

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hidangan yang sering kita jumpai diberbagai acara, seperti acara ulang tahun, acara peresmian, hari pernikahan, atau acara-acara lainnya yaitu *cake* atau kue sebagai simbolis atau sebagai pendukung dari acara tersebut. Kue yang beredar saat ini sudah sangat mengalami kemajuan. Pada zaman Kekaisaran Romawi, kue merupakan sebuah roti tipis yang dibuat pada acara-acara tertentu dan dianggap sebagai benda suci (Garret, 2012).

Seiring perkembangannya, kue sudah tidak dianggap sebagai benda suci namun keberadaannya masih dianggap penting bagi sebagian orang. Kue mulai berkembang tidak hanya dari maknanya saja, namun dari bahan, teknik juga dari tampilannya. Tampilan yang dihadirkan para pembuat kue tak lepas dari nilai seni yang digunakan, yang disebut dengan *cake decoration*. *Cake decoration* merupakan keterampilan yang dilakukan seseorang untuk mewujudkan suatu karyanya dengan cara yang memungkinkan. Dengan hadirnya *cake decoration* ini, maka diharapkan *cake* dapat dibuat dan dihias sesuai keinginan (LoCicero,2007).

Teknik yang digunakan untuk menghias dan memperindah kue memiliki banyak macamnya. Dekorasi dan seni yang digunakan sangat penting karena dari tampilan suatu produk dapat menambah daya tarik bagi peminatnya. Salah satu teknik yang memerlukan seni dan keterampilan tinggi yaitu teknik dimana membuat kue dengan wujud menyerupai

makanan atau benda. Replika makanan adalah suatu karya seni yang dibuat menyerupai makanan aslinya dengan keterampilan tangan yang diciptakan oleh seniman (Nose, 2002). Salah satu makanan yang banyak dijumpai yaitu sushi. Sushi merupakan suatu makanan dimana kualitas bahan baku, rasa, komposisi kimia, tekstur fisik dan seni presentasi estetik yang tidak bisa dipisahkan (Ole, 2009). Tampilan khas dari sushi dan warna-warna yang menarik membuat visual dari dekorasi sushi yang digunakan pada kue menjadi terlihat berkelas, sehingga membuat orang yang melihatnya tertarik terhadap produk tersebut.

Menghias kue dapat menggunakan berbagai pilihan bahan, seperti *butter cream, glaze, royal icing, gumpaste, juga rolled fondant*. *Rolled fondant* sendiri merupakan adonan gula yang halus dan elastis yang biasanya digunakan untuk melapisi kue. Saat ini *rolled fondant* masih menjadi bahan yang populer dan masih banyak digunakan para pembuat kue. Salah satu alasannya adalah kue yang menggunakan *rolled fondant* sebagai pelapis atau hiasan akan memiliki tampilan yang cantik dan berkelas. Selain itu, kue juga bukan hanya tentang kelezatan saat dimakan, namun juga mengenai tampilan visual yang menarik saat dilihat mata maupun membangkitkan nafsu makan (Garret, 2012).

Penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama dalam menghias kue, karena pada pengaplikasiannya lebih mudah. Tekstur yang elastis dan tampilannya yang halus memudahkan penulis dalam membuat dekorasi sushi pada kue lebih terlihat menarik. *Rolled fondant* sendiri merupakan bahan jadi yang mudah dijumpai di pasaran sehingga dapat

memudahkan penulis. Terdapat beberapa teknik dalam membuat keterampilan menggunakan *fondant* seperti *ruffling*, *tassels*, *classical drapery*, *applique*, *braiding*, *smocking* dan lain-lain (Garret, 2012). Penulis menggunakan beberapa teknik pada pembuatan dekorasi kue yang dibuat seperti *molding* dan *ruffling*.

Kemudahan penggunaan *rolled fondant* membuat banyaknya ragam dekorasi kue yang dapat dibuat dari bahan tersebut, salah satunya yaitu dalam pembuatan dekorasi kue menyerupai makanan yaitu sushi. Pengaplikasian pada dekorasi kue ini diharapkan dapat lebih mengembangkan keunikan dari produk kue yang dibuat. Pengaplikasian jenis makanan yang dipilih pun termasuk makanan yang cukup dikenal dan masih terus berkembang bukan hanya dari bentuk dan tampilan saja tapi juga dari cara penyajiannya. Pada Tugas Akhir ini, penulis membuat *cake decor* bertema sushi. Bentuk dan warna khas dari tampilan dekorasi sushi dapat menambah nilai seni bagi kue. Dengan ornamen sushi yang realistis dapat menjadi sebuah daya tarik tersendiri bagi orang yang melihatnya. Berdasarkan pemaparan yang sudah dijelaskan, maka penulis mengusung Tugas Akhir dengan judul :

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI”

B. Usulan Produk

Sushi adalah nasi yang diberi cuka dengan isian atau *topping* ikan mentah, ikan yang telah dimasak, ikan yang diawetkan atau diasinkan, kerang, sayuran atau telur (Kimiko & Hiroki, 2017). Diperkirakan bahwa

sushi diperkenalkan ke Jepang pada abad ke-9. Pada masa itu, pada praktiknya sushi menggunakan daging namun bagi agama Budha itu merupakan sebuah larangan, maka mereka mengganti daging menjadi ikan. Ikan yang digunakan adalah ikan mas yang telah ditangkap dan diasinkan pada awal musim panas. Kemudian ikan akan dicuci untuk menghilangkan garam yang ada, lalu ikan akan ditempatkan di lapisan nasi yang telah dimasak dan difermentasikan selama setengah hingga satu tahun. Pada hasilnya nasi yang digunakan untuk fermentasi akan dibuang dan ikan hasil fermentasi yang bisa dinikmati. Seiring perkembangan pada abad ke-15 dan ke-16, sushi sudah tidak difermentasi dengan waktu yang terlalu lama. Pada periode ini sushi difermentasi selama satu bulan, dan nasi yang difermentasikan pun bisa dinikmati. Tradisi mengatakan pada tahun 1820-an, Hanaya Yohei menemukan bentuk modern sushi seperti saat ini. Sushi tersebut berupa bola nasi sederhana yang diberi potongan ikan di atasnya, mulai saat itulah sushi memiliki bentuk dan tampilan seperti saat ini (Ole, 2009).

Setelah melalui perjalanan panjang, sushi mulai dikenal di berbagai penjuru dunia. Hingga saat ini eksistensi sushi tidak hilang, hingga kini sushi masih menjadi makanan yang mudah kita temui, seperti di supermarket, restoran, hingga jamuan-jamuan acara dengan tampilan berupa beberapa tingkatan yang diisi dengan potongan-potongan sushi.

Pada penulisan Tugas Akhir dengan mengusung topik kue dekorasi bertema sushi, penulis terinspirasi dari perkembangan sushi bukan hanya dari bentuk dan tampilan namun juga dari penyajiannya. Penulis melihat

terdapat sebuah keunikan dari sebuah makanan yang dijadikan hiasan sebagai dekorasi kue. Selain dari tampilan yang khas, tapi juga dari warna-warna yang dapat menggugah yang memberikan kesan ingin memakannya.

Kue dengan tema sushi ini akan terdiri dari tiga *tier*, dengan bentuk menyerupai undakan tangga seperti pada *display* sushi yang biasanya berada di sebuah meja *buffet* pada suatu jamuan makan. Dalam pengerjaan nya, penulis menggunakan *dummy* yang kemudian akan dilapisi oleh *rolled fondant* dan diberikan dekorasi berbentuk sushi di atasnya. Dalam *project* ini, penulis membuat kue dengan maksud tidak untuk dikonsumsi melainkan sebagai produk yang akan dinilai pada aspek dekorasi kue yang akan digunakan. Sedangkan dalam pembuatan *real*-nya, kue akan dibuat menggunakan *vanilla butter cake* dengan *filling strawberry jam*. Alasannya karena tekstur dari *vanilla butter cake* yang lembut namun tetap dapat menahan ornamen yang digunakan, lalu untuk penambahan *filling* yaitu agar dapat memberikan varian rasa selain dari manisnya *vanilla butter cake*.

C. Tinjauan Produk

Berikut ini adalah penjelasan mengenai tema, jenis produk, desain, *costing* dan *selling price* pada dekorasi kue yang penulis buat :

1. Tema Produk

Penulis memilih konsep *cake decoration* bertemakan sushi, karena sushi merupakan salah satu makanan tradisional Jepang yang cukup populer baik di negaranya maupun di banyak negara lain

(Breiland dkk, 2011). Untuk saat ini juga, sushi merupakan salah satu makanan global. Menurut kementerian pertanian, kehutanan dan perikanan Jepang, per tahun 2017 terdapat sekitar 117.500 restoran Jepang secara global (Rath, 2021). Warna yang ditampilkan dari dekorasi sushi juga cukup harmonis dan dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi produk kue yang dibuat. Dekorasi yang menampilkan macam-macam sushi dan beberapa pendukungnya harus bisa penulis buat dengan serealistis mungkin agar terlihat menyerupai makanan aslinya. Beberapa ornamen yang dibuat penulis sebagai pendukung dari tema yang digunakan juga harus dapat memberikan kesan nyata di mata para konsumen.

Komponen-komponen yang dibuat penulis terdiri dari dekorasi utama yaitu beberapa macam sushi dan yang kedua adalah komponen pendukung dari tema tersebut. Dengan ini penulis akan memaparkan beberapa komponen yang akan dihadirkan pada *cake decoration*.



Gambar 1. Buffet Sushi

Sumber: pinterest anak jajan, 2017

Cake akan dibentuk seperti undakan tangga dengan bentuk setengah lingkaran agar menyerupai tempat penyimpanan sushi seperti pada *buffet*. Pada permukaan kue, akan dilapisi dengan lapisan *rolled fondant* berwarna putih dengan menggunakan *paneling method* dan aksan garis berwarna biru tua dibagian bawahnya. Aksan garis disini sebagai hiasan berupa pita yang dililitkan pada tiap undakan *tier*.



Gambar 2. Nigiri Sushi

Sumber: pinterest recetasgratis.net, 2014

Nigiri sushi akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Nigiri sushi* berupa nasi yang dibentuk dan diberi potongan ikan di atasnya. Ornamen ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant* dan *rice crispy* yang sudah dicampurkan dengan lelehan *marshmallow*. Untuk ukuran *nigiri sushi* yang akan dibuat yaitu tinggi 3 cm dan lebar 7 cm.

Pada pembuatan *nigiri sushi* membutuhkan 2 warna fondant yaitu putih dan *orange*. Warna *orange* dan penambahan warna putih akan digunakan untuk membuat potongan ikan dengan cara menumpuk warna *orange* dan sedikit warna putih, kemudian di *roll*

dengan menggunakan *rolling pin* agar terlihat lebih menyatu dan lebih menyerupai pola pada ikan aslinya. Sedangkan untuk nasinya, penulis menggunakan *rice crispy* yang sudah dicampurkan dengan lelehan *marshmallow* kemudian dengan menggunakan teknik *molding* penulis akan membentuk *rice crispy* menyerupai gumpalan nasi pada sushi. Setelah itu, *rice crispy* akan dilapisi dengan *fondant* tipis berwarna putih untuk menghasilkan gumpalan berwarna putih. Penggunaan *rice crispy* pada pembuatan *nigiri sushi* ini bermaksud memberikan varian tekstur dan rasa bagi konsumen.



Gambar 3. Tamago Sushi

Sumber: pinterest deliciowhso.com, 2012

Tamago sushi akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Tamago sushi* berupa nasi yang dibentuk dan diberi potongan *omellete* di atasnya, kemudian dililitkan potongan *nori*. Ornamen ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant* dan *rice crispy* yang sudah dicampurkan dengan lelehan *marshmallow*. Untuk ukuran *tamago sushi* yang akan dibuat yaitu tinggi 3 cm dan lebar 7 cm.

Pada pembuatan *tamago sushi* akan menggunakan 2 warna yaitu warna kuning dan hijau tua kehitaman. Untuk pembuatan nasi, penulis menggunakan *rice crispy* yang sudah dicampurkan dengan lelehan *marshmallow* kemudian dengan menggunakan teknik *molding* penulis akan membentuk *rice crispy* menyerupai gumpalan nasi pada sushi. Setelah itu, *rice crispy* akan dilapisi dengan *fondant* tipis berwarna putih untuk menghasilkan gumpalan berwarna putih. Warna kuning akan digunakan untuk membuat *omellete* dengan cara menumpuk warna tersebut lalu di-*roll* menjadi tipis, kemudian digulung dan dipotong dengan ukuran ½ cm agar terlihat seperti potongan *omellete* pada aslinya. Sedangkan warna hijau tua kehitaman akan di buat tipis memanjang sehingga menyerupai potongan *nori* dan dililitkan pada tumpukan nasi dan *omellete*. Penggunaan *rice crispy* pada pembuatan *tamago sushi* ini bermaksud memberikan varian tekstur dan rasa bagi konsumen.



Gambar 4. Gunkan Maki Sushi 1

Sumber: pinterest justonecookbook.com, 2012



Gambar 5. Gunkan Maki Sushi 2

Sumber: [pinterest atmeal012.tumblr.com](https://www.pinterest.com/atmeal012/), 2014

Gunkan maki sushi akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Gunkan maki sushi* adalah salah satu sushi yang pada presentasinya terdapat salah satu bahan dibagian atasnya dan bahan pelapisnya dapat menggunakan *nori* atau mentimun yang sudah dipotong tipis (Dekura dkk, 2000). Ornamen ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant* dan *rice crispy* yang sudah dicampurkan dengan lelehan *marshmallow*. Penggunaan agar-agar pada pembuatan *gunkan maki* ini bermaksud memberikan varian tekstur dan rasa bagi konsumen. Pada pembuatan *gunkan maki* penulis akan membuat dua varian, yang pertama adalah sushi dengan pelapis mentimun tipis dan tumpukan potongan ikan di atasnya dan yang kedua penulis akan membuat sushi dengan pelapis *nori* dan tumpukan telur ikan (*roe*). Untuk ukuran *gunkan maki sushi* yang akan dibuat yaitu tinggi 4 cm dan lebar 7 cm.

Pada pembuatan sushi pertama, akan menggunakan 3 warna yaitu *orange*, putih dan hijau muda. Warna *orange* dan putih digunakan untuk membuat potongan ikan dengan cara yang sama seperti pada pembuatan *nigiri sushi*. Warna hijau muda digunakan untuk membuat lapisan mentimun, dengan cara membentuk lapisan mentimun dan memberi warna gradasi pada lapisan timun. Kemudian menggulung bagian mentimun tadi dibagian luar sushi dan menempatkan potongan ikan dibagian atasnya. Selain itu, pada bagian dalam sushi penulis menggunakan *rice crispy* yang sudah dicampurkan dengan lelehan *marshmallow* kemudian dengan menggunakan teknik *molding* penulis akan membentuk *rice crispy* menyerupai gumpalan nasi pada sushi.

Pada pembuatan sushi kedua, akan menggunakan 1 warna yaitu hijau tua kehitaman dan menggunakan agar-agar yang telah dibentuk bulatan kecil seperti telur ikan. Warna hijau tua kehitaman akan dibuat tipis memanjang menyerupai pelapis *nori* kemudian menggulung *nori* pada bagian sushi dan menempatkan *roe* dibagian atas sushi. Selain itu, pada bagian dalam sushi penulis menggunakan *rice crispy* yang sudah dicampurkan dengan lelehan *marshmallow* kemudian dengan menggunakan teknik *molding* penulis akan membentuk *rice crispy* menyerupai gumpalan nasi pada sushi.



Gambar 6. Hosomaki Sushi 1

Sumber: Pinterest honestfoodtalks.com, 2021



Gambar 7. Hosomaki Sushi 2

Sumber: recipearcade.com, 2020

Hosomaki sushi akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Hosomaki sushi* adalah sushi dengan ukuran yang kecil dan tipis dengan isian dapat menggunakan potongan ikan, mentimun, dan lainnya (Dekura dkk, 2000). Ornamen ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant*. Pada

pembuatan *hosomaki sushi* penulis akan membuat 2 varian, yang pertama dengan isian potongan mentimun dan yang kedua dengan isian potongan ikan. Untuk ukuran *hosomaki sushi* yang akan dibuat yaitu tinggi 2 cm dan diameter 4 cm.

Pada pembuatan sushi pertama akan menggunakan 3 warna, yaitu putih, hijau muda dan hijau tua kehitaman. Warna putih akan digunakan untuk membuat nasi dengan menggunakan teknik *molding* kemudian bagian luarnya akan diberi tekstur yang menyerupai kumpulan nasi. Warna hijau muda akan digunakan pada pembuatan potongan mentimun dengan cara membentuk *fondant* menyerupai potongan timun dan memberi warna gradasi pada potongan timun tersebut. Warna hijau tua kehitaman akan ditipiskan menyerupai *nori* sebagai bagian terluar dari sushi.

Pada pembuatan sushi kedua akan menggunakan 3 warna yaitu *orange*, putih dan hijau tua kehitaman. Warna putih akan digunakan untuk membuat nasi dengan menggunakan teknik *molding* kemudian bagian luarnya akan diberi tekstur yang menyerupai kumpulan nasi. Warna *orange* dan putih akan dibentuk menyerupai potongan ikan seperti pada *nigiri sushi*. Warna hijau tua kehitaman akan ditipiskan menyerupai *nori* sebagai bagian terluar dari sushi.



Gambar 8. *Futomaki Sushi*

Sumber: pinterest [fifteenspatulas.com](https://www.pinterest.com/fifteenspatulas.com/), 2016

Futomaki sushi akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Futomaki sushi* adalah salah satu sushi yang memiliki ukuran yang tebal dengan isian bisa bermacam-macam (Dekura dkk, 2000). Ornamen ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant*. Untuk ukuran *futomaki sushi* yang akan dibuat yaitu tinggi 2 cm dan diameter 4,5 cm. Pada pembuatan *futomaki sushi* akan menggunakan 5 warna yaitu putih, kuning, *orange* dan hijau tua kehitaman. Warna putih akan digunakan untuk membuat nasi dengan menggunakan teknik *molding* kemudian bagian luarnya akan diberi tekstur yang menyerupai kumpulan nasi. Warna *orange* akan digunakan untuk membuat potongan ikan. Warna kuning akan digunakan untuk membuat potongan buah alpukat. Warna hijau tua kehitaman digunakan untuk membuat *nori* sebagai pelapis sushi.



Gambar 9. Gari

Sumber: pinterest nhk.or.jp, 2018

Gari akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Gari* adalah irisan jahe yang telah diasamkan dengan menggunakan garam dan cuka, biasanya *gari* memiliki warna pink (Dekura dkk, 2000). Ornamen pendukung ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant*. Pada pembuatan *gari* akan menggunakan 1 warna yaitu pink. Pada pembuatannya *fondant* akan ditipiskan lalu diberi sedikit gradasi warna dan disusun menyerupai bentuk bunga.



Gambar 10. Wasabi

Sumber: pinterest foodal.com, 2017

Wasabi akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Wasabi* berasal dari tanaman asli jepang yang dapat ditemukan tumbuh di dekat mata air yang jernih. *Wasabi* memiliki rasa khas pedasnya (Dekura dkk, 2000). Ornamen pendukung ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant*. Pada pembuatannya *wasabi* akan menggunakan warna hijau. Teknik yang digunakan yaitu *molding*, *wasabi* akan dibentuk menyerupai gundukan wasabi.



Gambar 11. Soy Sauce

Sumber: krdict.korean.go.kr, 2016

Soy sauce akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Soy sauce* adalah kecap yang memiliki rasa asin yang terbuat dari kedelai (Dekura dkk, 2000). Ornamen pendukung ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant* dan *neutral gel*. Pada pembuatan *soy sauce* akan menggunakan 2 warna yaitu warna putih dan coklat kehitaman. Warna putih untuk membuat mangkuk yang digunakan. Warna coklat kehitaman untuk membuat *soy sauce* didalam mangkuk yang kemudian akan dilapisi dengan *neutral gel*.



Gambar 12. *Lettuce*

Sumber: suara.com, 2015

Lettuce akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Lettuce* adalah salah satu bahan yang sering kita jumpai sebagai hiasan atau sayuran yang dapat dimakan saat memesan sushi. Ornamen pendukung ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant* berwarna hijau muda dengan menggunakan teknik *ruffle*, lalu beri sedikit sentuhan warna hijau agar memberi sedikit gradasi warna.



Gambar 13. Sumpit

Sumber: Subjud, 2018

Sumpit akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. Ornamen pendukung ini akan dibuat dengan bahan dasar *snack* berbentuk lidi yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* dan menggunakan teknik pilin pada pembuatannya. Warna yang digunakan pada pembuatan sumpit ini adalah coklat dengan hiasan berwarna merah. Untuk ukuran tinggi sumpit yang akan dibuat yaitu 17 cm.



Gambar 14. *Wooden Plate*

Sumber: Masuo Yoshino, 1990.

Wooden plate akan menjadi salah satu ornamen yang akan dibuat pada *cake decoration*. *Wooden plate* adalah alas atau piringan yang dibuat dari bahan dasar kayu. Pada *sushi bar*, sushi akan disajikan dengan papan kayu using dengan sumpit yang bertumpu diatas batu (Ole, 2009). *Ornamen* pendukung ini akan dibuat dengan bahan dasar *rolled fondant*. Pada pembuatan alas bambu ini akan menggunakan 1 warna yaitu coklat muda. Pada pembuatannya *fondant* akan ditipiskan lalu dibentuk menjadi dua bentuk yaitu, setengah lingkaran dan bentuk menyerupai alas pada bagian kosong

yang dimana nantinya akan diletakkan sushi di atasnya. Selanjutnya akan diberi tekstur dengan menggunakan *modeling tool* dan sedikit warna coklat agar terdapat gradasi warna.

Selain dekorasi sushi dan dekorasi pendukung, penulis juga memberikan dekorasi pada sisi bagian belakang *cake* yang dibuat dengan teknik *painting* menggunakan pewarna makanan yaitu berupa gambar pohon sakura yang sedang bermekaran. Gambar pohon sakura dipilih untuk menjadi bagian pelengkap karena sakura merupakan salah satu *icon* lain dari negara Jepang yang mempopulerkan makanan sushi. Pemilihan gambar sakura ini karena dari filosofi bunga sakura sendiri cukup baik, bunga sakura memiliki warna dan bentuk bunga yang melambangkan kemurnian dan kesederhanaan (Setsu, 2010).

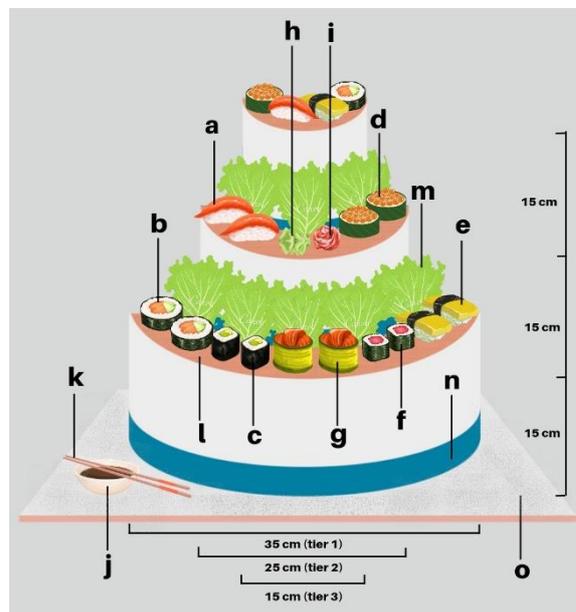
2. Jenis Produk

Produk bertemakan sushi ini merupakan produk *cake decoration* yang dapat digunakan sebagai kue pada acara peresmian toko/kedai sushi, dimana dekorasi sushi bisa menjadi simbolis produk yang akan dijual pada peresmian toko sushi tersebut dan untuk *cake* sendiri dapat dinikmati oleh konsumen pada saat perayaan. Dari dekorasi yang digunakan juga bisa menjadi sebuah daya tarik bagi toko/kedai yang menjadikan dekorasi tersebut sebagai *display* pada produknya. Namun juga dekorasi yang digunakan disini dapat dikonsumsi karena bahan yang *edible* untuk

dimakan. Selain itu, produk ini juga bisa digunakan saat merayakan *anniversary* dan sebagai kue ulang tahun. Target pasar yang dituju sebagai kue ulang tahun adalah perempuan atau laki-laki, dan remaja ataupun dewasa.

3. Desain Produk

Berikut merupakan desain *cake decoration* bertemakan sushi pada bagian depan kue dan bagian belakang kue dengan bentuk *base* yaitu setengah lingkaran yang sudah penulis buat sebagai Tugas Akhir ini :



Gambar 15. Sketsa Dekorasi Kue Bertemakan Sushi Tampak Depan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1. KETERANGAN DEKORASI KUE

	Keterangan Dekorasi
a	<i>Nigiri sushi</i>
b	<i>Futomaki sushi</i>
c	<i>Hosomaki sushi with cucumber</i>
d	<i>Gunkan maki sushi with salmon roe</i>
e	<i>Tamago sushi</i>
f	<i>Hosomaki sushi with salmon</i>
g	<i>Gunkan maki sushi with salmon</i>
h	<i>Wasabi</i>
i	<i>Gari</i>
j	<i>Soy sauce</i>
k	Sumpit
l	<i>Wooden Plate</i>
m	<i>Lettuce</i>
n	Pita
o	<i>Cake Board</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022



Gambar 16. Sketsa Dekorasi Kue Bertemakan Sushi Tampak Belakang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Cake yang penulis desain terdiri dari 3 *tier* dengan bentuk setengah lingkaran dan memiliki ukuran kue yang berbeda juga dekorasi yang beragam.

a. Tier 1 (Bagian Bawah)

1) Base

Pada *tier* bagian bawah memiliki ukuran diameter 35 cm dan tinggi 15 cm. *Base* yang dibuat disini menyerupai salah satu undakan sebagai tempat men-*display* sushi berbentuk setengah lingkaran yang biasa ditemukan di meja *buffet*. Perbandingan yang digunakan sebagai tempat penyimpanan sushi adalah 1:1 dengan kenyataanya, namun untuk tinggi

yang digunakan yaitu lebih tinggi dari ukuran tinggi tempat sushi yang biasa digunakan. Pada pembuatannya penulis akan melapisi seluruh permukaan kue menggunakan *rolled fondant* dan memberikan aksan berupa garis dibagian bawah dengan warna biru.

2) Warna

Penulis memilih warna putih sebagai warna utama pada lapisan kue. Warna putih yang digunakan seolah-olah menyerupai tempat sushi berbahan plastik.

3) Dekorasi

Dekorasi yang digunakan pada *tier 1* adalah beberapa macam sushi dan dekorasi pendukung seperti, 2 buah *futomaki sushi*, 2 buah *hosomaki sushi*, 2 buah *gunkan sushi*, 2 buah *tamago sushi*, *wooden plate* dan beberapa *lettuce* yang digunakan sebagai pendukung. Dekorasi sushi yang dibuat memiliki ukuran 5-6 cm dengan perbandingan 1:1,5 dengan kenyataannya. Lalu diluar *cake* yaitu diatas *cake board* terdapat dekorasi pendukung yaitu mangkuk *soy sauce* dan sepasang sumpit.

b. Tier 2 (Bagian Tengah)

1) *Base*

Pada *tier* bagian tengah memiliki ukuran diameter 25 cm dan tinggi 15 cm. *Base* yang dibuat disini sama seperti *base* pada *tier 1*, menyerupai tempat *men-display* sushi berbentuk setengah lingkaran dengan perbandingan 1:1 dengan kenyataannya, namun tinggi yang digunakan yaitu lebih tinggi dari ukuran tinggi tempat sushi yang biasa digunakan. Pada pembuatannya penulis akan melapisi seluruh permukaan kue menggunakan *rolled fondant* dan memberikan aksan berupa garis dibagian bawah dengan warna biru.

2) Warna

Penulis memilih warna putih sebagai warna utama pada lapisan kue. Warna putih yang digunakan seolah-olah menyerupai tempat sushi berbahan plastik.

3) Dekorasi

Dekorasi yang digunakan pada *tier 2* adalah beberapa macam sushi dan dekorasi pendukung seperti, 2 buah *nigiri sushi*, 2 buah *gunkan sushi*, *wooden plate*, beberapa *lettuce*, *wasabi* dan *gari*.

Dekorasi sushi yang dibuat memiliki ukuran 5-6 cm dengan perbandingan 1:1,5 dengan kenyataannya.

c. Tier 3 (Bagian Atas)

1) *Base*

Pada *tier* bagian bawah memiliki ukuran diameter 15 cm dan tinggi 15 cm. *Base* yang dibuat disini sama seperti *base* pada *tier 1*, menyerupai tempat *men-display* sushi berbentuk setengah lingkaran dengan perbandingan 1:1 dengan kenyataannya, namun tinggi yang digunakan yaitu lebih tinggi dari ukuran tinggi tempat sushi yang biasa digunakan. Penulis akan melapisi seluruh permukaan kue menggunakan *rolled fondant* dan memberikan aksent berupa garis dibagian bawah dengan warna biru.

2) Warna

Penulis memilih warna putih sebagai warna utama pada lapisan kue. Warna putih yang digunakan seolah-olah menyerupai tempat sushi berbahan plastik.

3) Ornamen

Ornamen yang digunakan pada *tier 3* adalah beberapa macam sushi seperti, 1 buah *gunkan sushi*,

1 buah *tamago sushi*, 1 buah *nigiri sushi*, dan 1 buah *futomaki sushi*. Dekorasi sushi yang dibuat memiliki ukuran 5-6 cm dengan perbandingan 1:1,5 dengan kenyataannya.

4. *Standard Recipe*

Standard recipe merupakan salah satu faktor penting untuk menjaga kualitas produksi makanan. Format ini berbentuk resep yang mengandung informasi yang jelas dan detail (Brown, 2014). Pada pembuatan kue bertemakan sushi ini akan sesuai jika menggunakan *base* berupa *vanilla butter cake* karena kue ini memiliki tekstur yang lembut dan dapat menahan dekorasi-dekorasi yang digunakan. Penulis juga menambahkan *filling* yaitu *strawberry jam* agar dapat menambahkan rasa selain dari rasa manis *vanilla butter cake*. Namun pada saat pelaksanaan sidang, penulis menggunakan *dummy* sebagai *base* yang digunakan karena pada produk ini lebih menggaris bawahi mengenai aspek penilaian dari dekorasi kue yang digunakan.

TABEL 2. STANDAR RESEP VANILLA BUTTER CAKE

		<i>Vanilla Butter Cake</i>		Hasil : 3 <i>cake tin</i> (Ø: 35 cm, 25 cm, 15 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Oleskan		Greasing oil Tepung	Pada loyang yang akan digunakan sebagai cetakan
3	Masukkan	1.125 gr 900 gr	Mentega Gula	Kedalam <i>mixing bowl</i>
4	Kocok			Hingga gula larut
5	Saring	1.013 gr 5 gr	Tepung Garam	Ke dalam <i>bowl</i>
6	Campurkan		Tepung Garam	Pada campuran adonan, aduk hingga tercampur rata
7	Pecahkan	17 pcs	Telur	Ke dalam adonan <i>bowl</i>
8	Masukkan		Telur	Kedalam adonan, bertahap
9	Aduk			Adonan, kecepatan 3-4
10	Tambahkan	5 ml	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan
11	Parut	1 piece	Jeruk lemon	Bagian kulitnya saja
12	Tambahkan			Parutan kulit jeruk tadi kedalam adonan

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2022.

TABEL 2. STANDAR RESEP VANILLA BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

		<i>Vanilla Butter Cake</i>		Hasil: 3 <i>cake tin</i> (Ø: 35 cm, 25 cm, 15 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13	Aduk			Adonan hingga semua bahan tercampur rata
14	Tuang			Adonan kedalam loyang
15	Ratakan			Adonan dengan <i>rubber spatula</i>
16	Panggang			Adonan dengan suhu 175°C hingga matang

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2022.

TABEL 3. STANDAR RESEP WHITE CHOCOLATE GANACHE

		<i>White Chocolate Ganache</i>			Hasil : 1000 gr
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
1	Siapkan			Alat dan bahan	
2	Panaskan	500 gr	<i>Fresh cream</i>	Didalam <i>pan</i> dengan api kecil hingga hangat kuku	
3	<i>Chop</i>	500 gr	<i>White chocolate compound</i>	Masukan kedalam <i>bowl</i>	
4	Masukkan		<i>Whipped cream</i>	Yang sudah dihangatkan kedalam <i>bowl</i> yang berisikan <i>white chocolate</i>	
5	Aduk			Hingga <i>white chocolate</i> larut dengan merata	
6	Dinginkan			Hingga <i>ganache set</i> dan dapat digunakan	

Sumber: Plataran Komodo Resort and Spa, 2022.

TABEL 4. STANDAR RESEP *RICE CRISPY* (FILLING)

		<i>Rice Crispy (Filling) Dekorasi Sushi</i>		Hasil: 180 gr
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan alat
2	Oles	5 gr	<i>Butter</i>	Pada <i>pan</i> yang akan digunakan
3	Masukan	120 gr	<i>Marshmallow</i>	Kedalam <i>pan</i>
4	Panaskan		<i>Marshmallow</i>	Hingga tekstur <i>marshmallow</i> lembek
5	Angkat			<i>Pan</i> dari kompor
6	Masukan	60 gr	<i>Rice crispy</i>	Kedalam <i>pan</i> berisi <i>marshmallow</i>
7	Aduk			Hingga tercampur rata
8	Timbang			<i>Marshmallow</i> sesuai berat yang telah ditentukan <i>Nigiri sushi</i> : 10 gr <i>Futomaki sushi</i> : 8 gr <i>Hosomaki sushi</i> : 6 gr <i>Tamago sushi</i> : 10 gr <i>Gunkan maki</i> : 10 gr

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 4. STANDAR RESEP RICE CRISPY (FILLING)

(LANJUTAN)

		<i>Rice Crispy (Filling) Dekorasi Sushi</i>			Hasil : 180 gr
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
9	Bentuk			<i>Marshmallow</i> dengan bentuk yang sudah ditentukan	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 5. STANDAR RESEP CAKE DECORATION BERTEMAKAN SUSHI

DENGAN DUMMY

		<i>Cake Decoration Bertemakan Sushi</i>			Hasil : 3 Tier (Setengah Ø: 35 cm, 25 cm, 15 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
MEMBUAT TIER KE-1					
1	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> (D: 35 cm, T: 15 cm)	Dengan <i>plastic wrap</i>	
2	Uleni	800 gr	<i>Fondant</i>	Hingga tekstur <i>fondant</i> dapat dibentuk	
3	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 5. STANDAR RESEP *CAKE DECORATION* BERTEMAKAN SUSHI
DENGAN *DUMMY*
(LANJUTAN)**

		<i>Cake Decoration</i> Bertemakan Sushi			Hasil : 3 <i>Tier</i> (Setengah Ø: 35 cm, 25 cm, 15 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
4	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i>	
5	Rapihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>fondant smoother</i>	
MEMBUAT DEKORASI GARIS					
6	Siapkan	70 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Untuk digunakan sebagai dekorasi pita pada <i>tier</i>	
7	Uleni			<i>Fondant</i> hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
8	Tipiskan			<i>Fondant</i>	
9	Potong			<i>Fondant</i> dengan lebar 4 cm dan panjang kira-kira 55cm mengelilingi lingkaran	
10	Tempelkan			Dekorasi garis di bagian bawah <i>tier</i> dengan menggunakan air sebagai perekat	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 5. STANDAR RESEP *CAKE DECORATION* BERTEMAKAN SUSHI
DENGAN *DUMMY*
(LANJUTAN)**

		<i>Cake Decoration Bertemakan Sushi</i>			Hasil : 3 <i>Tier</i> (Setengah Ø: 35 cm, 25 cm, 15 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
MEMBUAT <i>TIER</i> KE-2					
11	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> (D: 25 cm, T: 15 cm)	Dengan <i>plastic wrap</i>	
12	Uleni	650 gr	<i>Fondant</i>	Hingga tekstur <i>fondant</i> dapat dibentuk	
13	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i>	
14	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i>	
15	Rapihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>fondant smoother</i>	
MEMBUAT DEKORASI GARIS					
16	Siapkan	65 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Untuk digunakan sebagai dekorasi pita pada <i>tier</i>	
17	Uleni			<i>Fondant</i> hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 5. STANDAR RESEP *CAKE DECORATION* BERTEMAKAN SUSHI
DENGAN *DUMMY*
(LANJUTAN)**

		<i>Cake Decoration</i> Bertemakan Sushi		Hasil : 3 <i>Tier</i> (Setengah Ø: 35 cm, 25 cm, 15 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
18	Tipiskan			<i>Fondant</i>
19	Potong			<i>Fondant</i> dengan lebar 4 cm dan panjang 40 cm mengelilingi lingkaran
20	Tempelkan			Dekorasi garis di bagian bawah <i>tier</i> dengan menggunakan air sebagai perekat
MEMBUAT <i>TIER</i> KE-3				
21	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> (D: 15 cm, T: 15 cm)	Dengan <i>plastic wrap</i>
22	Uleni	350 gr	<i>Fondant</i>	Hingga testur <i>fondant</i> bisa dibentuk
23	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 5. STANDAR RESEP *CAKE DECORATION* BERTEMAKAN SUSHI
DENGAN *DUMMY*
(LANJUTAN)**

		<i>Cake Decoration Bertemakan Sushi</i>			Hasil : 3 Tier (Setengah Ø: 35 cm, 25 cm, 15 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
24	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i>	
25	Rapihkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>fondant smoother</i>	
MEMBUAT DEKORASI GARIS					
26	Siapkan	45 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Untuk digunakan sebagai dekorasi pita pada <i>tier</i>	
27	Uleni			<i>Fondant</i> hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
28	Tipiskan			<i>Fondant</i>	
29	Potong			<i>Fondant</i> dengan lebar 4 cm dan panjang 23,5 cm mengelilingi lingkaran	
30	Tempelkan			Dekorasi garis di bagian bawah <i>tier</i> dengan menggunakan air sebagai perekat	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 6. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *NIGIRI SUSHI*

		Dekorasi <i>Nigiri Sushi</i>			Hasil : 1 buah sushi, 27 gram. (T: 3 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
1	Siapkan	10 gr	<i>Filling rice crispy</i>	Yang digunakan sebagai nasi pada <i>nigiri sushi</i>	
2	Bentuk			Menyerupai gumpalan nasi	
3	Tipiskan	7 gr	<i>Fondant</i> putih	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>	
4	<i>Cover</i>		<i>Filling rice crispy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan	
5	Siapkan	10 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Yang digunakan untuk membuat potongan daging ikan	
6	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
7	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Berwarna putih dan <i>orange</i>	
8	Tumpuk		<i>Fondant</i>	Yang telah ditipiskan tadi	
9	Potong		<i>Fondant</i>	Kira-kira 1 cm	
10	Satukan		Bagian <i>fondant</i>	Yang telah dipotong	
11	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Agar warna lebih menyatu	
12	Letakkan		<i>fondant</i>	Diatas gumpalan nasi yang telah dibuat	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 6. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *NIGIRI SUSHI*

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Nigiri Sushi</i>		Hasil : 1 buah sushi, 27 gram. (T: 3 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13	Oleskan	Sedikit	<i>Neutral gel</i>	Agar warna dari potongan ikan lebih realistis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *FUTOMAKI SUSHI*

		Dekorasi <i>Futomaki Sushi</i>		Hasil : 1 buah sushi, 30 gram. (T: 2 cm, D: 4,5 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	8 gr	<i>Filling rice crispy</i>	Yang digunakan sebagai nasi pada <i>futomaki sushi</i>
2	Bentuk			Menyerupai gumpalan nasi yang sudah diratakan
3	Tipiskan	8 gr	<i>Fondant putih</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
4	<i>Cover</i>		<i>Filling rice crispy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *FUTOMAKI SUSHI*

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Futomaki Sushi</i>		Hasil : 1 buah sushi, 30 gram. (T: 2 cm, D: 4,5 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5	Siapkan	3 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Yang digunakan untuk membuat potongan daging ikan
6	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata
7	Bentuk		<i>Fondant orange</i> <i>Fondant</i> putih	Untuk digunakan menjadi potongan ikan
8	Siapkan	4 gr Sedikit Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna kuning Pewarna hijau	Yang digunakan untuk membuat potongan buah alpukat
9	Pisahkan		<i>Fondant</i>	Menjadi dua bagian. Satu bagian lebih sedikit
10	Uleni		<i>Fondant</i>	Dengan warna kuning, dan bagian yang sedikit dengan warna hijau

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *FUTOMAKI SUSHI*

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Futomaki Sushi</i>		Hasil : 1 buah sushi, 30 gram. (T: 2 cm, D: 4,5 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11	Susun		<i>Fondant</i> kuning <i>Fondant</i> hijau	Agr terlihat gradasi warna kuning dan hijau pada potongan buah alpukat
12	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menyerupai potongan buah alpukat
13	Letakkan		Potongan alpukat Potongan ikan	Dibagian dalam <i>rice crispy</i> , sehingga menyerupai <i>filling</i>
14	Siapkan	7 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau kehitaman	Yang akan dibuat menyerupai <i>nori</i> sebagai pembungkus sushi
15	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata
16	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
17	Potong		<i>Fondant</i>	Dengan lebar kira-kira 4 cm dan panjang dapat menutupi keseluruhan sisi sushi
18	Tempel		<i>Nori</i>	Pada bagian sisi luar sushi

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *FUTOMAKI SUSHI*

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Futomaki Sushi</i>		Hasil : 1 buah sushi, 30 gram. (T: 2 cm, D: 4,5 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
19	Gulung		Seluruh komponen sushi	Hingga menyerupai sushi
20	Oleskan	Sedikit	<i>Neutral gel</i>	Agar warna sushi lebih realistis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 8. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *HOSOMAKI SUSHI WITH CUCUMBER*

		Dekorasi <i>Hosomaki Sushi with Cucumber</i>		Hasil : 1 buah sushi, 25 gram. (T: 2 cm, D: 4 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	6 gr	<i>Filling rice crispy</i>	Yang digunakan sebagai nasi pada <i>hosomaki sushi</i>
2	Bentuk			Menyerupai gumpalan nasi yang sudah diratakan
3	Tipiskan	7 gr	<i>Fondant putih</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 8. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *HOSOMAKI SUSHI WITH CUCUMBER*

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Hosomaki Sushi with Cucumber</i>			Hasil : 1 buah sushi, 25 gram. (T: 2 cm, D: 4 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
4	<i>Cover</i>		<i>Filling rice crispy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan	
5	Siapkan	6 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Yang digunakan untuk membuat potongan mentimun	
6	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
7	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menyerupai potongan mentimun	
8	Beri		<i>Fondant</i>	Dengan sentuhan warna hijau, agar terlihat sedikit gradasi	
9	Letakkan		Potongan mentimun	Pada bagian dalam <i>rice crispy</i>	
10	Gulung		<i>Rice crispy</i>	Menyerupai sushi	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 8. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *HOSOMAKI SUSHI WITH CUCUMBER*
(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Hosomaki Sushi with Cucumber</i>			Hasil : 1 buah sushi, 25 gram. (T: 2 cm, D: 4 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
11	Siapkan	6 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau kehitaman	Yang akan dibuat menyerupai <i>nori</i> sebagai pembungkus sushi	
12	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
13	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>	
14	Potong		<i>Fondant</i>	Dengan lebar kira-kira 3 cm dan panjang dapat menutupi keseluruhan sisi sushi	
15	Tempel		<i>Nori</i>	Pada bagian sisi luar sushi	
16	Oleskan	Sedikit	<i>Neutral gel</i>	Agar warna sushi lebih realistis	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 9 . STANDAR RESEP DEKORASI KUE *GUNKAN MAKI SUSHI*
WITH SALMON ROE**

		Dekorasi <i>Gunkan Maki Sushi</i> <i>with Salmon Roe</i>		Hasil : 1 buah sushi, 32 gram. (T: 4 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	10 gr	<i>Filling rice crispy</i>	Yang digunakan sebagai nasi pada <i>gunkan maki sushi</i>
2	Bentuk			Menyerupai gumpalan nasi
3	Tipiskan	7 gr	<i>Fondant</i> putih	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
4	<i>Cover</i>		<i>Filling rice crispy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan
5	Siapkan	12 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau kehitaman	Yang akan dibuat menyerupai <i>nori</i> sebagai pembungkus sushi
6	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata
7	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
8	Potong		<i>Fondant</i>	Dengan lebar kira-kira 4 cm dan panjang dapat menutupi keseluruhan sisi sushi
9	Tempel		<i>Nori</i>	Pada seluruh bagian sisi sushi

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 9. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *GUNKAN MAKI SUSHI*
WITH *SALMON ROE***
(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Gunkan Maki Sushi</i> with <i>Salmon Roe</i>		Hasil : 1 buah sushi, 32 gram. (T: 4 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10	Siapkan	1 sachet 50 gr 250 ml 500 ml Sedikit	Agar-agar Gula pasir Air Minyak goreng Pewarna merah	Yang akan dibuat menyerupai <i>roe</i>
11	Masak			Semua bahan-bahan hingga mendidih
12	Tuang		Agar-agar	Kedalam botol plastik
13	Bentuk		Agar-agar	Menyerupai bola-bola kecil dengan meneteskan satu per satu kedalam minyak
14	Angkat		Agar-agar	Sambil ditiriskan
15	Taruh	3 gr	<i>Roe</i>	Diatas gumpalan nasi
16	Oleskan	Sedikit	<i>Neutral gel</i>	Agar warna pada sushi lebih terlihat realistis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 10. STANDAR RESEP DEKORASI KUE TAMAGO SUSHI

		Dekorasi <i>Tamago Sushi</i>		Hasil : 1 buah sushi, 30 gram. (T: 3 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	10 gr	<i>Filling rice crispy</i>	Yang digunakan sebagai nasi pada <i>tamago sushi</i>
2	Bentuk			Menyerupai gumpalan nasi
3	Tipiskan	7 gr	<i>Fondant</i> putih	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
4	<i>Cover</i>		<i>Filling rice crispy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan
5	Siapkan	10 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Yang digunakan untuk membuat <i>omelette</i>
6	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata
7	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi gulungan memanjang dengan teknik pilin
8	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Agar berbentuk sedikit pipih
9	Gulung		<i>Fondant</i>	Dengan hati-hati
10	Beri		<i>Fondant</i>	Yang telah dibentuk tadi dengan sentuhan pewarna kuning

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 10. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *TAMAGO SUSHI*

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Tamago Sushi</i>		Hasil : 1 buah sushi, 30 gram. (T: 3 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11	Letakkan		Gulungan <i>fondant</i>	Diatas gumpalan nasi
12	Uleni	3 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau kehitaman	Hingga warna menyatu dengan sempurna, hingga menyerupai warna <i>nori</i>
13	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
14	Potong		<i>Fondant</i>	Dengan posisi memanjang
15	Lilitkan		<i>Nori</i>	Diatas potongan <i>omelette</i>
16	Oleskan	Sedikit	<i>Neutral gel</i>	Agar warna dari potongan <i>omelette</i> dan <i>nori</i> lebih realistis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 11. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *HOSOMAKI SUSHI*
WITH SALMON**

		Dekorasi <i>Hosomaki Sushi</i> with Salmon		Hasil : 1 buah sushi, 25 gram. (T: 2 cm, D: 4 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	6 gr	<i>Filling rice crispy</i>	Yang digunakan sebagai nasi pada <i>hosomaki sushi</i>
2	Bentuk			Menyerupai gumpalan nasi yang telah diratakan
3	Tipiskan	7 gr	<i>Fondant</i> putih	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
4	<i>Cover</i>		<i>Filling rice crispy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan
5	Siapkan	6 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Yang digunakan untuk membuat potongan daging ikan
6	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata
7	Susun		<i>Fondant orange</i> <i>Fondant</i> putih	Gunakan sedikit <i>fondant</i> putih sebagai tekstur serat pada ikan
8	Letakkan		Potongan daging salmon	Dibagian dalam <i>rice crispy</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 11. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *HOSOMAKI SUSHI*

WITH SALMON

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Hosomaki Sushi</i> <i>with Salmon</i>			Hasil : 1 buah sushi, 25 gram. (T: 2 cm, D: 4 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
9	Gulung		<i>Rice crispy</i>	Menyerupai sushi	
10	Siapkan	6 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau kehitaman	Yang akan dibuat menyerupai <i>nori</i> sebagai pembungkus sushi	
11	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
12	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>	
13	Potong		<i>Fondant</i>	Dengan lebar kira-kira 3 cm dan panjang dapat menutupi keseluruhan sisi sushi	
14	Tempel		<i>Nori</i>	Pada bagian sisi luar sushi	
15	Oleskan	Sedikit	<i>Neutral gel</i>	Agar warna sushi lebih realistis	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 12. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *GUNKAN MAKI SUSHI*
WITH SALMON**

		Dekorasi <i>Gunkan Maki Sushi</i> with Salmon		Hasil : 1 buah sushi, 32 gram. (T: 4 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	10 gr	<i>Filling rice crispy</i>	Yang digunakan sebagai nasi pada <i>gunkan maki sushi</i>
2	Bentuk		<i>Rice crispy</i>	Menyerupai gumpalan nasi
3	Tipiskan	7 gr	<i>Fondant</i> putih	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
4	<i>Cover</i>		<i>Filling rice crispy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang telah ditipiskan
5	Siapkan	10 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna hijau muda	Yang akan dibuat menyerupai mentimun yang dipotong tipis
6	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata
7	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
8	Potong		<i>Fondant</i>	Dengan lebar kira-kira 4 cm dan panjang dapat menutupi keseluruhan sisi sushi
9	Tempel		Potongan mentimun	Pada seluruh bagian sisi sushi

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 12. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *GUNKAN MAKI SUSHI*
*WITH SALMON***

(LANJUTAN)

		Dekorasi <i>Gunkan Maki Sushi</i> <i>with Salmon</i>			Hasil : 1 buah sushi, 32 gram. (T: 4 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
10	Beri	sedikit	Pewarna hijau	Agar memberi sentuhan gradasi warna hijau	
11	Siapkan	5 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Yang digunakan untuk membuat potongan daging ikan	
12	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
13	Susun		<i>Fondant orange</i> <i>Fondant</i> putih	Gunakan sedikit <i>fondant</i> putih sebagai tekstur serat pada ikan	
14	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Yang telah disusun agar terlihat lebih menyatu dan tipis	
15	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menyerupai potongan ikan tipis	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 12. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *GUNKAN MAKI SUSHI*
WITH SALMON
(LANJUTAN)**

		Dekorasi <i>Gunkan Maki Sushi</i> with Salmon			Hasil : 1 buah sushi, 32 gram. (T: 4 cm, L: 7 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
16	Susun		Potongan ikan	Diatas gumpalan <i>rice crispy</i>	
17	Oleskan	Sedikit	<i>Neutral gel</i>	Agar warna sushi lebih realistis	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 13. STANDAR RESEP DEKORASI KUE WASABI

		Dekorasi <i>Wasabi</i>			Hasil : 15 gr
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
1	Siapkan	15 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Yang digunakan untuk membuat <i>wasabi</i>	
2	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
3	Bentuk		<i>Wasabi</i>	Dengan bentuk menyerupai gumpalan pasta	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 14. STANDAR RESEP DEKORASI KUE GARI

		Dekorasi <i>Gari</i>			Hasil : 15 gr
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
1	Siapkan	12 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna merah muda	Yang digunakan untuk membuat <i>gari</i> atau jahe	
2	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
3	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>	
4	Warnai		Gari	Dengan sedikit warna merah muda agar terdapat gradasi warna	
5	Bentuk		<i>Gari</i>	Menyerupai tumpukan selebaran tipis	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 15. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *SOY SAUCE*

		Dekorasi <i>Soy Sauce</i>		Hasil : 1 buah dekorasi, 30 gram. (D: 8 cm)
		Standar Resep		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	30 gr	<i>Fondant</i>	Yang digunakan untuk membuat <i> bowl </i> tempat menyimpan <i>soy sauce</i>
2	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menyerupai <i> bowl </i> kecil
3	Siapkan	10 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Yang digunakan untuk membuat seolah-olah <i>soy sauce</i> yang berada di dalam <i> bowl </i>
4	Oleskan		<i>Neutral gel</i>	Agar <i>soy sauce</i> yang berada didalam <i> bowl </i> lebih terlihat realistis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 16. STANDAR RESEP DEKORASI KUE SUMPIT

		Dekorasi Sumpit			Hasil : 1 Pasang Sumpit, 24 gram. (P: 17 cm)
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
1	Siapkan	20 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Yang digunakan untuk membuat sumpit dari kayu	
2	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga tercampur rata	
3	<i>Cover</i>	4 pcs	<i>Snack</i> lidi	Dengan <i>fondant</i> . Masing-masing sumpit menggunakan 2 pcs lidi	
4	Bentuk			Dengan teknik pilin kurang lebih dengan panjang 17 cm	
5	Rapihkan			Sisi-sisi sumpit	
6	Siapkan	4 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Yang digunakan untuk membuat hiasan warna pada sumpit	
7	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga tercampur rata	
8	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan lebar 2 cm dan panjang dapat menyelimuti sumpit	
9	Tempel		Hiasan sumpit	Pada bagian atas pada tiap sumpit	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 17. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *WOODEN PLATE*

		Dekorasi <i>Wooden Plate</i>			Hasil : 3 buah, 150 gram.
		Standar Resep			
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
1	Siapkan	150 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Yang digunakan untuk membuat <i>wooden plate</i> pada tiap <i>tier</i>	
2	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata	
3	Timbang		<i>Fondant</i>	Tiap <i>tier</i> dengan gramasi yang berbeda, yaitu : <i>Tier 1</i> : 35 gram <i>Tier 2</i> : 45 gram <i>Tier 3</i> : 70 gram	
4	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>	
5	Bentuk		<i>Wooden plate</i>	Dengan bentuk alas dari sushi	
6	Tempel		<i>Wooden plate</i>	Dibagian sisi menjorok dari tiap <i>tier</i>	
7	Beri		<i>Wooden plate</i>	Motif kayu dengan bantuan <i>modeling tools</i>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 18. STANDAR RESEP DEKORASI KUE *LETTUCE*

		Dekorasi <i>Lettuce</i>		
		Standar Resep		
		Hasil : 1 lembar, 20 gram. (T: 9 cm, L: 8 cm)		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	20 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Yang digunakan untuk membuat lembaran <i>lettuce</i>
2	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warna pada <i>fondant</i> tercampur rata
3	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i>
4	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menyerupai lembaran <i>lettuce</i>
5	Beri			Sentuhan akhir dengan menggunakan teknik <i>ruffle</i> dan sedikit warna hijau agar terlihat lebih realistis

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

5. Kebutuhan Peralatan

Berikut merupakan tabel mengenai beberapa alat yang penulis gunakan dalam proses pembuatan dekorasi kue bertemakan sushi dalam Tugas Akhir Presentasi Produk.

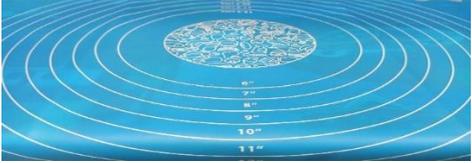
TABEL 19. PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1	<i>Dummy</i> (Setengah Lingkaran) D : 35 cm, T: 15 cm 	Pengganti kue pada <i>cake decoration</i>
2	<i>Dummy</i> (Setengah Lingkaran) D: 25 cm , T: 15 cm 	Pengganti kue pada <i>cake decoration</i>
3	<i>Dummy</i> (Setengah Lingkaran) D: 15 cm, T: 15 cm 	Pengganti kue pada <i>cake decoration</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 19. PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

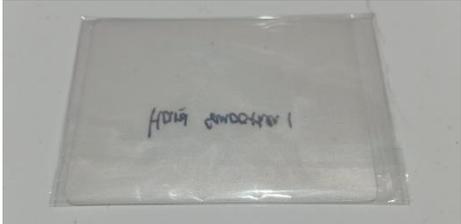
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
4	<p><i>Digital Scale</i></p> 	<p>Sebagai alat untuk menimbang bahan yang digunakan</p>
5	<p><i>Silicon Mat</i></p> 	<p>Sebagai alas yang digunakan pada saat menipiskan <i>fondant</i> atau membuat dekorasi</p>
6	<p><i>Modelling Tools</i></p> 	<p>Alat bantu yang digunakan saat membuat dekorasi kue untuk membentuk dan memberikan detail</p>
7	<p><i>Turn Table</i></p> 	<p>Alat yang digunakan sebagai alas pada saat mendekorasi kue</p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 19. PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

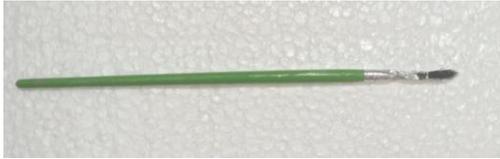
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
8	<p>Pipa</p> 	<p>Alat yang digunakan sebagai pengganti <i>rolling pin</i> untuk menipiskan <i>fondant</i> yang digunakan</p>
9	<p><i>Fondant Smoother</i></p> 	<p>Alat bantu untuk menghaluskan permukaan pada saat meng-<i>cover</i> kue dengan menggunakan <i>fondant</i></p>
10	<p><i>Small Knife</i></p> 	<p>Alat yang digunakan untuk memotong <i>fondant</i></p>
11	<p><i>Cake Board</i></p> 	<p><i>Cake board</i> digunakan sebagai alas pada <i>cake decoration</i> yang telah di dekorasi</p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 19. PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
12	Kuas 	Alat yang digunakan untuk mengoleskan <i>neutral gel</i> dapat permukaan sushi
13	Kompor 	Alat yang digunakan untuk memanaskan <i>marshmallow</i> yang digunakan
14	<i>Pan</i> 	Alat yang digunakan sebagai wadah saat memanaskan <i>marshmallow</i>
15	<i>Spatula</i> 	Alat yang digunakan untuk mengaduk <i>marshmallow</i> dan <i>rice crispy</i> yang masih panas

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 19. PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	KEGUNAAN
16	<i>Bowl</i> 	Wadah yang digunakan untuk menyimpan bahan yang digunakan
17	Penggaris 	Untuk mengukur dekorasi yang digunakan
18	Botol Plastik 	Alat yang digunakan untuk membentuk agar-agar sebagai telur ikan
19	Sedotan Plastik 	Digunakan untuk menopang pada bagian dalam <i>cake</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

6. Purchase Order

Berikut ini merupakan *purchase order* yang perlu disiapkan pada pembuatan Tugas Akhir ini. Pada tabel dibawah, terdapat *purchase order* dekorasi kue berbahan dasar *dummy* dan *purchase list* berbahan dasar *butter cake*.

**TABEL 20. PURCHASE ORDER DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI
BERBAHAN DASAR DUMMY**

No	Nama Bahan	Spesifikasi	QTY	Satuan	Harga Pasar	Total
1	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Bakerline</i>	5	Kg	Rp 345.000	Rp 345.000
2	<i>Dummy</i> 	D: 35 cm, T: 15 cm	1	<i>Piece</i>	Rp 48.500	Rp 48.500
3	<i>Dummy</i> 	D: 25 cm, T: 15 cm	1	<i>Piece</i>	Rp 25.500	Rp 25.500
4	<i>Dummy</i> 	D: 15 cm, T: 15 cm	1	<i>Piece</i>	Rp 15.000	Rp 15.000
5	Tepung pati jagung	Maizena	100	Gr	Rp 5.000	Rp 5.000
6	<i>Neutral gel</i>	Paletta	500	Gr	Rp 20.000	Rp 20.000
7	<i>Cake board</i>	Ukuran 30 x 40 cm	1	<i>Piece</i>	Rp 7.000	Rp 7.000
8	<i>Marshmallow</i>	Cornice	200	Gr	Rp 32.250	Rp 32.250

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 20. PURCHASE ORDER DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI
BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Spesifikasi	QTY	Satuan	Harga Pasar	Total
9	Pewarna <i>orange</i>	Pewarna makanan hakiki	15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
10	Pewarna hijau		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
11	Pewarna merah		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
12	Pewarna coklat		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
13	Pewarna kuning		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
14	Pewarna biru		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
15	Pewarna hitam		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
16	<i>Rice crispy</i>	<i>White crispy rice</i>	250	Gr	Rp 15.000	Rp 15.000
17	Agar- agar	<i>Nutrijell</i>	1	sachet	Rp 5.000	Rp 5.000
18	Gula pasir	Gulaku	1	kg	Rp 12.500	Rp 12.500
19	Minyak	Tropical	1	liter	Rp 48.000	Rp 48.000
20	Margarin	Filma	200	gr	Rp 10.000	Rp 10.000
21	Sedotan plasstik	Sedotan boba	1	pack	Rp 11.000	Rp 11.000
22	<i>Snack lidi</i>	Mie lidi	1	pack	Rp 4.500	Rp 4.500
TOTAL COST						Rp 625.250

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 21. PURCHASE ORDER DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI
BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

No	Nama Bahan	Spesifikasi	QTY	Satuan	Harga Pasaran	Total
1	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Bakerline</i>	5	Kg	Rp 345.000	Rp 345.000
2	Pewarna <i>orange</i>	Pewarna makanan hakiki	15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
3	Pewarna hijau		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
4	Pewarna merah		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
5	Pewarna coklat		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
6	Pewarna kuning		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
7	Pewarna biru		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
8	Pewarna hitam		15	MI	Rp 3.000	Rp 3.000
9	Tepung pati jagung	Maizena	100	Gr	Rp 5.000	Rp 5.000
10	<i>Neutral gel</i>	Paletta	500	Gr	Rp 20.000	Rp 20.000
11	<i>Marshmallow</i>	Cornice	200	Gr	Rp 32.250	Rp 32.250
12	<i>Rice crispy</i>	<i>White crispy rice</i>	250	Gr	Rp 15.000	Rp 15.000
13	<i>Unsalted butter</i>	<i>Ancor</i>	2	Kg	Rp 160.000	Rp 320.000
14	Gula pasir	Gulaku	1	Kg	Rp 12.500	Rp 12.500
15	Tepung terigu	Segitiga serbaguna	2	Kg	Rp 10.000	Rp 20.000
16	Garam		250	Gr	Rp 5.000	Rp 5.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 21. PURCHASE ORDER DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR**BUTTER CAKE****(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Spesifikasi	QTY	Satuan	Harga Pasaran	Total
17	Telur	Ayam	17	Butir	Rp 1.500	Rp 25.500
18	<i>Lemon</i>		1	<i>Piece</i>	Rp 8.000	Rp 8.000
19	<i>Vanilla essence</i>	Jansen	100	gr	Rp 43.500	Rp 43.500
20	<i>White chocolate compound</i>	<i>Colatta white chocolate</i>	1	kg	Rp 67.000	Rp 67.000
21	<i>Fresh cream</i>	Ancor	1	liter	Rp 45.000	Rp 45.000
22	<i>Strawberry jam</i>	Goldenfield	1	kg	Rp 45.000	Rp 45.000
23	<i>Cake board</i>	Ukuran 30 x 40 cm	1	<i>Piece</i>	Rp 7.000	Rp 7.000
24	Agar- agar	<i>nutrketijell</i>	1	sachet	Rp 5.000	Rp 5.000
25	Minyak	Tropical	1	liter	Rp 48.000	Rp 48.000
26	Margarin	Filma	200	gr	Rp 10.000	Rp 10.000
27	Sedotan plastik	Sedotan boba	1	pack	Rp 11.000	Rp 11.000
28	<i>Snack lidi</i>	Mie lidi	1	pack	Rp 4.500	Rp 4.500
TOTAL COST						Rp1.115.250

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

7. Recipe Costing

Recipe costing yaitu total jumlah harga dari hitungan bahan yang digunakan pada sebuah resep. Berikut merupakan tabel *recipe costing* dalam pembuatan Tugas Akhir penulis.

**TABEL 22. RECIPE COSTING DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI
BERBAHAN DASAR DUMMY**

No	Nama Bahan	QTY	Harga Pasar	Unit	Total Harga
1	<i>Rolled Fondant</i>	2.700 gr	Rp 345.000	<i>pack@5000gr</i>	Rp 186.300
2	<i>Dummy</i> (Setengah lingkaran) D: 35 cm, T: 15 cm	1 pc	Rp 48.500	<i>Piece</i>	Rp 48.500
3	<i>Dummy</i> (Setengah lingkaran) D: 25 cm, T: 15 cm	1 pc	Rp 25.500	<i>Piece</i>	Rp 25.500
4	<i>Dummy</i> (Setengah lingkaran) D: 15 cm, T: 15 cm	1 pc	Rp 15.000	<i>Piece</i>	Rp 15.000
5	Pewarna <i>orange</i>	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000
6	Pewarna hijau	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000
7	Pewarna merah	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000
8	Pewarna coklat	3 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 600
9	Pewarna kuning	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 22. RECIPE COSTING DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI
BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	QTY	Harga Pasar	Unit	Total Harga
10	Pewarna biru	6 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 1.200
11	Pewarna hitam	5 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 1.000
12	Tepung pati jagung	100 gr	Rp 5.000	pack@100 gr	Rp 5.000
13	<i>Neutral gel</i>	100 gr	Rp 20.000	cup@500 gr	Rp 4.000
14	<i>Cake board</i>	1 pc	Rp 7.000	<i>Piece</i>	Rp 7.000
15	<i>Marshmallow</i>	120gr	Rp 32.250	pack@200 gr	Rp 27.413
16	<i>Rice crispy</i>	60 gr	Rp 15.000	pack@250 gr	Rp 5.100
17	Agar- agar	5 gr	Rp 5.000	sachet@15 gr	Rp 1.667
18	Gula pasir	50 gr	Rp 12.500	pack@1000gr	Rp 625
19	Minyak	400 ml	Rp 48.000	pack@1 L	Rp 19.200
20	Margarin	10 gr	Rp 10.000	sachet@200gr	Rp 2.000
21	Sedotan plastik	6 pcs	Rp 11.000	pack@180pcs	Rp 367
22	<i>Snack lidi</i>	3 gr	Rp 4.500	pack@100 gr	Rp 135
TOTAL COST					Rp 358.607

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 23. RECIPE COSTING DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI
BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

No	Nama Bahan	QTY	Harga Pasar	Unit	Total Harga
1	<i>Rolled Fondant</i>	2.700 gr	Rp 345.000	<i>pack@5000gr</i>	Rp 186.300
2	Pewarna <i>orange</i>	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000
3	Pewarna hijau	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000
4	Pewarna merah	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000
5	Pewarna coklat	3 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 600
6	Pewarna kuning	10 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 2.000
7	Pewarna biru	5 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 1.000
8	Pewarna hitam	5 ml	Rp 3.000	botol@15 ml	Rp 1.000
9	Tepung pati jagung	100 gr	Rp 5.000	<i>pack@100 gr</i>	Rp 5.000
10	<i>Neutral gel</i>	100 gr	Rp 20.000	<i>cup@500 gr</i>	Rp 4.000
11	<i>Marshmallow</i>	170 gr	Rp 32.250	<i>pack@200 gr</i>	Rp 27.413
12	<i>Rice crispy</i>	85 gr	Rp 15.000	<i>pack@250 gr</i>	Rp 5.100
13	<i>Unsalted butter</i>	1.125 gr	Rp 320.000	<i>pack@2000gr</i>	Rp 180.000
14	Gula pasir	950 gr	Rp 12.500	<i>pack@1000gr</i>	Rp 11.875
15	Tepung terigu	1.013 gr	Rp 20.000	<i>pack@2000gr</i>	Rp 10.013
16	Garam	5 gr	Rp 5.000	<i>pack@250 gr</i>	Rp 100
17	Telur	17 pcs	Rp 1.500	<i>Piece</i>	Rp 25.500
18	<i>Lemon</i>	1 pc	Rp 8.000	<i>Piece</i>	Rp 8.000
19	<i>Vanilla essence</i>	5 ml	Rp 43.500	botol@100ml	Rp 2.175

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 23. RECIPE COSTING DEKORASI KUE BERTEMAKAN SUSHI
BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	QTY	Harga Pasar	Unit	Total Harga
20	<i>White chocolate compound</i>	500 gr	Rp 67.000	<i>pack@1000gr</i>	Rp 33.500
21	<i>Fresh cream</i>	500 ml	Rp 45.000	<i>pack@1 L</i>	Rp 22.500
22	<i>Strawberry jam</i>	230 gr	Rp 45.000	<i>pack@1000gr</i>	Rp 10.350
23	<i>Cake board</i>	1 pc	Rp 7.000	<i>piece</i>	Rp 7.000
24	Agar- agar	5 gr	Rp 5.000	<i>sachet@15 gr</i>	Rp 1.667
25	Minyak	400 ml	Rp 48.000	<i>pack@1 L</i>	Rp 19.200
26	Margarin	10 gr	Rp 10.000	<i>sachet@200gr</i>	Rp 2.000
27	Sedotan plastik	6 pcs	Rp 11.000	<i>pack@180pcs</i>	Rp 367
28	<i>Snack lidi</i>	3 gr	Rp 4.500	<i>pack@100 gr</i>	Rp 135
TOTAL COST					Rp 572.795

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

8. *Selling Price*

Selling price atau harga jual yang ditentukan pada produk dekorasi kue bertemakan sushi ini ada dua, yaitu harga jual kue yang terbuat dari *dummy* dan harga jual kue yang terbuat dari *butter cake*.

Adapun rumus yang digunakan untuk mengetahui harga jual produk yang penulis gunakan yang ditetapkan oleh Ditmer dan Keefe dalam Miller dkk, (2002).

$$SALES = \left(\frac{COST}{COST \%} \right) X 100\%$$

Sumber: Miller dkk, (2002).

Berdasarkan rumus diatas, penulis mencoba menghitung dan memperoleh hasil seperti tabel dibawah ini :

**TABEL 24. *SELLING PRICE* DEKORASI KUE BERTEMAKAN
SUSHI BERBAHAN DASAR *DUMMY***

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp 358.607
<i>CREATIVITY AND ART</i>	50%
<i>TOTAL COST</i>	Rp 537.910,5
<i>DESIRE FOOD COST</i>	30%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 1.793.035
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 1.800.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 25. SELLING PRICE DEKORASI KUE BERTEMAKAN
SUSHI BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE**

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp 572.795
<i>CREATIVITY AND ART</i>	50%
<i>TOTAL COST</i>	Rp 859.192,5
<i>DESIRE FOOD COST</i>	30%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 2.863.975
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 2.900.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi kegiatan latihan produk Tugas Akhir ini berlokasi di tempat tinggal penulis sendiri yang beralamat :

Jalan Sarimanah 12 No. 48 RT 03/RW 08, Kelurahan Sarijadi, Kecamatan Sukasari, Bandung 40151.

2. Waktu

a) Pelaksanaan Latihan Produk Presentasi Tugas Akhir

Kegiatan latihan produk presentasi Tugas Akhir ini dimulai dari bulan Maret 2022 – Juni 2022

b) Pelaksanaan Ujian Produk Presentasi Tugas Akhir

Kegiatan ujian produk presentasi Tugas Akhir ini akan dilaksanakan pada bulan Juni 2022