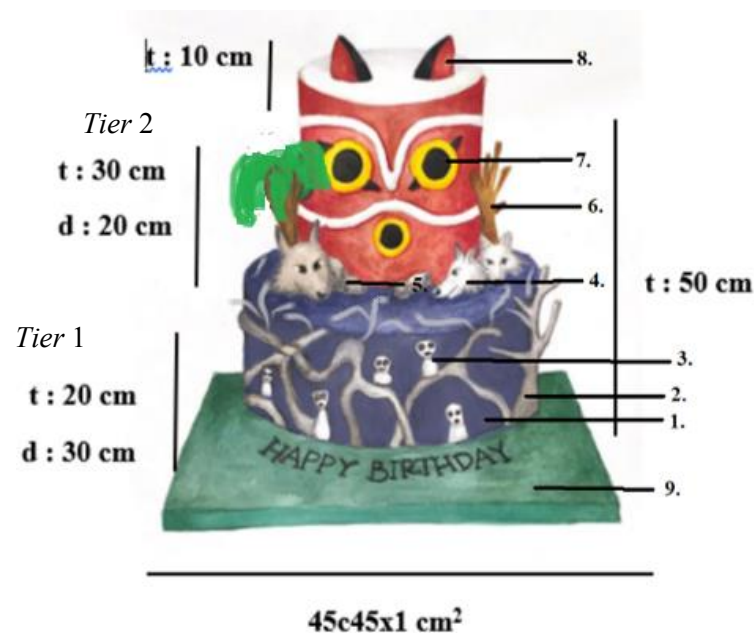


(Sumber : Princess Mononoke 1997, 2015)

2. Desain Produk

Berikut penulis menampilkan sketsa desain dari Dekorasi Kue Ulang Tahun dengan Tema Film "*Princess Mononoke*" dari *Studio Ghibli*.

GAMBAR 2
DESAIN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *PRINCESS MONONOKE*



(Sumber : Olahan Penulis, 2022)

Kue yang penulis desain terdiri dari dua tingkatan atau biasa disebut dengan *tier*. Masing-masing *tier* memiliki ornamen dan dekorasi yang berbeda namun dekorasi yang dipilih selaras dengan tema yang penulis gunakan.

- **Tier Pertama**

Pada *tier* pertama penulis menggunakan *dummy cake* berbentuk lingkaran dengan tinggi 20 cm dan diameter 30 cm. Pada *tier* pertama terdapat ornamen dekorasi yang akan penulis aplikasikan. Terdapat dua buah ornamen yang diletakkan pada tier pertama dan tiga buah ornamen pada bagian atas tier pertama yaitu pohon *spirit*, kodama, tiga kepala serigala, bebatuan, pohon asri dan juga pohon rusak. Berikut adalah cara pembuatan *tier* pertama (1-6).

1. Pada *tier* pertama akan ditutup seluruhnya oleh oleh *rolled fondant* yang dipipihkan lalu diberi warna biru tua.
2. Dilapisi dibagian kedua yaitu pohon spirit akan menggunakan *rolled fondant* yang diberi warna abu-abu lalu melapisi *tier* pertama hingga menjadi dua lapisan *fondant*. Pohon tersebut menggambarkan tempat dimana Ashitaka dibawa saat tidak sadarkan diri. Pohon tersebut juga merupakan tempat tinggal dari Spirit yang bernama Kodama.

GAMBAR 3

POHON PADA TIER PERTAMA



(Sumber : Olahan Penulis, 2022)

3. Spirit Kodama merupakan satu dari beberapa jenis spirit pada Film “*Princess Mononoke*”. Kodama merupakan *Spirit* yang berukuran kecil dan biasanya muncul di Spirit forest. Dekorasi kue ini akan sepenuhnya dibuat menggunakan *rolled fondant* yang dipipihkan dan dibentuk lalu diberi mata yang berwarna hitam.

GAMBAR 4

SPIRIT KODAMA



(Sumber :Davisson, 2012)

4. Tiga kepala serigala menggambarkan karakter yang terdapat pada film “*Princess Mononoke*” dimana serigala yang pertama bernama Moro yang juga merupakan ibu dari San. Kedua serigala yang lain adalah anak-anak dari Moro. Dekorasi ini akan sepenuhnya dibuat menggunakan *rolled fondant* yang dipipihkan dan dibentuk menyerupai kepala serigla lalu diberi detil dengan menggunakan

modelling tools sehingga mendapatkan efek bulu serigala yang realistik.

GAMBAR 5
SERIGALA PADA FILM “PRINCESS MONONOKE”



(Sumber : Devian Art, 2021)

5. Bebatuan sepenuhnya akan menggunakan *rolled fondant* yang diberi sedikit warna hitam.
 6. Pada bagian pohon akan menggunakan media penunjang berupa kawat sehingga pohon dapat berdiri lalu dilapisi menggunakan *rolled fondant* yang diberi warna coklat lalu diberi detail menggunakan *modelling tools*.
- **Tier Kedua**

Pada *tier* kedua penulis menggunakan dummy cake berbentuk lingkaran dengan tinggi 30 cm dan diameter 20 cm. Pada *tier* kedua terdapat ornamen yang akan penulis aplikasikan yaitu bagian *detailing* dari topeng *Princess Mononoke* dan juga bagian telinga dari topeng *Princess Mononoke*. Berikut adalah penjelasan untuk pembuatan untuk *tier* kedua(7-8).

7. pada *tier* kedua terdapat ornamen yang menggambarkan topeng yang dikenakan San dalam film *Princess Mononoke*. Tier kedua akan sepenuhnya dilapisi dengan *rolled fondant* yang diberi warna merah dengan cara digiling. Pada proses pembuatan topeng, penulis menggunakan *rolled fondant* yang diberi pewarna yang sesuai dengan topeng dari *Princess Mononoke* lalu ditempelkan pada permukaan tier kedua yang masing masing berdiameter 8 cm.
8. Pada bagian atas *tier* kedua terdapat dekorasi yang merupakan bagian telinga dari topeng yang dikenakan San. Dekorasi ini akan sepenuhnya menggunakan *rolled fondant* yang diberi pewarna lalu dibentuk menyerupai bagian telinga dan diberi detail menggunakan *modelling tools*.

GAMBAR 6

TOPENG PADA FILM “PRINCESS MONONOKE”



(Sumber : Davisson, 2012)

- **Bagian Dasar**

Pada bagian dasar kue, penulis akan menggunakan *thick block* persegi sebagai media penunjuang yang berukuran 45 x 45 x 1.2 cm².

9. *Thick block* akan dilapisi dengan menggunakan *rolled fondant* yang dilebarkan seukuran dengan ukuran *thick block* lalu diberi pewarna hijau untuk memberi kesan padang rumput. Setelah itu, diberi tulisan “*Happy Birthday*” yang dibuat dengan *fondant* warna hitam.

GAMBAR 7

BAGIAN ALAS DARI KUE



(Sumber : Olahan Penulis, 2022)

C. Tinjauan Produk

1. Usulan Resep

Standar resep merupakan instruksi dalam pembuatan masakan dengan menjelaskan secara rinci dalam pembuatan produk atau masakan tertentu dengan menggunakan alat tertentu (Pentingnya “standard recipe” dalam sebuah restaurant, 2020). Dalam pengerjaan tugas akhir presentasi kue ini penulis akan menggunakan *styrofoam* sebagai pengganti *butter*

cake. Namun apabila menggunakan kue asli, penulis akan menggunakan 5 resep *butter cake* yang terinspirasi dari resep Diktat STP NHI Bandung yang dapat dipotong menjadi 12 bagian dan juga 3 resep dari *chocolate ganache* dalam pembuatan kue bertemakan “*Princess Mononoke*”. Berikut resep standar *butter cake* dan resep *chocolate ganache*.

TABEL 1
RESEP BUTTER CAKE

Hasil = 5 loyang $\varnothing = 24$ cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan Bahan
2.	Campurkan	1000 g 800 g	Mentega Gula Pasir	Didalam <i>Mixer</i> dengan kecepatan sedang sampai gula larut
3.	Saring	900 g	Tepung protein Rendah	
4.	Masukkan	900 g	tepung berprotein rendah	Kedalam <i>Mixer</i> yang yang berisi campuran gula dan Mentega

(Sumber : Diktat Teknik Pengolahan Kue STP NHI Bandung)

TABEL 1
(LANJUTAN)
RESEP BUTTER CAKE

5.	Masukkan	14 pcs	Telur	Satu persatu bersamaan dengan campuran yang didalam <i>mixer</i>
6.	Tambahkan	Beberapa tetes	Perisa Vanila	Kedalam <i>Mixer</i>
7.	Tambahkan	$\frac{3}{4}$	Parutan Kulit Lemon	
8.	Panggang			Kedalam oven dengan suhu 185°c selama 30 menit

(Sumber : Diktat Teknik Pengolahan Kue STP NHI Bandung)

TABEL 2
RESEP CHOCOLATE GANACHE

Hasil = 750 g

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Potong	500 g	Cokelat	Hingga menjadi bagian-bagian kecil

(Sumber : Diktat Teknik Pengolahan Kue STP NHI Bandung)

TABEL 2
(LANJUTAN)
RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

3.	Panaskan	250 g	<i>Cream</i>	Diatas <i>sauce pan</i> dengan api kecil
4.	Campurkan	15 g 10 g	Bubuk Coklat Gula	Kedalam <i>bowl</i>
5.	Angkat			<i>Sauce pan</i> jika sudah mencapai suhu 90° atau suhu <i>simmer</i>
6.	Masukkan		<i>Cream</i>	kedalam <i>bowl</i> lalu tambahkan cokelat dan campuran bubuk cokelat dan gula yang sudah dipotong-potong.
7.	Aduk			hingga coklat larut dengan <i>cream</i>

(Sumber : Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 STP NHI Bandung)

TABEL 3
RESEP FINISHING BUTTER CAKE

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Potong		<i>Butter cake</i>	menjadi 5 lapis secara <i>horizontal</i>
3.	Letakkan	1 buah	<i>Butter cake</i>	diatas <i>turn table</i>
4.	Oleskan		<i>Simple syrup</i>	Secara merata pada bagian kue
5.	Oleskan	200g	<i>Chocolate Ganache</i>	diatas kue yang secara merata
6.	Tumpuk		<i>Butter Cake</i>	dengan lapisan <i>butter cake</i> yang baru
7.	Ulangi			Proses <i>layering</i> hingga layer terakhir

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 4
RESEP STANDAR KUE BERTEMA PRINCESS MONONOKE DENGAN
MEDIA *BUTTER CAKE*

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Hasil : 1 <i>Cake (tier 1)</i> ø 30 cml				
1	Letakkan	1 buah	<i>Butter cake</i>	Diatas <i>turn table</i>
2	Oleskan	400 gr	<i>Chocolate</i> <i>Ganache</i>	Pada setiap sisi cake hingga merata
3	Uleni	1.5 kg	<i>fondant</i>	Dengan ketebalan yang sama kurang lebih 3 mm yang diberi warna hitam
4.	Simpan		<i>Cake</i>	Yang sudah dilapisi <i>chocolate ganache</i> didalam chiller
5.	Lapisi		<i>fondant</i>	Diatas cake yang sudah dilapisi <i>chocolate ganache</i>
6.	Haluskan		<i>fondant</i>	Dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>
7.	Potong		<i>fondant</i>	Yang berlebih.

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 4
(LANJUTAN)

**RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *BUTTER CAKE***

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Hasil : 1 Cake (tier 2) 20 cm				
1	Letakkan	1 buah	<i>Butter cake</i>	<i>Diatas turn table</i>
2	Oleskan	300 gr	<i>Chocolate</i> <i>Ganache</i>	Pada setiap sisi cake hingga merata
3	Uleni	1.5 kg	<i>fondant</i>	Dengan ketebalan yang sama kurang lebih 3 mm yang diberi warna merah
4.	Simpan		<i>Cake</i>	Yang sudah dilapisi <i>chocolate ganache</i> didalam <i>chiller</i>
5.	Lapisi		<i>fondant</i>	Diatas cake yang sudah dilapisi <i>chocolate ganache</i>
6.	Haluskan		<i>fondant</i>	Dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>
7.	Potong		<i>fondant</i>	Yang berlebih hingga menjadi bagian yang rapih

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 4
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *BUTTER CAKE*

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1	Letakkan	1 buah	<i>Butter cake</i>	Berukuran 30 cm yang sudah dilapisi fondant diatas <i>thick block</i>
2	Tusuk	5 buah	Sedotan besar	Di 5 sisi bagian dalam kue lalu tumpuk dengan kue <i>tier</i> kedua
3.	Uleni	900 g	<i>Fondant</i>	Lalu dibagi menjadi 3 bagian untuk dibentuk menjadi kepala serigala.
4.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Yang berbentuk kepala serigala diatas kue <i>tier</i> pertama
5.	Uleni	600 g	<i>Fondant</i>	Diberi warna coklat lalu dibagi menjadi dua bagian untuk dibuat menjadi bagian pohon.

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 4
(LANJUTAN)
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *BUTTER CAKE*

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Yang sudah berbentuk pohon di setiap sisi kanan dan kiri dari bagian atas kue <i>tier</i> pertama
2.	Uleni	100 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi sedikit pewarna hitam agar mendapatkan warna abu-abu.
3.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai batu alam
4.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Disela <i>fondant</i> yang berbentuk <i>serigala</i>
5.	Uleni	200 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi warna hitam.
6.	Bentuk		<i>Fondant</i>	hingga menyerupai bentuk mata dan juga mulut dari topeng <i>Princess Mononoke</i> .
7.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Yang berbentuk mata dan mulut dipermukaan kue <i>tier 2</i>

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 4
(LANJUTAN)
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *BUTTER CAKE*

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1	Uleni	700 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi sedikit warna hitam untuk mendapatkan warna abu-abu
2	Giling		<i>Fondant</i>	Hingga menjadi bentuk akar pohon
3	Letakkan		<i>Fondant</i>	Dipermukaan kue <i>tier</i> pertama
4.	Bentuk	50 g	<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai bentuk <i>spirit Kodama</i>
5.	Letakkan		<i>Fondant</i>	<i>Spirit Kodama</i> disela pohon kue <i>tier</i> pertama
6.	Uleni	100 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi sedikit warna merah
7.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai bagian telinga dari topeng

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 4
(LANJUTAN)
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *BUTTER CAKE*

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Berbentuk telinga dibagian atas kue <i>tier</i> kedua
2.	Uleni	100 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi warna kuning
3.	Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga berbentuk lingkaran
4.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Berwarna kuning dipermukaan kue <i>tier</i> kedua
5.	Pipihkan	300 gr	<i>Fondant</i>	
6.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi detil garis dari topeng <i>Princess Mononoke</i>
7.	Ratakan	500 g	<i>Fondant</i>	Yang diberi pewarna hijau seukuran dengan <i>thick block</i>
8.	Cetak	200 g	<i>Fondant</i>	Dengan cetakan <i>alphabet</i> hingga menjadi tulisan " <i>happy birthday</i> " lalu letakkan dibagian depan kue

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 5
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA DUMMY

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Hasil : 1 <i>Cake (tier 1)</i> 30 cm				
1	Letakkan	1 pcs	<i>Dummy Cake</i>	Di atas <i>turn table</i>
2.	Uleni	1.5 kg	<i>Fondant</i>	Dengan ketebalan yang sama kurang lebih 3 mm yang diberi warna hitam
3.	Lapisi		<i>Fondant</i>	Diatas <i>dummy cake</i>
4.	Haluskan		<i>Fondant</i>	Dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>
5.	Potong		<i>Fondant</i>	Yang berlebih.

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 5
(LANJUTAN)
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA DUMMY

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Hasil : 1 <i>Cake</i> (tier 2) 20 cm				
1	Letakkan	1 pcs	<i>Dummy cake</i>	<i>tier</i> kedua diatas <i>dummy cake tier</i> pertama
2.	Uleni	1.5 kg	<i>Fondant</i>	Dengan ketebalan yang sama kurang lebih 3 mm yang diberi warna merah
3.	Lapisi		<i>Fondant</i>	Dipermukan <i>dummy cake tier</i> kedua
4.	Haluskan		<i>Fondant</i>	Dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>
5.	Potong		<i>Fondant</i>	Yang berlebih hingga menjadi bagian yang rapih

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 5
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA DUMMY

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1	Letakkan	1 pcs	<i>Dummy cake</i>	Berukuran 30 cm yang sudah dilapisi fondant diatas <i>thick block</i>
2	Tusuk	5 buah	Sedotan besar	Di 5 sisi dalam <i>dummy cake</i> , tumpuk dengan kue <i>tier 2</i>
3.	Uleni	600 g	<i>Fondant</i>	Lalu dibagi menjadi dua bagian untuk dibentuk menjadi kepala serigala.
4.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Yang berbentuk kepala serigala diatas kue <i>tier pertama</i>
5.	Uleni	600 g	<i>Fondant</i>	Diberi warna coklat lalu dibagi menjadi dua bagian untuk dibuat menjadi bagian pohon.

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 5
(LANJUTAN)
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *DUMMY*

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Yang sudah berbentuk pohon di setiap sisi kanan dan kiri dari bagian atas kue <i>tier</i> pertama
2.	Uleni	100 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi sedikit pewarna hitam agar mendapatkan warna abu-abu.
3.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai batu alam
4.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Disela <i>fondant</i> yang berbentuk <i>serigala</i>
5.	Uleni	200 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi warna hitam.
6.	Bentuk		<i>Fondant</i>	<i>Fondant</i> hingga menyerupai bentuk mata dan juga mulut dari topeng <i>Princess Mononoke</i> .
7.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Yang berbentuk mata dan mulut dipermukaan kue <i>tier 2</i>

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 5
(LANJUTAN)
RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *DUMMY*

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1	Uleni	700 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi sedikit warna hitam untuk mendapatkan warna abu-abu
2	Giling		<i>Fondant</i>	Hingga menjadi bentuk akar pohon
3	Lapisi		<i>Fondant</i>	Dipermukaan kue <i>tier</i> pertama
4.	Bentuk	50 g	<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai bentuk <i>spirit Kodama</i>
5.	Letakkan		<i>Fondant</i>	<i>Spirit Kodama</i> disela pohon kue <i>tier</i> pertama
6.	Uleni	100 g	<i>fondant`</i>	Lalu diberi sedikit warna merah
7.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai bagian telinga dari topeng

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 5
(LANJUTAN)

**RESEP STANDAR KUE BERTEMA *PRINCESS MONONOKE* DENGAN
MEDIA *DUMMY***

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>ASSEMBLING</i>				
1.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Berbentuk telinga dibagian atas kue <i>tier</i> kedua
2.	Uleni	100 g	<i>Fondant</i>	Lalu diberi warna kuning
3.	Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga berbentuk lingkaran
4.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Berwarna kuning dipermukaan kue <i>tier</i> kedua
5.	pipihkan	300 gr	<i>Fondant</i>	
6.	Letakkan		<i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi detil garis dari topeng princess
7.	Ratakan	500 g	<i>Fondant</i>	Yang diberi pewarna hijau seukuran dengan <i>thick block</i>
8.	Cetak	200 g	<i>Fondant</i>	Dengan cetakan <i>alphabet</i> hingga menjadi tulisan " <i>happy birthday</i> " lalu letakkan dibagian depan kue

(Sumber : Olahan Penulis, 2022)

2. Kebutuhan Alat




Dalam pembuatan tugas akhir dekorasi kue, dibutuhkan alat yang menunjang untuk membantu proses pembuatan produk. Berikut adalah daftar alat yang digunakan.

TABEL 6
KEBUTUHAN ALAT

No.	Alat	Jumlah	Keterangan
1.	 <i>Fondant Smoother</i>	1	Untuk menghaluskan permukaan dari <i>fondant</i> yang telah diaplikasikan diatas kue.
2.	 <i>Rolling Pin</i>	1	Membantu melebarkan ukuran fondant hingga hingga menjadi ukuran yang diinginkan




(Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2022)

TABEL 6
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

3.	 <p style="text-align: center;"><i>Slicon Mat</i></p>	1	Sebagai alas untuk membentuk <i>fondant</i>
4.	 <p style="text-align: center;"><i>Brush</i></p>	1	Alat bantu untuk mengaplikasikan warna kepada <i>fondant</i>
5.	 <p style="text-align: center;"><i>Color Pallete</i></p>	1	Sebagai wadah untuk menaruh warna yang akan diaplikasikan ke <i>fondant</i>

(Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2022)

TABEL 6
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

8.	 <p style="text-align: center;"><i>Plastic Scrapper</i></p>	1	Alat bantu untuk memotong bagian-bagian pada <i>fondant</i>
9.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant Tools</i></p>	1	Untuk membentuk atau <i>detailing fondant</i> agar <i>fondant</i> memiliki tekstur
10.	 <p style="text-align: center;"><i>Styrofoam</i></p>	2 tiers	Sebagai alat pengaplikasia dekorasi kue dengan menggunakan <i>fondant</i>

(Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2022)

3. Purchase Order

Berikut dibawah ini adalah rincian kebutuhan bahan yang diperlukan dalam pembuatan tugas akhir Dekorasi Kue Ulang Tahun dengan Tema Film "*Princess Mononoke*" dari Studio Ghibli.

TABEL 7

PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN MEDIA DUMMY

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i> (Bakerline)	7	kg	69.000	5 KG	483.000
<i>Dummy Ø 30 cm</i> <i>t = 20</i>	1	pcs	45.000	pcs	45.000
<i>Dummy Ø 20 cm</i> <i>t= 30</i>	1	pcs	33.000	pcs	33.000
<i>Thick Block</i> persegi 45x45	1	pcs	160.000	lembar	160.000
<i>Corn starch</i>	2	box	10.000	<i>pack</i>	20.000
Pewarna Kuning	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Hitam	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Biru	2	Btl	2.500	Btl	5.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 7
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN MEDIA DUMMY
(LANJUTAN)

Pewarna Coklat	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Hijau	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Merah	2	Btl	2.500	Btl	5.000
CMC	100	gr	33.000	gr	33.000
TOTAL					804.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 8
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MEDIA BUTTER CAKE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant (Bakerline)</i>	7	kg	69.000	5 KG	483.000
<i>Thick Block persegi 45x45</i>	1	pcs	160.000	lembar	160.000
<i>Corn starch</i>	2	<i>pack</i>	10.000	<i>pack</i>	20.000
Pewarna Kuning	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Hitam	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Biru	2	Btl	2.500	Btl	5.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 8
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MEDIA BUTTER CAKE (LANJUTAN)

Pewarna Coklat	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Hijau	2	Btl	2.500	Btl	5.000
Pewarna Merah	2	Btl	2.500	Btl	5.000
CMC	100	gr	33.000	gr	33.000
<i>Butter</i>	5	kg	114.000	kg	570.000
Gula	4	kg	15.000	kg	60.000
Telur	70	pcs	26.000	kg	91.000
<i>Soft Flour</i>	4.5	kg	11.000	kg	49.500
Garam	250	gr	4.000	gr	4.000
<i>Vanilla Essence</i>	100	ml	60.000	ml	40.000
<i>Lemon Zest</i>	4	pcs	7.000	pcs	28.000
<i>Cream</i>	2	l	66.000	l	82.500
<i>Chocolate</i>	2.5	kg	71.000	kg	177.500
<i>Cocoa Powder</i>	100	gr	36.000	gr	36.000
TOTAL					1.864.500

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

4. Recipe Costing

Recipe Costing merupakan suatu kegiatan yang menjelaskan jumlah harga perbahan yang digunakan (*Recipe Costing: Template, Formula & Software, 2022*).

Berdasarkan kalimat tersebut *recipe costing* merupakan total harga yang dihasilkan dari resep standar. Berikut penulis melampirkan hasil dari *recipe costing* dalam pembuatan dekorasi kue bertemakan *Princess Mononoke*

TABEL 9

RECIPE COSTING DEKORASI KUE MEDIA BUTTER CAKE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant (Bakerline)</i>	6,1	kg	69.000	5 KG	420.900
<i>Thick Block persegi 45x45</i>	1	pcs	160.000	lembar	5.000
<i>Corn starch</i>	2	box	10.000	<i>pack</i>	20.000
Pewarna Kuning	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Hitam	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Biru	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Coklat	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Hijau	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Merah	1	Btl	2.500	Btl	2.500
CMC	100	gr	33.000	gr	33.000
<i>Butter</i>	5	kg	114.000	kg	570.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 9**RECIPE COSTING DEKORASI KUE MEDIA BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

Gula	4	kg	15.000	kg	60.000
Telur	70	kg	26.000	kg	91.000
<i>Soft Flour</i>	4.5	kg	11.000	kg	49.500
Garam	10	gr	4.000	gr	125
<i>Vanilla Essence</i>	100	ml	60.000	ml	40.000
<i>Lemon Zest</i>	4	pcs	7.000	pcs	28.000
<i>Cream</i>	2	l	66.000	l	82.500
<i>Chocolate</i>	2.5	kg	71.000	kg	177.00
<i>Cocoa Powder</i>	100	gr	36.000	gr	20.000
<i>TOTAL INGRIDIENTS COST</i>					1.612.025

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 10**RECIPE COSTING DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR DUMMY**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i> <i>(Bakerline)</i>	6,1	kg	69.000	5 KG	420.900
<i>Dummy Ø 30 cm</i> <i>t = 20</i>	1	pcs	45.000	pcs	45.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 10
RECIPE COSTING DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

<i>Dummy Ø 20 cm</i> <i>t= 30</i>	1	pcs	33.000	pcs	33.000
<i>Thick Block</i> <i>persegi 45x45</i>	1	pcs	160.000	lembar	5.000
<i>Corn starch</i>	2	box	10.000	<i>pack</i>	20.000
Pewarna Kuning	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Hitam	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Biru	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Coklat	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Hijau	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Merah	1	Btl	2.500	Btl	2.500
CMC	100	gr	33.000	gr	33.000
<i>TOTAL INGRIDIENTS COST</i>					571.900

Sumber : Olahan Penulis, 2022

5. *Selling Price*

Perumusan harga jual atau biasa disebut *Selling Price* adalah kegiatan menghitung dengan mengacu dari *recipe costing*. Faktor utama dalam menentukan harga jual produk *pastry* adalah seni yang ditampilkan dalam produk tersebut. Sebagai *professional baker* dan *cake decorator*

kreativitas dan pengalaman mereka di bayar lebih tinggi dibandingkan dengan non-professional *baker*.

Pematokan gaji harus dipertimbangkan dalam harga jual sebuah produk, sehingga keuntungan yang di dapat oleh pemilik usaha juga terpengaruhi oleh faktor yang disebut *food cost*. (Culinary Calculation, 2008).

Untuk menetapkan harga jual dari karya penulis yang berjudul Dekorasi Kue Ulang Tahun dengan Tema Film "*Princess Mononoke*" dari Studio Ghibli ini, penulis menggunakan rumus perhitungan yang diterapkan oleh Terri Jones. *Selling price* =

$$\frac{(\text{food cost} + \text{specialize Talent Contribution})}{\text{food cost percent}}$$

TABEL 11

SELLING PRICE DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant (Bakerline)</i>	6,1	kg	69.000	5 KG	420.900
<i>Thick Block persegi 45x45</i>	1	pcs	160.000	lembar	5.000
<i>Corn starch</i>	2	box	10.000	<i>pack</i>	20.000
Pewarna Kuning	1	Btl	2.500	Btl	2.500

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

Pewarna Hitam	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Biru	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Coklat	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Hijau	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Merah	1	Btl	2.500	Btl	2.500
CMC	100	gr	33.000	gr	33.000
<i>Butter</i>	5	kg	114.000	kg	570.000
Gula	4	kg	15.000	kg	60.000
Telur	70	kg	26.000	kg	91.000
<i>Soft Flour</i>	4.5	kg	11.000	kg	49.500
Garam	10	gr	4.000	gr	125
<i>Vanilla Essence</i>	100	ml	60.000	ml	40.000
<i>Lemon Zest</i>	4	pcs	7.000	pcs	28.000
<i>Cream</i>	2	l	66.000	l	82.500
<i>Chocolate</i>	2.5	kg	71.000	kg	177.00
<i>Cocoa Powder</i>	100	gr	36.000	gr	20.000
<i>TOTAL INGRIDIENTS COST</i>					1.612.025
<i>CREATIVE AND ART</i>					1.000.000
<i>TOTAL COST</i>					2.612.025
<i>DESIRED COST PERCENT</i>					35%
<i>SELLING PRICE</i>					3.526.233
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>					3.600.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

TABEL 12
SELLING PRICE DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR DUMMY

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant (Bakerline)</i>	6,1	kg	69.000	5 KG	420.900
<i>Dummy Ø 30 cm t = 20</i>	1	pcs	45.000	pcs	45.000
<i>Dummy Ø 20 cm t= 30</i>	1	pcs	33.000	pcs	33.000
<i>Thick Block persegi 45x45</i>	1	pcs	160.000	lembar	5.000
<i>Corn starch</i>	2	box	10.000	pack	20.000
Pewarna Kuning	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Hitam	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Biru	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Coklat	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Hijau	1	Btl	2.500	Btl	2.500
Pewarna Merah	1	Btl	2.500	Btl	2.500
CMC	100	gr	33.000	gr	33.000
<i>TOTAL INGRIDIENTS COST</i>					571.900
<i>CREATIVE AND ART</i>					1.000.000
<i>TOTAL COST</i>					1.571.900

TABEL 12
SELLING PRICE* DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR *DUMMY
(LANJUTAN)

<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>SELLING PRICE</i>	2.122.065
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	2.200.000

(Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022)

D. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Latihan

Kediaman penulis Komp. Kopo Permai II Blok 35 AD no. 4

b. Pelaksanaan Sidang

2. Waktu

a. Pelaksanaan Latihan

Maret – April 2022

b. Pelaksanaan Sidang

