

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Kue merupakan suatu jenis makanan yang sedang kekinian dikalangan masa kini. Kue juga memiliki rasa yang manis dan juga kue sudah berkembang dengan berbagai macam bentuk sehingga menjadikan kue menjadi lebih menarik dan banyak digemari oleh masyarakat. Pengertian kue yang diketahui umumnya adonan yang dipanggang terbuat dari tepung terigu, gula, telur dan lemak (Faridah dkk, 2008)

Selain itu dekorasi kue tidak hanya membuat adonan kue yang lezat, akan tetapi dekorasi kue juga membuat sebuah dekorasi yang sangat unik sama seperti halnya kita menjadikan karya seni yang dapat dimakan. Dan juga memiliki nilai dari suatu dekorasi kue tidak hanya aspek rasa, tetapi juga aspek visual, kreativitas, dan artistik (Smartpluspro, 2018)

Dekorasi kue adalah sebuah karya seni yang menggunakan *icing* atau *frosting* beserta elemen dekorasi lainnya yang dapat digunakan untuk membuat tampilan kue menjadi lebih menarik, dan dapat membuat tampilan *cake* yang awalnya biasa menjadi tampak luar biasa (Ethi, 2013)

Dekorasi kue sudah banyak digunakan didalam acara-acara perayaan, seperti perayaan ulang tahun. Dengan seiring berjalannya waktu peringatan hari lahir banyak diperuntukan untuk anak-anak sampai dengan orang dewasa. Pertama kali perayaan ulang tahun dimulai di *Jerman* pada abad

pertengahan, perayaan ulang tahun di Jerman disebut dengan *kinderfest* atau *festival* anak-anak. Oleh karena itu perayaan ulang tahun sudah membudaya atau menjadi tradisi diberbagai kalangan dunia

Berikut ini bahan yang dapat digunakan untuk menghias kue ulang tahun, diantaranya ialah menggunakan *marzipan*, *edible ink print*, *glaze*, *chocolate modelling*, dan *Fondant*. Penulis menggunakan *Fondant* sebagai media untuk dekorasi kue dalam penulisan tugas akhir ini karena mudah ditemukan dan sudah dikenal dikalangan masyarakat.

Rolled Fondant adalah bahan untuk dekorasi kue dengan texture yang elastis yang menjadikan bahan ini sangat mudah dibentuk dan digunakan selain itu juga *rolled Fondant* sekarang sudah banyak dikenal dikalangan masyarakat, dan seperti yang diketahui *rolled Fondant* sudah banyak ditemukan di toko-toko kue dari yang kecil hingga toko kue yang besar.

Penulis dalam membuat tugas akhir ini menggunakan topik *food presentation cake decorating* dengan tema *Finding Nemo* untuk diaplikasikan kedalam kue ulang tahun. Kisah pada film *Finding Nemo* ini bermula dari sejenis ikan *clown fish* yang memiliki nama Marlin ia adalah ayahnya Nemo, *Great Barrier Reef* adalah tempat tinggal Nemo dan ayahnya.

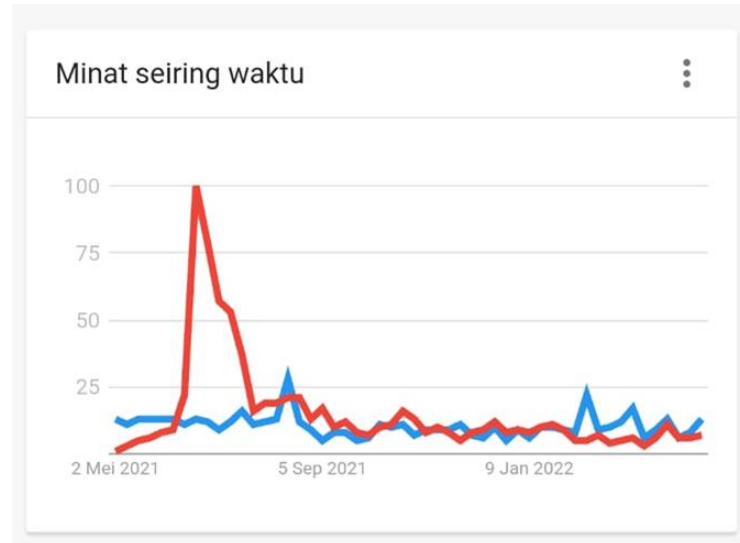
Marlin kehilangan sosok anaknya yang bernama Nemo. Karena Nemo selalu ingin berusaha keluar dari terumbu karang tempat tinggal mereka dan bermain ke laut lepas. Sedangkan ayahnya Marlin selalu melarang

Nemo untuk bermain ke laut lepas, karena Malin tahu bahwa dilautan sana banyak bahaya yang tidak diketahui olehnya.

Pada akhirnya Nemo pun berhasil bisa keluar dari terumbu karang untuk bermain ke laut lepas. Namun ketika Nemo sedang bermain ia terjaring oleh penyelam dan dibawa dengan perahu menuju *sydney* tepatnya berada di kantor gigi *sydney*.

Dengan demikian ayahnya Marlin bersih keras untuk menemukan anaknya. Didalam perjalanan ayahnya hendak tidak sengaja bertemu dengan sesosok ikan yang bernama Dory, ikan berwarna biru dan memiliki penyakit ingatan jangka pendek.

Marlin dan Dory melakukan perjalanan untuk mencari sang anak dari Marlin. Mengarungi perairan samudra yang sangat luas dan sangat jauh, dan juga mereka menghadapi berbagai macam makhluk laut yang sangat berbahaya seperti hiu, ubur ubur. Namun Nemo ditempat lain, terjebak di sebuah akuarium pemilik dokter gigi dengan ikan ikan hias lainnya. Namun akhirnya nemo dibantu oleh teman-teman ikan lainnya untuk kembali ke lautan untuk bertemu ayahnya. Dan akhirnya Nemo dan sang ayah bertemu.



Merah : *Luca*

Biru: *Finding Nemo*

Gambar 1.1

Diagram perbandingan *trend*

Sumber: *Google Trend*

Penulis juga membandingkan minat penonton film *finding Nemo* 2003 dan film *luca* 2021, dihasilkan dari penelusuran penulis film *finding Nemo* pada Januari 2022 peminat lebih banyak menonton film *finding Nemo*



Merah : *Luca*

Biru: *Finding Nemo*

Gambar 1.2

Diagram perbandingan *trend*

Sumber: *Google Trend*

Bisa dilihat juga dan dibedakan di dua daerah minat yang menonton film *finding* Nemo dan Luca, di Sumatera selatan yang menonton film *Finding* Nemo dan Luca sebanding antara 50% dan 50%, lalu di Jawa Barat yang menonton film *Finding* Nemo dan Luca hanya beda 10%. Sehingga penulis menganggap bahwa film *Finding* Nemo tidak dilupakan dikalangan anak-anak, dikarenakan perbedaan dengan film Luca 2021 hanya beda beberapa persen saja.

Penulis mengikat tema untuk dekorasi kue yaitu *Finding* Nemo yang menampilkan sekumpulan keindahan dalam laut khususnya makhluk laut. Penulis terinspirasi dari film *Finding* Nemo, karena melihat banyak perjuangan yang dilewati sama seperti orang tua selalu mengakui bahwa mereka akan terus berjuang untuk hidup kita dan akan bertahan untuk mencapai keinginan dan harapan kita, walaupun banyak hambatan yang dapat menghalanginya.

Melalui perjuangan Marlin dan Dory yang akan dimakan oleh ikan hiu selama perjalanan mereka yang sedang mencari Nemo.

Kue dekorasi ini sangat cocok untuk pesta ulang tahun atau perayaan bertema laut. Dengan demikian pemaparan penulis diatas, penulis akan mengikat tema dekorasi kue bertema *Finding* Nemo sebagai tugas akhir ini.

B. Usulan produk

Perayaan ulang tahun sudah sangat wajar didalam kehidupan masyarakat dikalangan saat ini dan juga saat perayaan ulang tahun sangat identik dengan kue ulang tahun. Dengan berbagai macam tema yang dihias di kue ulang tahun tersebut, dengan warna serta bentuk yang memiliki ciri khas pada kue ulang tahun ini.

Dengan demikian, penulis mengangkat topik *Food Presenting* pada penyusunan tugas akhir ini dengan judul :

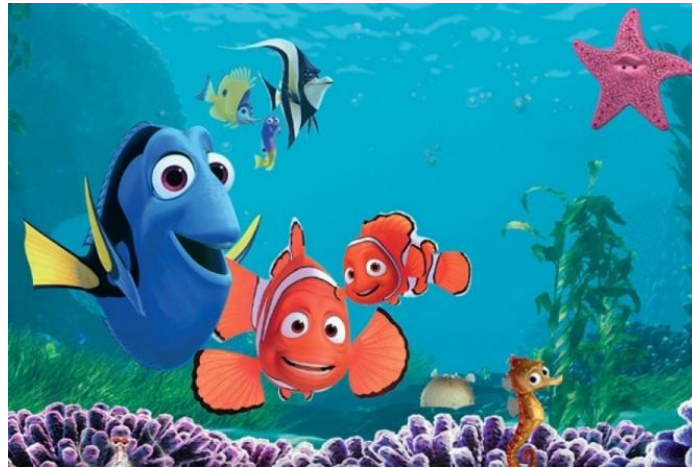
‘DEKORASI KUE BERTEMA *FINDING NEMO*’

C. Desain produk

1. Tema produk

Menjadikan tema *finding nemo* oleh penulisan tugas akhir penulis dikarenakan penulis sangat terkesan atas kegigihan seorang ayah yang mencari anaknya. Film hasil produksi oleh *Walt Disney Productions, Pixar Animation Studios*. Dengan cerita yang bagus dan menarik dikalangan anak-anak.

Finding Nemo memiliki cerita nemo yang tertangkap oleh penyelam karena ia pergi ke laut lepas tanpa sepengetahuan ayahnya. sehingga nemo terpisah dan terjaring oleh perahu dan dibawa ke *Sidney*. Dan akhirnya ayahnya mencari anaknya Nemo dan ditengah perjalanan bertemu dengan seekor ikan yang bernama *Dory*, mereka hendak mencari nemo sehingga Nemo sudah kembali bersama dengan Ayahnya yang selama ini mencarinya Nemo dengan sekuat tenaga.



Gambar 1.3

Karakter film *Finding Nemo*

Sumber: Google foto

2. Jenis produk

Penulis memilih jenis produk adalah dekorasi kue ulang tahun. Seperti yang diketahui bahwa dikalangan masyarakat sekarang kue ulang tahun sudah menjadi hal yang selalu ada di dalam perayaan ulang tahun. Dengan berbagai macam bentuk dan juga berbagai hiasan yang ada. Khususnya pada umur satu sampai dengan sepuluh tahun didalam pesta ulang tahun akan ada kue ulang tahun sesuai dengan tema yang dipakai.

3. Konsep produk

Pada *Tier* kedua ialah *tier* paling dasar pada kue ini, yang memiliki diameter 25 x 20 cm. Dengan memaparkan desain terumbu karang yang ada di perdalaman air laut serta tumbuhan yang ada di dalam laut lepas.

Pada *tier* pertama tanaman laut yang berwarna merah memiliki 10 buah dengan tinggi 3 – 5 cm, ada juga tanaman laut yang berwarna hijau memiliki 4 buah dengan tinggi 8 – 10 cm. Terdapat juga batu karang yang berwarna *oranye*, merah dan pink memiliki lebar 2- 4 cm.

Tier kedua yang memiliki diameter 15 x 12 cm. Seperti tier pertama *tier* kedua memaparkan keidahan terumbu karang yang ada di dalam laut. Pada *tier* kedua ini tanaman laut yang berwarna merah memiliki 5 buah dengan tinggi 8 -10 cm.

Serta tanaman hijau memiliki 5 buah dengan lebar 3 – 5 cm. Disertai dengan tokoh karakter nemo dengan lebar 6 cm dan tinggi 7 cm. Serta diberi tanaman berwarna hijau dengan tinggi 6 – 8 cm, dan juga terumbu karang berwarna kuning 10 buah dengan lebar masing-masing 3 – 4 cm.

D. Sketsa produk

Penulis mengunakan desain dari *pinters*, yaitu karya dari lili henri, karena penulis ingin *merealisasikan desain* tersebut kealam tugas akhir penulis. Dan bagi penulis *desain* tersebut memiliki ciri khas pada bagian atas *Figure Nemo* yang memperlihatkan ciri khas pada *desain* tersebut, selain itu juga *desain* yang sangat elegan membuat suatu nilai tersendiri bagi *desain* tersebut.

Kedua *tier* tersebut memiliki *desain*: lautan, terumbu karang, dan ikan yang dilapisi oleh *rolled Fondant*, adapun yang membedakan setiap *tier* satu dengan *tier* kedua di diameter yang berbeda dan karakter yang berbeda pula pada setiap satu *tier*.

Penulis akan menggunakan *rolled Fondant* berwarna biru laut untuk semua *covering* pada *dummy*, warna oranye, kuning, pink untuk terumbu karang, warna merah dan hijau untuk tanaman laut dan *oranye* dan putih untuk ikan Nemo.

Selain dalam pemilihan pada tema dekorasi kue ini juga, pemilihan dari warna tersebut menjadi hal yang utama dalam dekorasi kue ini. Warna digunakan untuk mengatur suasana hati, warna juga berguna untuk mengekspresikan emosi, dan sangat penting untuk suasana keseluruhan acara (Garret, 2010)

Pada warna yang ada untuk kue ulang tahun memiliki arti tersendiri seperti warna biru memiliki arti kebijaksanaan, warna *orange* pada terumbu karang memiliki arti hangat, warna kuning memiliki arti optimis, warna pink memiliki arti lemah lembut, dan warna hijau pada tanaman laut memiliki arti kedamaian, warna merah keberanian dan warna putih pada bagian nemo memiliki arti kebebasan. (goodminds.id 10 arti warna dalam psikologi.



Gambar 1.4

sketsa dekorasi kue

Sumber: *pinterest lili henri*

a. *Figure nemo*



Gambar 1.5

*Figure nemo*Sumber: *pinterest lili henri*

Pada bagian *topper* penulis menggunakan *figure* nemo, penulis membuat *figure* nemo dengan *full fondant* dengan badan dan sirip yang terpisah lalu di satukan menggunakan *edible glue* sehingga mendapatkan *figure* nemo yang sesuai dengan sketsa. Seperti pada film *finding* nemo, nemo yang menjadi peran utama dalam film tersebut.

Pada bagian *figure* nemo tersebut penulis menggunakan teknik *hand modelling*. Pada bagian nemo tersendiri memiliki tinggi 6 x 7 cm. Dan pada *figure* nemo tersendiri penulis menggunakan warna *oranye* sesuai dengan nemo di dalam film.

b. Tanaman laut berwarna merah



Gambar 1.6

Tanaman laut berwarna merah

Sumber: *pinterest* lili henri

Pada bagian *tier* pertama, terdapat tanaman berwarna merah ini yang memiliki arti keberanian, sama seperti pada film *finding* nemo, ayahnya nemo yang bernama marlin memiliki keberanian untuk pergi ke laut lepas

untuk mencari anaknya, walaupun marlin banyak mengalami rintangan tetapi ia tetap memiliki keberanian untuk menyelamatkan anaknya.

Pada tananam berwarna merah ini juga terdapat pada *tier* yang kedua atau *tier* paling dasar dari dekorasi kue ini. Pada *tier* yang kedua ini menggunakan di sebelah kanan dan sebelah kiri pada dekorasi.

Dan juga memiliki tinggi 8 – 10 cm. Terdapat 10 buah tanaman berwarna merah pada *tier* kedua ini, dan pada *tier* pertama menggunakan 5 buah.

c. Gelembung



Gambar 1.7

Gelembung

Sumber: *pinterest* lili henri

Pada bagian gelembung ini pemilihan warna kuning yang memiliki arti optimis dan kebahagiaan. Seperti pada *ending* film *finding nemo* ini akhirnya ayahnya dan nemo bertemu kembali.

Pada *tier* pertama gelembung ini memiliki jumlah 20 buah dari sisi kiri terdapat 10 buah, bagian kanan terdapat 6 buah dan pada bagian *topper* terdapat 4 buah.

d. Batu karang



Gambar 1.8

Batu karang

Sumber: *pinterest* lili henri

Untuk tier kedua ini atau tier dasar dari dekorasi kue ini, terdapat beberapa batu karang, sama seperti pada film *finding nemo* terdapat banyak batu karang dengan berbagai macam warna.

e. Tanaman rumput laut



Gambar 1.9

Tanaman rumput laut

Sumber: *pinterest* lili henri

Terdapat tanaman rumput laut pada dekorasi kue ini, pada *topper* terdapat 2 buah rumput laut ini, dan pada bagian *tier* kedua rumput laut ini memiliki 4 buah dengan masing-masing memiliki tinggi 18-20 cm.

Tanaman rumput laut ini juga memiliki kesan agar dekorasi kue ini tetap hidup.

f. Tanaman laut hijau



Gambar 1.10

Tanaman laut hijau

Sumber: *pinterest* lili henri

Pada film *finding nemo*, banyak sekali kita menemukan tanaman laut, salah satunya yaitu tanaman hijau berbentuk setengah lingkaran ini, Warna hijau juga memiliki arti kedamaian.

Pada tier pertama terdapat 8 buah tanaman hijau ini, lalu pada *tier* kedua terdapat 4 buah.

g. Karang laut



Gambar 1.11

Karang laut

Sumber: *pinterest* lili henri

Pada karang laut ini, banyak sekali kita jumpai didalam film *finding nemo* dari yang berukuran besar hingga kecil, sehingga pada desain ini karang laut dipakai untuk mempercantik dekorasi kue dan memberikan kesan berada di kedalaman laut lepas.

E. Tinjauan produk

1. Standard recipe

a. Butter cake

Penulis membuat tugas akhir ini dengan base memakai dummy, sedangkan *butter cake* digunakan apabila untuk membuat *cake* asli karena *Butter cake* memiliki tekstur yang kokoh dan dapat menahan beban dari *rolled Fondant* yang menutupi sebagai *cover* untuk kue ulang tahun ini, maka Penulis membuat kue ulang tahun ini menggunakan *butter cake*.

Tabel 1.1

RECIPE BUTTER CAKE

BUTTER CAKE			Kategori: Cake	
			Hasil: 3 whole @ 30 cm	
NO.	METODE	BERAT	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Alat dan bahan untuk kita gunakan
2.	Campurkan	996 gr 1,500 gr	<i>Butter</i> <i>Sugar</i>	Dan Campurkan kedua bahan dengan mixer pada kecepatan sedang dengan menggunakan <i>paddle attachment</i> sampai adonan mengembang dan berwarna pucat.
3.	Pecahkan	15 pcs	<i>Egg</i>	Kemudian letakan di mangkuk.
4.	Masukan			Telur ke dalam adonan <i>butter</i> satu persatu lalu gunakan <i>mixer</i> dengan

				kecepatan rendah, dan masukan gula hingga tercampur.
5.	Masukan	12 gr	<i>Vanilla extarct</i>	Lalu Masukan kedalam adonan <i>butter</i> .
6.	Ayak	1000 gr 9 gr 6 gr	<i>Medium flour</i> <i>Baking powder</i> <i>Salt</i>	Ke tempat yang sama dengan, Dan
7.	Aduk	750 gr	<i>Milk</i>	Bersamaan dengan <i>butter</i> lalu tambahkan bahan kering.
8.	Tuang			Adonan untuk tiga loyang ini tersedia dalam ukuran berdiameter 30 cm. Lalu diolesi dengan <i>greasing oil</i> .
9.	Bakar			Menggunakan suhu 175°C selama 35 – 40 menit.

Sumber : wilton, 2013

b. *Rolled Fondant*

Tabel 1.2

RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FINDING NEMO

DEKORASI KUE BERTEMA FINDING NEMO			<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>
METODE	BERAT	BAHAN	KETERANGAN
Campurkan	1500 gr 10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	dengan untuk <i>covering</i>
Campurkan	200 gr 5 gr 50 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah <i>Fondant</i> Pewarna <i>oranye</i>	Bersama untuk tanaman laut dengan untuk batu karang
Campurkan	100 gr 3 gr 50 gr 3 gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau <i>Fondant</i> Pewarna kuning	Dengan untuk tanaman laut dengan untuk terumbu karang
Campurkan	100 gr 3 gr 200 gr 10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru tua <i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Dengan Untuk terumbu karang Dengan untuk Nemo
<i>Tier pertama, dan kedua untuk laut</i>			
Siapkan	2 pcs	<i>Dummy</i> dengan ukuran 25 x 20 dan 15 x 12	
Lapisi		<i>Plastic warp</i>	Lapisi <i>dummy</i> dengan

			<i>plastic wrap</i> terlebih dahulu
Siapkan	270 gr 230 gr	<i>Fondant</i> biru <i>Fondant</i> biru	pada <i>tier</i> pertama pada <i>tier</i> kedua
Roll			<i>Fondant</i> sampai menjadi ketebalan yang kita inginkan
Potong			<i>Fondant</i> sesuai dengan pola
Olesi			<i>dummy</i> dengan air yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i>
Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>Fondant</i>
Potong			Sisa <i>Fondant</i> yang ada pada <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>pizza cutter</i> .
Haluskan			Permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>Fondant</i> menggunakan <i>Fondant smooter</i>
Tanaman laut			
Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	
Bentuk			Tanaman laut berwarna merah
Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	

Bentuk			Lonjong panjang tetapi ditengahnya ada lubang membuat seperti teropong.
Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau	Dan
Bentuk			Seperti rumput yang memanjang, dan juga membuat yang seperti setengah lingkaran.
Terumbu karang			
Siapkan	100 gr 50 gr 50 gr	<i>Fondant</i> berwarna oranye <i>Fondant</i> berwarna merah <i>Fondant</i> berwarna pink	
Bentuk			Terumbu karang
Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> Berwarna biru tua	
Bentuk			Terumbu karang memanjang yg berbentuk seperti persegi panjang lalu dilubangi seperti karang.
Figure nemo			

Siapkan	28 gr	<i>Fondant</i> berwarna oranye	
Bentuk			Badan pada tokoh nemo
Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> berwarna Putih	
Bentuk			Sirip ikan nemo
Siapkan	20 gr	<i>Fondant</i> berwarna Hitam	
Bentuk			Mata, pinggir sirip ikan nemo, dan mulut
Gabungkan			Bagian-bagian menjadi <i>figure</i> nemo.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

2. *Purchase order*

Purchase Order (PO) adalah dokumen tentang daftar produk yang perlu dibuat oleh pembeli. PO ini juga disajikan sebagai kontrak bagi pembeli untuk menyetujui bahan yang akan dibeli oleh pembeli. Di bawah ini adalah daftar bahan yang penulis butuhkan :

TABEL 1.3

BUTTER CAKE PURCHASE ORDER

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Butter</i>	1,5	Kg	Rp130.000,-	Kg	Rp195.000,-
2.	Tepung terigu	1,5	Kg	Rp14.000,-	Kg	Rp21.000,-
3.	Gula pasir	3	Kg	Rp15.000,-	Kg	Rp45.000,-
4.	<i>Vanilla extract</i>	100	Gr	Rp49.500,-	100 gr	Rp49.500,-
5.	Telur	1,5	Kg	Rp25.000,-	Gr	Rp37.500,-
6.	<i>Baking powder</i>	45	Gr	Rp5.100,-	Gr	Rp5.100,-
7.	<i>Fresh milk</i>	2	Liter	Rp17.000,-	Liter	Rp24.000,-
8.	Garam	500	Gr	Rp6.000,-	Gr	Rp6.000,-
9.	<i>Butter cream</i>	3	Kg	Rp70.000,-	1 kg	Rp210.000,-
10.	<i>Rolled Fondant</i>	3,500	Gr	Rp74.500,-	Kg	Rp260.750,-
11.	Pewarna	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-

	Hitam					
12.	Pewarna Putih	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
13.	Pewarna biru	1	Botol	Rp. 9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
14.	Pewarna kuning	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
15.	Pewarna merah	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
16.	Pewarna hijau	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
17.	Pewarna <i>oranye</i>	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
18.	<i>Maizena</i>	1	Kg	Rp14.000,-	Kg	Rp14.000,-
19.	<i>Skewer</i>	1	Buah	Rp1.000,-	Buah	Rp1.000,-
20.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	Buah	Rp30.000,-	Buah	Rp30.000,-
TOTAL COST						Rp961.850,-

Sumber : hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1.4

DUMMY PURCHASE ORDER

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i>	2	Buah	-	-	Rp75.000,-
2.	<i>Rolled Fondant</i>	3,500	Gr	Rp74.500,-	Kg	Rp260.750,-
3.	Pewarna Hitam	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
4.	Pewarna Putih	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
5.	Pewarna biru	1	Botol	Rp. 9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
6.	Pewarna kuning	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
7.	Pewarna merah	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
8.	Pewarna hijau	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
9.	Pewarna <i>oranye</i>	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-


10.	Pewarna kuning	1	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp9.000,-
11.	<i>Maizena</i>	1	Kg	Rp14.000,-	Kg	Rp14.000,-
12.	<i>Skewer</i>	1	Buah	Rp1.000,-	Buah	Rp1.000,-
13.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	Buah	Rp30.000,-	Buah	Rp30.000,-
TOTAL COST						Rp443,750,-





Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022



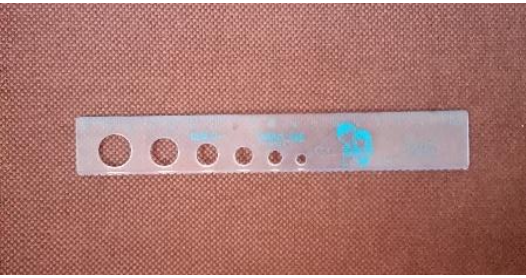

3. Kebutuhan alat

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis membutuhkan alat-alat untuk mempermudah dan membantu pada saat proses pengerjaan dekorasi kue ini. Tabel berikut mencantumkan alat yang penulis perlukan selama proses dekorasi :

TABEL 1.5
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA DALAM PROSES
PEMBUATAN

No	Gambar	Fungsi
1.	<i>Scale</i> 	Digunakan sebagai alat untuk menimbang bahan yang akan dipakai.

2.	<p style="text-align: center;"><i>Bowl</i></p> 	<p>Digunakan sebagai penyimpanan bahan yang akan digunakan</p>
3.	<p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p>  <p style="text-align: center;">Sumber : Shopee</p>	<p>Digunakan sebagai alat untuk menipiskan <i>Fondant</i></p>
4.	<p style="text-align: center;"><i>Fondant smoother</i></p>  <p style="text-align: center;">Sumber : amazon</p>	<p>Digunakan untuk meratakan <i>Fondant</i> pada dummy agar permukaan <i>Fondant</i> menjadi rata.</p>
5.	<p style="text-align: center;"><i>Fondant tools</i></p> 	<p>Digunakan sebagai media pembuatan detail pada <i>figur</i> dan hiasan ornamen dekorasi lainnya</p>

6.	<p style="text-align: center;"><i>Silicon pad</i></p> 	<p>Digunakan sebagai alas pembuatan dekorasi ini</p>
7.	<p style="text-align: center;">Kuas</p> 	<p>Digunakan untuk mengoleskan perekat pada <i>foudant</i></p>
8.	<p style="text-align: center;">Penggaris</p> 	<p>Digunakan untuk mengukur <i>Fondant</i> yang akan dipotong sesuai dengan ukuran</p>
9.	<p style="text-align: center;"><i>Pizza cutter</i></p>  <p style="text-align: center;">Sumber : shopee</p>	<p>Digunakan untuk pemotongan <i>Fondant</i> yang ingin memiliki potongan yang halus</p>

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2022

4. *Selling price*

Terri Jones (2007:146) menyatakan bahwa kunci dari penetapan harga lebih diperhatikan mengenai biaya layanan karyawan, biaya produksi, biaya operasional dan keuntungan.

Penulis pada Tugas Akhir ini membagi harga jual menjadi dua jenis yaitu harga jual kue yang memakai butter *cake* dan harga jual kue yang memakai *dummy*.

TABEL 1.6

BUTTER CAKE SELLING PRICE

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Butter</i>	1,494	Kg	Rp195.000,-	1,5 Kg	Rp194.220,-
2.	Tepung terigu	1,500	Kg	Rp21.000,-	1,5 kg	Rp21.000,-
3.	Gula pasir	2,250	Kg	Rp45.000,-	3 Kg	Rp33.750,-
4.	<i>Vanilla extract</i>	18	Gr	Rp49.500,-	100 gr	Rp8.910,-
5.	Telur	22	Pcs	Rp37.500,-	1,5 kg	Rp27.500,-
6.	<i>Baking powder</i>	14	Gr	Rp5.100,-	45 gr	Rp1.590,-
7.	<i>Fresh milk</i>	1,125	Liter	Rp24.000,-	2 Liter	Rp13.500,-

8.	Garam	9	Gr	Rp6.000,-	500 gr	Rp108,-
9.	<i>Butter cream</i>	2,500	Kg	Rp210.000,-	3 kg	Rp175.000,-
10.	<i>Rolled Fondant</i>	3,500	Gr	Rp74.500,-	Kg	Rp260.750,-
11.	Pewarna Hitam	5	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-
12.	Pewarna Putih	5	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-
13.	Pewarna biru	13	Botol	Rp. 9.000,-	50 gr	Rp2.340,-
14.	Pewarna kuning	3	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp540,-
15.	Pewarna merah	5	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-
16.	Pewarna hijau	5	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-
17.	Pewarna oranye	13	Botol	Rp9.000,-	50 gr	Rp2.340,-
18.	Maizena	500	Kg	Rp14.000,-	Kg	Rp7.000,-
19.	<i>Skewer</i>	1	Buah	Rp1.000,-	Buah	Rp1.000,-

20.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	Buah	Rp30.000,-	Buah	Rp30.000,-
<i>Total Ingredients Cost</i>						Rp783.148,-
<i>Creativity and Art 35%</i>						Rp274.101,-
<i>Total Cost</i>						Rp1.057.249,-
<i>Desired Cost Percent</i>						40%
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp2.643.122,-
<i>Actual Selling Price</i>						Rp2.700.000,-

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7

DUMMY SELLING PRICE

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i>	2	Pcs	-	-	Rp75.000,-
2.	<i>Rolled Fondant</i>	2,500	Gr	Rp74.500,-	Kg	Rp186.250,-
3.	Pewarna Hitam	5	Gr	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-
4.	Pewarna Putih	5	Gr	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-

5.	Pewarna biru	13	Gr	Rp9.000,-	50 gr	Rp2.340,-
6.	Pewarna kuning	3	Gr	Rp9.000,-	50 gr	Rp540,-
7.	Pewarna merah	5	Gr	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-
8.	Pewarna hijau	5	Gr	Rp9.000,-	50 gr	Rp900,-
9.	Pewarna orange	13	Gr	Rp9.000,-	50 gr	Rp2.40,-
10.	Maizena	500	Gr	Rp14.000,-	Kg	Rp7.000,-
11.	Skewer	1	Buah	Rp1.000,-	Buah	Rp1.000,-
12.	Teakblock Ø 40 cm	1	Buah	Rp30.000,-	Buah	Rp30.000,-
<i>Total Ingredients Cost</i>						Rp308.070,-
<i>Creativity and Art 35%</i>						Rp107.824,-
<i>Total Cost</i>						Rp415.895,-
<i>Desired Cost Percent</i>						40 %
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp1.039.735,-
<i>Actual Selling Price</i>						Rp1.100.000,-

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Pelaksana kegiatan

1. Lokasi

- a. Kegiatan Latihan produk pelaksanaan tugas akhir

Alamat : Jalan Melur 7 Rt 05 Rw 15, Rancaekek Kencana, Jawa Barat 40394

- b. Kegiatan pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Chef Office Manajemen Patiseri Politeknik Pariwisata NHI
Bandung: Jalan Dr. Setiabudhi Nomor 186, Hegarmanah,
Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

2. Waktu

- a. Latihan pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk April 2022