

BAB 1 PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food Presentation adalah teknik seni dalam memodifikasi, memproses, menyusun, atau mendekorasi makanan untuk menambah nilai estetika. Tampilan secara visual merupakan suatu hal yang penting bagi para *chef* maupun para konsumen. Manusia tidak makan dari mulut saja, namun *visual* juga dapat mempengaruhi mereka dalam menyukai makanan yang disajikan (Sadaf,2018). Tidak hanya tentang dekorasi makanan, makanan yang tersusun dan terlihat rapi secara psikologis dapat menambah rasa dari makanan tersebut.

Pada zaman Yunani kuno, kue dibuat dalam bentuk seperti roti yang menggunakan madu sebagai pemanis alami (Kompasiana, 2014). Saat ini kue tersedia sangat bervariasi dan beragam mulai dari rasa, bentuk dan dekorasi. Kue yang didekorasi sedemikian rupa itulah yang kini dinamakan dengan istilah *cake decorating*.

Dekorasi Kue merupakan seni dekorasi yang menggunakan *fondant*, *buttercream*, *frosting*, dan lainnya yang dapat dimakan untuk mempercantik kue yang sebelumnya polos menjadi indah untuk dilihat. *Cake decorating* merupakan salah satu cara untuk meningkatkan seni dan nilai jual suatu kue.

Kue diibaratkan sebagai kanvas yang dapat kita dekorasi untuk menyenangkan pengelihatannya kita sebagaimana kita menyenangkan lidah kita (Gerri,2014). Oleh karena

itu seorang *pastry chef* diharuskan memiliki kreativitas untuk menyenangkan dan memenuhi ekspektasi konsumen.

Banyak cara yang dapat dilakukan dan digunakan untuk menghias kue mulai dari menggunakan *freshcream, buttercream, marzipan, icing, fondant*, dll. Pada zaman dahulu, dekorasi kue masih sangat asing bagi orang-orang. Pada awalnya kue didekorasi dengan menggunakan *marzipan* yang diberi warna dan dibentuk sedemikian rupa agar terlihat bagus, saat ini lebih dikenal dengan nama *rolled fondant* (Williams, 2012). *Rolled fondant* merupakan pasta gula yang teksturnya elastis dan sudah diproduksi oleh pabrik dan dijual bebas di toko-toko kue.

Teknik menghias kue sangat beragam. Berbeda bahan berbeda pula teknik yang dipakai. Untuk menghias kue yang menggunakan *buttercream* dapat dihias dengan teknik *painting, writing, steam, pipe work, transfer*. Saat menggunakan *fondant* sebagai bahan untuk menghias kue, teknik yang dapat dipakai diantaranya, *carving, hand modelling, marbling, painting*. Sedangkan untuk menghias cake dengan coklat, teknik yang dapat dipakai diantaranya *carving, painting/drawing, slab, chocolate plastic* (Jamhari, 2021).

Saat ini kue merupakan makanan yang penting dan wajib ada dalam suatu acara penting, tidak hanya dalam pernikahan dan ulang tahun, acara seserahan pun banyak yang menggunakan kue sebagai penambah makna dari acara tersebut. Salah satunya dalam acara seserahan tradisi tiongkok yaitu *sangjit*. *Sangjit* adalah tradisi yang menjadi salah satu rangkaian prosesi pernikahan adat tiongkok. *Sangjit* sendiri berasal

dari bahasa hokkian 送日頭 *pinyin: Sòng rì tou*, di Indonesia lebih dikenal dengan sebutan *sangjit* yang jika diartikan merupakan hari seserahan (Cheung, 2021)

Pada awalnya, acara *sangjit* diperuntukkan sebagai salah satu acara seserahan yang bertujuan untuk memberikan kompensasi secara material kepada keluarga mempelai perempuan dan sebagai simbol tanda ketulusan calon mempelai pria untuk menjaga dan memberikan kehidupan yang layak kepada calon mempelai perempuan (Singapore brides, 2020). Saat ini acara *sangjit* bukan bertujuan untuk seserahan saja, namun *sangjit* juga bertujuan untuk mempererat dan memperkenalkan keluarga dan kerabat dekat para pengantin.

Untuk pasangan yang masih kental dengan budaya *tionghoa*, *sangjit* harus diadakan ditanggal yang sudah ditentukan menurut perhitungan khusus menurut kepercayaan yang dimiliki. Proses memilih tanggal acara *sangjit* dan pernikahan dilakukan saat acara lamaran. Banyak cara yang dilakukan untuk menentukan tanggal *sangjit* salah satunya yaitu dengan istilah *bazi* atau unsur 8 angka (2 angka, 2 bulan, 2 tahun) yang sesuai dengan *shio*, umur, dan unsur lainnya kedua calon mempelai. Namun banyak pula pasangan yang tidak terlalu mengikuti budaya sehingga, dalam menentukan tanggal *sangjit* mereka cenderung memilih tanggal cantik ataupun tanggal yang menurut mereka adalah tanggal hoki (Tan, 2020).

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, topik yang dipilih berupa *Food Presentation: Cake Decoration* dengan tema *Sangjit* yang akan diaplikasikan pada kue. Tema ini terinspirasi dari baju yang dipakai calon mempelai laki-laki dan juga calon mempelai perempuan pada saat melakukan acara *sangjit*. Baju yang dipakai calon mempelai laki

laki dikenal sebagai *changshan* sedangkan baju yang digunakan oleh pihak perempuan adalah *cheongsam*.

Desain pada baju *sangjit* sangat beragam dan setiap desainnya sangat bagus dan menarik sehingga menginspirasi untuk menggunakan tema ini sebagai judul dari Tugas Akhir. *Rolled fondant* dipakai dan diaplikasikan sebagai bahan utama untuk membuat dekorasi kue dan untuk beberapa hiasan lainnya memakai *rice paper* dan juga *gumpaste*.

Rolled fondant dapat digunakan untuk meng-*cover* kue, membuat figurin, membuat hiasan dan lainnya. Penggunaan pewarna makanan pada saat mendekorasi kue juga diperlukan untuk mempercantik dan membuat kue lebih berwarna. Saat ini *rolled fondant* merupakan bahan dekorasi yang sangat mudah dan juga banyak digunakan untuk mempercantik kue.

Rice Paper adalah jenis pembungkus makanan berwarna transparan dan yang dapat langsung dimakan. *Rice paper* terbuat dari tepung beras yang biasanya dimakan dengan sayur dan saus ala vietnam selain itu dapat juga menggunakan buah, ikan, daging (Andini, 2019). Namun, saat ini tidak hanya digunakan sebagai pembungkus makanan saja, karena warnanya yang bening dan sangat fleksibel, banyak orang yang mendekorasi kue dengan menggunakan *rice paper*.

Rice paper dapat digunakan untuk membuat sayap, kelopak bunga, *topper* dan dapat diberi warna sesuai selera. Saat ini *rice paper* sangat mudah ditemukan di

supermarket maupun toko online. Dalam dekorasi kue ini, *rice paper* digunakan untuk membuat sayap dari burung *phoenix*.

Gumpaste juga merupakan bahan yang cukup umum digunakan untuk menghias kue. Sekarang ini, banyak toko yang menjual *gumpaste* yang sudah dibentuk seperti bunga dan juga figurin. *Gumpaste* memiliki tekstur seperti *rolled fondant*, mudah di bentuk tapi saat sudah kering, *gumpaste* akan keras melebihi *fondant*. *Gumpaste* sangat mudah mengering, elastis, dan dapat ditipiskan yang membuat hiasan terlihat lebih asli (Abidah, 2019). Kelebihan dari *gumpaste* adalah jika sudah kering, hiasan dapat disimpan lama hingga bertahun tahun.

Dengan menggunakan tema *Sangjit*, diharapkan dapat menuangkan ide, pikiran, kreatifitas yang sesuai dengan tema. Penulis telah membuat sketsa dan akan membuat beberapa komponen yang diharapkan dapat lebih menjelaskan tema yang telah dipilih.

Berdasarkan dari berbagai penjelasan diatas, maka judul yang diangkat untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation* ini adalah :

“DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT”

B. Desain produk

Berikut merupakan desain produk yang telah dirancang mulai dari tema, konsep, detail dan ukuran dari produk.

1. Tema produk

Sangjit ialah tema yang diangkat, dimana *sangjit* itu merupakan salah satu tradisi seserahan dari budaya tiongkok yang masih dilakukan oleh orang-orang keturunan tiongkok yang ada di Indonesia. *Sangjit* masih sangat sering dilakukan dan cukup bermakna sebagai salah satu rangkaian pernikahan.

Tema *sangjit* sebagai penulisan Tugas Akhir ini diangkat karena terdapat daya tarik sendiri akan makna yang dimiliki di setiap detail dari baju yang dipakai pada saat acara *sangjit* berlangsung. Pada saat acara *sangjit*, calon mempelai pria akan menggunakan baju bernama *changshan* dan untuk calon mempelai wanita menggunakan gaun bernama *cheongsam*. *Changshan* dan *Cheongsam* pada awalnya merupakan baju mewah yang dipakai masyarakat tiongkok untuk menunjukkan status sosial mereka dengan membedakan warna-warna setiap status sosial.

Namun saat ini, *changshan* dan *cheongsam* tidak lagi dipakai untuk menunjukkan status sosial seseorang. Seiringnya perubahan zaman dan semakin modernnya dunia, *changshan* dan *cheongsam* dibuat sedemikian rupa dan dipakai untuk acara-acara besar seperti imlek dan *sangjit*. Bahkan beberapa

perusahaan seperti *china airlines* menggunakan *cheongsam* sebagai seragam pramugari (Faidah, 2020)

Yang membuat *changshan* dan *cheongsam* pada acara *sangjit* berbeda adalah *detail* dari baju yang digunakan kedua calon mempelai. Motif yang ada pada baju *cheongsham* memiliki arti tersendiri bagi masyarakat tiongkok. Motif yang sangat umum dipakai adalah motif bunga, naga, dan juga burung (Fitinline, 2018)

GAMBAR 1
CHANGSHAN CHEONGSAM



Sumber: Lota,2021

2. Konsep produk

Kue yang akan digunakan adalah *chocolate butter cake* yang diisi dengan *buttercream*. *Butter cake* sangat cocok digunakan sebagai dasar pada

cake design karna teksturnya yang kokoh sehingga dapat menopang hiasan *fondant*. Namun untuk melaksanakan Tugas Akhir ini, *dummy sterofom* digunakan sebagai pengganti dari *chocolate butter cake* untuk memudahkan dalam melaksanakan latihan dan ujian sidang.

Konsep yang diangkat terinspirasi dari hiasan berbentuk baju *changshan* dan *cheongsam*. Gambarannya adalah kue dengan bentuk seperti baju *half women half men* dimana sebelah kiri merupakan baju *cheongsam*, dan sebelah kanan adalah baju *changshan*.

Kue yang akan dibuat terdiri dari 2 susun dengan *topper*. Untuk tingkat pertama berdiameter 25 cm dengan tinggi 20 cm. Tingkat kedua berdiameter 20 cm dengan tinggi 20 cm. Untuk *topper* akan dibentuk huruf *shuangxi* dengan diameter 15cm, pada saat ujian sidang, digunakan *topper shuangxi* yang terbuat dari akrilik berukuran 12 cm untuk memudahkan proses pembuatan.

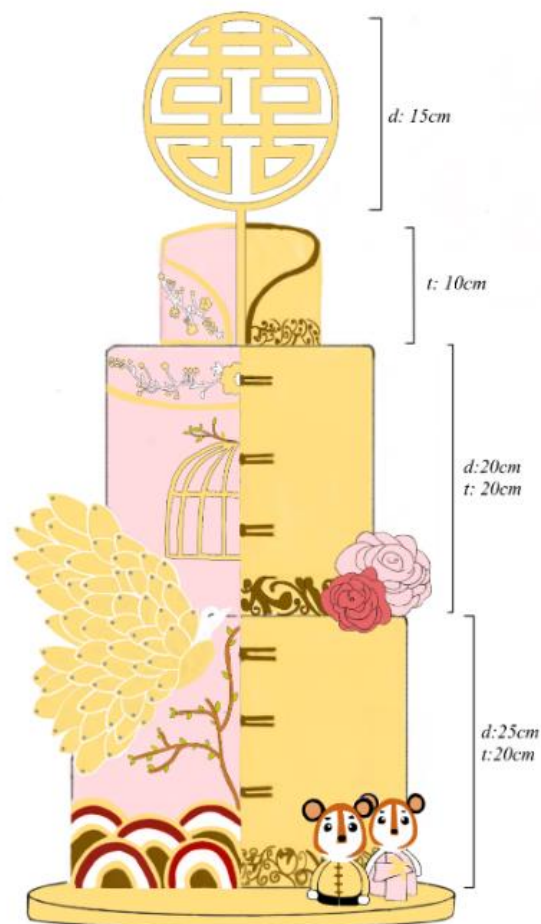
Warna utama yang akan dipakai adalah warna *pastel pink* untuk bagian kiri dan warna emas untuk bagian kanan. Dalam budaya Tionghoa, warna pink melambangkan cinta, romansa dan juga pasangan hidup yang abadi (Ardiyanto, 2017). Sedangkan warna emas melambangkan sebagai kemakmuran, kekuatan, dan kesabaran.

Untuk komponen lainnya akan dihias dengan bunga, sangkar burung, burung *phoenix*, kancing, kerah, dan motif. Untuk alas memakai alas kue berbentuk bulat berwarna emas.

3. Sketsa Produk

Berikut merupakan sketsa dari produk yang telah digambar yang nantinya akan direalisasikan pada *dummy sterfoam* menggunakan *rolled fondant*.

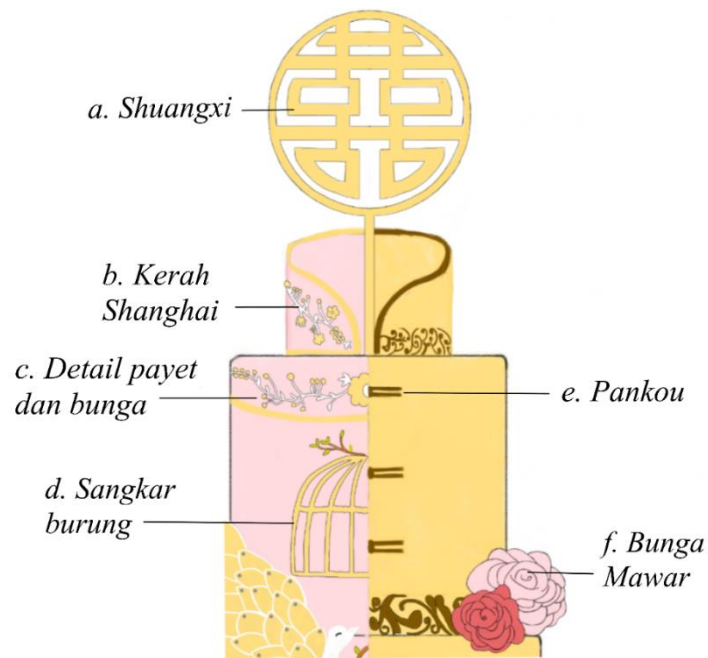
GAMBAR 2
SKETSA PRODUK



Sumber: Olahan penulis, 2022

4. Detail sketsa

GAMBAR 3
DETAIL TIER 1



Sumber: Olahan Penulis, 2022

a. Shuangxi

GAMBAR 4
SHUANGXI

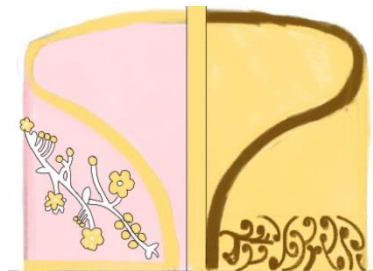


Sumber: Olahan Penulis, 2022

Menurut *Google Arts & Culture*, *Shuangxi* (双喜) memiliki arti *Double Happiness* ataupun kebahagiaan berganda. Lambang ini sangat umum digunakan oleh pasangan yang akan melakukan *sangjit* maupun pernikahan tiongkok. *Shuangxi* merupakan simbol keberuntungan, terutama dalam pernikahan. Karakter "*xi xi*" juga biasa disebut "*shuangxi*" yang berarti "dua kebahagiaan", meskipun huruf ini jarang digunakan dalam kehidupan sehari-hari orang. *xixi* sebenarnya adalah kombinasi dari dua karakter *xi* yang berarti "cinta, menikmati; hal-hal yang membahagiakan". Teknik yang dipakai untuk membuat *topper* ini adalah *cutting* dan untuk ukurannya berdiameter 15 cm lalu akan di cat menggunakan emas, bahan yang dipakai untuk membuat *topper* ini adalah *pastillage*.

b. Kerah Shanghai

**GAMBAR 5
KERAH SHANGHAI**

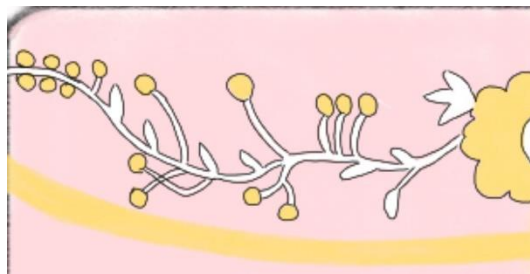


Sumber: Olahan Penulis, 2022

Kerah pada *cheongsam* dan *changshan* dinamai dengan kerah *shanghai*. Yang membuat *cheongsam* dan *changsam* berbeda yaitu karena memiliki kerah unik, bagian kerahnya pendek dan pas dileher membentuk huruf V. Karena bagian kerah yang tergolong ketat dan pas pada leher, maka akan lebih cocok jika digunakan oleh orang dengan leher jenjang. Kerah *shanghai* saat ini diadaptasi kedalam berbagai jenis pakaian, salah satunya baju koko yang dipakai oleh pria muslim di Indonesia. Jika dikaitkan dengan keberagaman, kerah *shanghai* merupakan salah satu contoh keberagaman seni budaya yang berkembang di Indonesia (Widodo, 2020). Bahan yang digunakan untuk membuat kerah adalah fondant. Teknik yang dipakai adalah *cutting*, *hand modelling* untuk bagian detail atas kerah, dan *painting* untuk mewarnai emas. Ukuran dari kerah yang dibuat berdiameter 10 cm dengan tinggi 10 cm.

c. Detail Payet dan Bunga

GAMBAR 6
DETAIL PAYET DAN BUNGA



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Detail payet dan bunga yang dibuat untuk mempercantik bagian *cheongsam*. Tangkai akan dibuat menggunakan *fondant* berwarna putih dengan detail seperti payet menggunakan *edible sprinkle* agar terlihat mirip dengan detail seperti payet menggunakan *edible sprinkle* agar terlihat mirip dengan payet yang dipakai pada baju *cheongsam*, ditengahnya akan dibuat detail bunga agar semakin terlihat seperti baju *cheongsam*. Teknik yang akan dipakai dalam pembuatan ini adalah *hand modelling* dan juga *painting* untuk memberi warna emas. Detail ini akan dibuat pada bagian atas *tier 1* dan juga pada bagian kerah bagian kiri.

d. Sangkar burung

GAMBAR 7
SANGKAR BURUNG



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Saat acara tukar baki, banyak yang menggunakan sangkar burung untuk menyimpan berbagai jenis kebutuhan yang nantinya diserahkan pada kedua belah pihak keluarga. Karena itu, dibuat sangkar burung berwarna emas

sebagai dekorasi pada kue. Bahan yang digunakan adalah *fondant*. Teknik yang dipakai untuk membuat sangkar burung adalah *hand modelling*. Ukuran dari sangkar burung ini sendiri memiliki tinggi 8 cm dengan detail ulir dan akan ada tangkai dibagian atas sangkar burung.

e. Pankou

GAMBAR 8
PANKOU



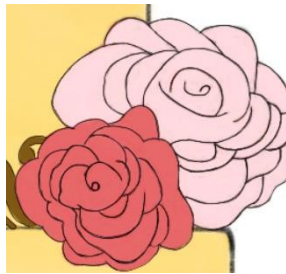
Sumber: Olahan Penulis, 2022

Cheongsam dan *changshan* sangat identik dengan kancing yang berada di bagian kerah *cheongsham* dan bagian baju *changshan*. Dalam bahasa tiongkok dikenal dengan istilah *pankou*. *Pankou* memiliki banyak bentuk mulai yang dari sederhana hingga rumit. Ada tiga jenis *pankou* yang

dipakai, mulai dari yang paling sederhana berbentuk garis lurus dengan bagian bulat di tengah (*straight pankou*), motif bunga yang sederhana (*simple floral pankou*), dan motif yang lebih kompleks (*elaborate pankou*) (Doeskaren, 2021). Jenis kancing yang digunakan adalah *straight pankou* sebagai kancing yang dipakai pada bagian sisi *changshan*. Kancing akan dibuat dengan cetakan dan juga *hand modelling* dan menggunakan bahan dari fondant. *Pankou* yang akan dibuat adalah sebesar 4 cm dan dibuat 3 buah untuk setiap *tier*-nya.

f. Bunga Mawar

**GAMBAR 9
BUNGA MAWAR**

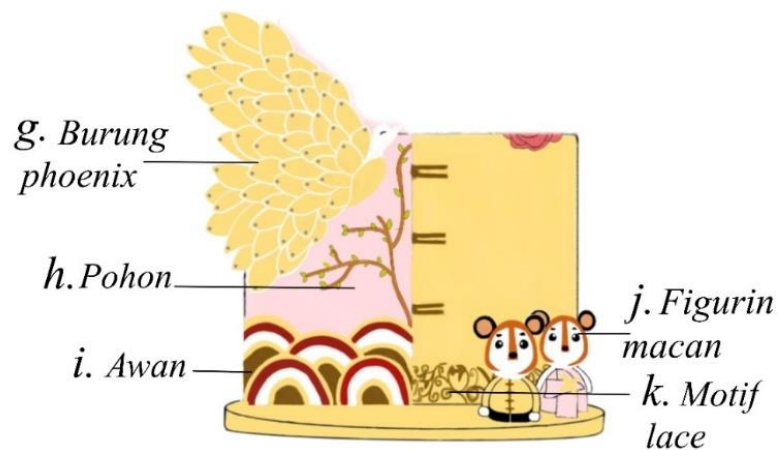


Sumber: Olahan Penulis, 2022

Bunga mawar ialah salah satu bunga yang sering ditemui di acara. Secara umum mawar diartikan sebagai keromantisan, cinta, dan juga kasih sayang. Namun, dalam kepercayaan orang-orang tiongkok bunga mawar

berwarna merah maupun merah muda memiliki arti yang lebih mendalam dan tidak berhubungan dengan cinta. Menurut *Fengshui* Bunga mawar di negara tiongkok melambangkan umur panjang dan juga kecantikan yang abadi. Bunga dibuat dan diberi detail sendiri menggunakan teknik *hand modelling*. Bahan yang digunakan untuk membuat bunga mawar ini adalah *gumpaste*. Akan ada 2 buah bunga mawar yang nantinya akan disimpan pada bagian samping kanan. Untuk warna pink tua berdiameter 5 cm, dan untuk warna pink muda berdiameter 7 cm.

GAMBAR 10
DETAIL TIER 2



Sumber: Olahan Penulis, 2022

g. Burung *phoenix*

**GAMBAR 11
BURUNG *PHOENIX***



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Burung *phoenix* merupakan salah satu makhluk supranatural yang dipercaya oleh masyarakat tiongkok. Dalam legenda, burung *phoenix* disebut-sebut sebagai dewa angin dan juga dipercaya merupakan makhluk persatuan antara pria dan wanita. Pada pemerintahan dinasti han, *phoenix* dijadikan sebagai simbol berupa sanjungan bagi penguasa yang pada masanya dapat memimpin negara dengan damai (Silvi, 2014). Namun, saat ini makna dari burung *phoenix* sudah memiliki arti berbeda. Dalam acara *sangjit*, burung *phoenix* disimbolkan sebagai hal yang dapat menyatukan antara pria dan wanita, sedangkan sayap *phoenix* diartikan sebagai tanggung jawab, kebajikan dan juga keindahan (Silvi, 2014).

Teknik yang dipakai untuk membuat badan dari burung *phoenix* adalah teknik *cutting* dan *hand modelling* untuk membuat sayap dari burung. Untuk bagian sayap menggunakan *rice paper* dengan ukuran diameter 16

cm yang kemudian dibagi menjadi 4 bagian lalu dibasahi dengan air berwarna kuning lalu dikeringkan dan setelah kering dispray dengan *lustre gold*. Akan ada sekitar 32 buah sayap yang nantinya akan digabung menjadi sayap yang lebih besar. Untuk badannya menggunakan *fondant* putih dibentuk 3d yang dihias dengan *edible sprinkle* berwarna putih, emas dan perak..

h. Pohon

**GAMBAR 12
POHON**



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Pohon merupakan salah satu simbol yang sarat akan makna. Sebuah pohon tidak akan langsung menjadi pohon besar dan kokoh, tetapi setiap pohon pasti bertumbuh dan berkembang dari biji kecil dan rapuh (Basri, 2020) .Jika Pohon diibaratkan sebagai pasangan. Diharapkan pasangan yang akan menikah akan tumbuh seperti pohon, dimana yang awalnya hanya berupa biji lalu dirawat sehingga tumbuh menjadi kokoh. Dalam

pernikahan, pasangan diharapkan dapat saling merawat dan memberi pelajaran agar bisa bertumbuh lebih baik. Bahan yang dipakai adalah *fondant* dan Teknik pembuatan pohon adalah *hand modelling* dan juga untuk daun akan dicetak menggunakan cetakan.

i. Awan

GAMBAR 13
AWAN



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Selanjutnya untuk menambah hiasan berbentuk seperti awan agar mempercantik bagian bawah kue. Warna yang dipakai adalah emas, merah, putih dan juga coklat. Awan tercipta dari uap air, yang lama lama akan penuh dan akan menjatuhkan air ke bumi sebagai air hujan. Jika diibaratkan, awan melambangkan bahwa manusia memiliki waktu diatas dan dibawah (Adis, 2016). Dalam setiap hubungan pasti akan mengalami pasang surut yang membuat goyah, namun sebagai pasangan harus dapat mencari jalan keluar dan tetap bersama apapun keadaanya. Untuk tinggi setiap detail dari

pelangi adalah 5cm dan lebar 6cm, penulis akan membuat gulungan berwarna merah, coklat, emas dan putih menggunakan *fondant* lalu disatukan menggunakan *edible glue* kemudian ditempelkan mengelilingi bagian bawah tier 2 dan memiliki 2 tingkat untuk tingkat bawah ada sebanyak 8 buah dan untuk bagian atas sebanyak 6 buah. Warna yang digunakan tidak memiliki makna yang mendalam melainkan warna yang dipilih menyesuaikan dengan komponen lainnya agar lebih menyerupai dengan baju *cheongsham* yang identik dengan warna cerah dan senada.

j. Figurin macan

GAMBAR 14
FIGURIN MACAN



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Tiongkok sangat identik dengan shio. Setiap tahun shio berganti sesuai dengan perhitungan *shio*. Ada 12 *shio* yang berganti setiap tahunnya dan akan berulang setiap 12 tahun sekali. Penulis memakai figurin macan

karena ditahun 2022, menurut perhitungan *shio*, tahun ini merupakan *shio* macan. Figurin macan yang akan dibuat adalah macan yang memakai *cheongsam* dan *changshan* yang menggambarkan desain dari kue yang dibuat untuk disimpan pada bagian alas dari kue. Untuk membuat figurin macan, teknik yang digunakan adalah teknik *hand modelling* dengan bahan *fondant*. Untuk figurin macan ini dibuat masing- masing berukuran 8cm. Untuk kepala figurin memiliki berat 40 gram dan untuk badan memiliki berat 50 gram.

k. Motif *lace*

**GAMBAR15
MOTIF *LACE***



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Penulis memakai motif *lace* pada bagian *changshan* agar terlihat lebih indah. Motif yang akan dibuat menggunakan *fondant* yang nantinya akan dicetak memakai cetakan silikon untuk membentuk *lace* agar terlihat lebih

rapi dan cantik. Warna yang dipakai adalah coklat tua yang sangat cocok dipadukan dengan warna emas. Warna coklat melambangkan kekokohan. Untuk sekali cetak pada cetakan silikon ini membutuhkan sekitar 28 gram *fondant* berwarna coklat

C. Tinjauan produk

Dibawah ini merupakan tinjauan produk yang telah dirangkum untuk Tugas Akhir ini, diantaranya ada kebutuhan alat, daftar pembelian, *recipe cost*, dan juga *selling price* yang akan diuraikan dan dijelaskan dibawah ini:

1. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah instruksi dalam bentuk tulisan untuk produksi suatu jenis makanan, didalamnya mengandung informasi tentang persyaratan bahan, jumlah bahan yang diperlukan, persiapan proses, ransum, alat, aksesoris yang diperlukan, dan informasi lainnya yang diperlukan untuk menyiapkan bahan atau alat (Mufqi, 2016). *Standard recipe* juga diperlukan agar kita tahu cara memasak dan membuat makanan yang tertulis pada *standard recipe*. Maka dari itu, seorang koki harus dapat memahami isi *standard recipe*. Diharapkan dengan dibuatnya *standard recipe* akan memudahkan pembuatan dan juga penghitungan *selling price*.

Dibawah ini tercantum *standard recipe* dengan 2 pilihan, yaitu menggunakan *cake* asli dan juga *cake dummy*. Resep yang digunakan adalah *chocolate butter cake* yang bersumber dari *Preppy Kitchen* yang telah dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan.

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

CHOCOLATE BUTTER CAKE			<i>Kategori: cake</i>	
CHOCOLATE BUTTER CAKE			<i>Hasil: 3 buah Ø20 cm t:5cm</i> <i>3 buah Ø25 cm t:5cm</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Saring	913 gr 320 gr 162 gr	Tepung <i>Cocoa powder</i> Maizena	Kedalam <i>bowl</i> , sisihkan

Sumber: Preppy Kitchen,2020

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

CHOCOLATE BUTTER CAKE			<i>Kategori: cake</i>	
CHOCOLATE BUTTER CAKE			<i>Hasil: 3 buah Ø20 cm t:5cm 3 buah Ø25 cm t:5cm</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		54 gr 15 gr	<i>Baking powder</i> Garam	
3	Kocok	600 gr 1134 gr	Mentega gula	Pada mixer dengan <i>paddle</i> . Kocok dengan kecepatan rendah
4	Masukkan	276 ml 70 ml	Minyak <i>Vannila extract</i>	Kocok hingga tercampur dan berubah warna menjadi pucat
5	Tambahkan	13 pcs 8 pcs	Telur Kuning telur	Satu persatu, <i>scrap</i> bagian pinggiran <i>bowl</i> agar tercampur rata
6	Masukkan	1090 ml	Susu <i>Dry ingredients</i>	Secara bergantian, dengan kecepatan rendah
7	Tuang			Kedalam cetakan secara merata
8	Panggang			Pada suhu 180°C selama 35 menit

Sumber: Preppy Kitchen,2020

TABEL 2
STANDARD RECIPE PASTILLAGE

PASTILLAGE			Kategori: dekorasi	
			Hasil: 200 GR	
No.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Larutkan	2 gr 23 gr	<i>Gelatine</i> Air	Tunggu hingga air terserap
3	<i>Au Bain Marie</i>			Gelatine hingga mencair
4	<i>mixer</i>	167 gr 21 gr 1 gr	<i>Gelatine</i> yang sudah dilarutkan Icing sugar Maizena <i>Cream of tartar</i>	Hingga membentuk adonan
5	Uleni			Hingga tidak lengket menggunakan maizena

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMA SANGJIT

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Campurkan	1.000 gr 12 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna cherry red	Ulen hingga pewarna merata. Digunakan untuk: 1. 450 gr <i>cover</i> ½ tier 1 2. 400 gr <i>cover</i> ½ tier 2 3. 100 gr bagian kerah 4. 50 gr figurin

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMA SANGJIT (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Campurkan	1.200 gr 12 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>yellow</i>	Uleni hingga pewarna merata. Digunakan untuk: <ol style="list-style-type: none"> 1. 450 gr cover ½ tier 1 2. 400 gr cover ½ tier 2 3. 100 gr bagian kerah 4. 50 gr figurin 5. 200 gr lainnya
Campurkan	350 gr 4 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Uleni hingga pewarna merata. Digunakan untuk membuat <i>lace</i> , awan, kancing
Campurkan	50 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau daun	Uleni hingga pewarna merata. Digunakan untuk membuat daun
Campurkan	50 gr 3 gr 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>cherry red</i> Pewarna hitam	Uleni hingga pewarna merata. Digunakan untuk membuat awan
Campurkan	50 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Uleni hingga pewarna merata. Digunakan untuk membuat ranting
Campurkan	20 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>orange</i>	Uleni hingga tercampur rata. Digunakan untuk membuat figurin

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMA SANGJIT (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Campurkan	30 gr 1 gr	<i>Rolled fondat</i> Pewarna hitam	Uleni hingga tercampur rata. Digunakan untuk membuat figurin
Campurkan	10 gr 1 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>orange</i> Pewarna <i>cherry red</i>	Uleni hingga tercampur rata. Digunakan untuk membuat figurin

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 1

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Cover Dummy Ø20cm, t:20cm</i>			
Lebarkan	80 gr	<i>Fondant</i> berwarna pink	Dengan <i>rolling pin</i> membentuk ½ lingkaran Ø 25 cm

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 1
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Lebarkan	80 gr	<i>Fondant kuning</i>	Dengan <i>rolling pin</i> membentuk ½ lingkaran Ø 25 cm
Lapisi	1 pc	<i>Dummy cake</i> Ø20cm, t 20cm	½ bagaian atas <i>dummy</i> dengan <i>fondant pink</i> dan ½ bagian dengan warna kuning yang sebelumnya sudah diberi <i>edible glue</i>
Haluskan			Dengan <i>Fondant smoother</i>
Rapikan			Bagian <i>fondant</i> yang melebihi <i>cake</i> dengan <i>small knife</i>
Lebarkan	320 gr	<i>Fondant pink</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> membentuk persegi panjang dengan tinggi 22cm dan lebar 33 cm, potong menggunakan <i>Pizza cutter</i>
Lebarkan	320 gr	<i>Fondant kuning</i>	Membentuk persegi panjang dengan tinggi 22cm dan lebar 33 cm, potong menggunakan <i>pizza cutter</i>
Lapisi			½ keliling tabung dengan warna pink dan ½ dengan kuning. Beri <i>edible glue</i> pada permukaan <i>dummy</i>
Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i>
Rapikan			<i>Fondant</i> yang berlebih dengan <i>small knife</i> , haluskan dan rapikan kembali dengan <i>fondant smoother</i>

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 1
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tutupi			Bagian yang berwarna pink dengan <i>paper tape</i>
<i>Spray</i>		<i>Lustre gold</i>	kesemua bagian berwarna kuning dengan <i>lustre gold</i> yang sudah dicampur dengan alkohol, diamkan hingga mengering.
Kerah			
Lebarkan	100 gr	<i>Fondant pink</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Potong			Sesuai pola menggunakan <i>pen cutter</i> , sisihkan
Lebarkan	100 gr	<i>Fondant kuning</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Potong			Sesuai pola menggunakan <i>pen cutter</i>
Satukan			Kerah kiri dan kanan lalu tempel menggunakan <i>edible glue</i> susun diatas <i>tier 1</i>
Warnai			Bagian kerah berwarna kuning menggunakan <i>edible gold</i>
Finishing kerah dan payet			
Siapkan	30 gr 100 gr 100 gr	<i>Fondant coklat</i> <i>Fondant kuning</i> <i>Fondant putih</i>	
<i>Roll</i>	30 gr 30 gr	<i>Fondant coklat</i> <i>Fondant kuning</i>	Memanjang kurang lebih 16 cm
Tempelkan			Pada bagian atas kerah, warna kuning untuk bagian kiri dan warna kuning untuk bagian kanan

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 1
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i> kuning	Memanjang kurang lebih 30 cm
Tempelkan			Pada bagian atas <i>tier</i> 1 melengkung pada bagian kiri
<i>Roll</i>	100 gr	<i>Fondant</i> putih	Memanjang menjadi beberapa ukuran
Susun			Membentuk ranting pada bagian kerah pink dan bagian atas tier 1
Bentuk	30 gr	<i>Fondant</i> kuning	Menjadi bulat dan berbentuk bunga. Tempelkan dengan <i>edible glue</i>
Warnai			Bagian <i>fondant</i> berwarna kuning dengan <i>lustre gold</i> yang sudah dilarutkan dengan alkohol menggunakan kuas
Siapkan	50 gr	Fondant berwarna coklat	
Cetak			<i>Fondant</i> menggunakan <i>silicon mould</i> berbentuk <i>lace</i> .
Susun			<i>Lace</i> yang sudah dicetak melingkari bagian bawah kerah berwarna emas
Sangkar burung			
Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i> kuning	
<i>Roll</i>			Memanjang menjadi 8 buah
Untir			Sebanyak 2 buah untuk bagian tengah dan bagian bawah sangkar

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 1
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Susun dan tempelkan			Dibagian kiri tier 1 menggunakan <i>edible glue</i>
Rapikan			Menggunakan <i>pen cutter</i> bagian yang berlebih
Warnai			dengan <i>lustre gold</i> yang sudah dilarutkan dengan alkohol menggunakan kuas
Kancing(Pankou)			
Siapkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i> coklat	
Ambil		<i>Fondant</i>	Cetak menggunakan <i>silicon mould</i> kancing berbentuk bulat untuk bagian tengah kancing. Buat sebanyak 3 buah.
Lebarkan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> , potong membentuk persegi panjang 1x6cm lalu beli guratan menggunakan bantuan <i>modelling tools</i> . Buat sebanyak 6 buah
Tempelkan			Kancing yang sudah dibuat pada sisi kanan tier 1 sebanyak 3 buah.
Motif Lace			
Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	
Cetak			<i>Fondant</i> menggunakan <i>silicon mould</i> berbentuk lace.
Susun			<i>Lace</i> yang sudah dicetak melingkari bagian bawah tier

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 1
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Bunga Mawar			
Siapkan	300 gr	<i>gumpaste</i>	
Beri	2 ml	Pewarna <i>cherry red</i>	Campur hingga merata
	150 gr	<i>gumpaste</i>	
Beri	2 ml	Pewarna <i>cherry red</i>	Campur hingga merata
	2ml	Pewarna <i>rose pink</i>	
	150 gr	<i>gumpaste</i>	
Lebarkan			<i>Gumpaste</i> dengan ketebalan kurang lebih 2mm. Cetak dengan pola <i>teardrop</i> dari yg ukuran kecil 12 buah dan ukuran besar 10-11 buah
Pipihkan dan bentuk			Tiap kelopak menggunakan <i>rolling ball tools</i> .
Buat	10 gr	<i>gumpaste</i>	Putik mawar menggunakan kawat mawar
Tempelkan			Kelopak ukuran kecil terlebih dahulu menggunakan <i>edible glue</i> , dilanjut dengan yang besar. Beri detail di sebagian kelopak agar terlihat lebih nyata.
Lakukan			Hal yang sama untuk membuat mawar selanjutnya, keringkan
Pasang			Bunga mawar pada bagian kanan atas <i>tier 2</i>

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 1
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Topper Shuangxi</i>			
Campurkan	200 gr 3 gr	<i>Pastillage</i> Pewarna kuning	Hingga tercampur rata
Pipihkan			Menggunakan bantuan <i>rolling pin</i>
Cetak			Memakai pola <i>shuangxi</i> lalu diamkan hingga mengering
<i>Spray</i>			Bagian depan dan belakang menggunakan lustre gold yang sudah dilarutkan alkohol, tunggu hingga mengering
Tempelkan			Pada bagian atas sebagai <i>topper</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 2

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cover Dummy Ø25cm, t:20cm			
Lebarkan	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna pink	Dengan <i>rolling pin</i> membentuk ½ lingkaran Ø 30 cm

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 2
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
lebarkan	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna kuning	Dengan <i>rolling pin</i> membentuk ½ lingkaran Ø 30 cm
lapisi	1 pc	<i>Dummy cake</i> Ø25cm, t 20cm	½ bagaian atas <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> pink dan ½ bagian dengan warna kuning yang sebelumnya sudah diberi <i>edible glue</i>
Haluskan			Dengan <i>Fondant smoother</i>
Rapikan			Bagian <i>fondant</i> yang melebihi cake dengan <i>small knife</i>
Lebarkan	350 gr	<i>Fondant</i> berwarna pink	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> membentuk persegi panjang dengan tinggi 22cm dan lebar 40 cm, potong menggunakan <i>pizza cutter</i>
Lebarkan	350 gr	<i>Fondant</i> berwarna kuning	Membentuk persegi panjang dengan tinggi 22cm dan lebar 40 cm, potong menggunakan <i>pizza cutter</i>
Lapisi			½ keliling tabung dengan warna pink dan ½ dengan kuning. Beri <i>edible glue</i> pada permukaan <i>dummy</i>
Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i>
Rapikan			<i>Fondant</i> yang berlebih dengan <i>small knife</i> , haluskan dan rapikan kembali dengan <i>fondant smoother</i>

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 2
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tutupi			Bagian yang berwarna pink dengan <i>paper tape</i>
<i>Spray</i>		<i>Lustre gold</i>	kesemua bagian berwarna kuning dengan <i>lustre gold</i> yang sudah dicampur dengan alkohol, diamkan hingga mengering.
Burung Phoenix			
Siapkan Campurkan	10 pcs 200 ml 3 ml	<i>Rice paper</i> air pewarna kuning	Bagi menjadi 4 bagian
Basahi			Satu per satu <i>rice paper</i> dengan air yang sudah diberi warna kuning
Simpan			<i>Rice paper</i> dengan sedikit dikerutkan diatas <i>silicon mat</i> , biarkan hingga setengah mengering
Gunting			<i>Rice paper</i> yang sudah setengah mengering membentuk seperti tetesan air/ kelopak bunga
<i>Spray</i>		<i>Edible gold</i>	ke <i>rice paper</i> yang sudah digunting. Diamkan hingga mengering
Pohon			
Siapkan	50 gr 50 gr	<i>Fondant</i> coklat muda <i>Fondant</i> hijau	
<i>Roll</i>	50 gr	<i>Fondant</i> coklat muda	Memanjang dengan panjang 15 cm sebanyak 2 buah, 10 cm sebanyak 1 buah, 6 cm sebanyak 4 buah dan 4 cm sebanyak

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 2
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
			3 buah. Buat bagian ujung sedikit lancip
Tempelkan			Fondant dengan panjang 15 cm pada tier 2, satu untuk batang, satu untuk cabang. Tempelkan <i>fondant</i> dengan panjang 6 cm untuk ranting ranting.
Tempelkan			<i>Fondant</i> dengan panjang 4 cm pada bagian atas sangkar burung
Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i> hijau	Menjadi bentuk daun dengan ukuran 1-2 cm
Guratkan			Menggunakan <i>modelling tools</i> agar terlihat seperti tulang daun
Tempelkan			Pada bagian batang pohon
Awan			
Siapkan	70 gr 50 gr 50 gr 50 gr	<i>Fondant</i> kuning <i>Fondant</i> coklat <i>Fondant</i> maroon <i>Fondant</i> putih	
<i>Roll</i>			Masing masing warna sebanyak 5 buah dan untuk warna kuning 10 buah
Warnai			<i>Fondant</i> kuning dengan <i>lustre gold</i> menggunakan kuas, keringkan sebentar
Susun			Pada bagian bawah tier 1 secara melengkung mulai dari warna emas, <i>maroon</i> , putih, emas, coklat

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 2
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Rapikan			Menggunakan <i>pen cutter</i> bagian yang tidak rapi
Finishing burung phoenix			
Sediakan	30 gr	<i>Fondant</i> putih Bulu dari <i>rice paper</i>	
Pipihkan		<i>Fondant</i> putih	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> , lalu cetak sesuai dengan pola
Warnai			Dengan <i>lustre gold</i> pada bagian badan burung menggunakan kuas. Beri mata pada muka burung
Tempelkan			Burung pada bagian atas kiri <i>tier 1</i> menggunakan <i>edible glue</i>
Pasangkan			Semua bulu hingga membentuk sayap burung.
Figurin Macan Perempuan			
Siapkan	50 gr 50 gr 10 gr 10 gr 5 gr 2 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Fondant</i> pink <i>Fondant</i> hitam <i>Fondant</i> Orange <i>Fondant</i> kuning <i>Fondant</i> krem	
Bentuk	40 gr 50 gr 10 gr	<i>Fondant</i> putih <i>Fondant</i> pink <i>Fondant</i> putih	Menjadi bentuk telur untuk bagian kepala Berbentuk bulat untuk bagian badan Untuk bagian tangan (2 buah)

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 2
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tempelkan	10 gr	<i>Fondant orange</i>	Mengelilingi setengah bagian kepala, bentuk menggunakan <i>pen cutter</i> , tambahkan bagian hidung menggunakan sisa dari <i>fondant orange</i> dengan bentuk segitiga.
Buat			Bagian mata dan alis Bagian telinga Tempelkan menggunakan <i>edible glue</i>
Satukan			Bagian kepala dan bagian badan menggunakan bantuan tusuk gigi, bagian tangan menggunakan <i>edible glue</i>
Pipihkan		<i>Fondant pink</i> <i>Fondant kuning</i>	Bentuk trapesium (2 buah), pasang pada bagian tengah badan Cetak menggunakan cetakan berbentuk burung, beri warna emas lalu tempelkan pada bagian tengah baju.
Figurin Macan Laki-laki			
Siapkan	40 gr 70 gr 15 gr 10 gr 5 gr 2 gr	<i>Fondant putih</i> <i>Fondant Kuning</i> <i>Fondant hitam</i> <i>Fondant Orange</i> <i>Fondant kuning</i> <i>Fondant krem</i>	

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT TIER 2
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA SANGJIT		Y : 1 DEKORASI KUE	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Bentuk	40 gr	<i>Fondant</i> putih	Menjadi bentuk telur untuk bagian kepala
	50 gr	<i>Fondant</i> kuning	Berbentuk bulat untuk bagian badan
	10 gr	<i>Fondant</i> kuning	Untuk bagian tangan (2 buah)
<i>Spray</i>			Bagian tangan dan badan dengan <i>lustre gold</i>
Tempelkan	10 gr	<i>Fondant</i> orange	Mengelilingi setengah bagian kepala, bentuk menggunakan <i>pen cutter</i> , tambahkan bagian hidung menggunakan sisa dari <i>fondant</i> orange dengan bentuk segitiga.
Buat			Bagian mata dan alis Bagian telinga Tempelkan menggunakan edible glue Hiasan berbentuk kancing
Satukan			Bagian kepala dan bagian badan menggunakan bantuan tusuk gigi, bagian tangan menggunakan <i>edible glue</i>
Finishing Seluruh Komponen			
Simpan			<i>Tier 2</i> diatas <i>cake drum round</i> berwarna emas
Susun			<i>Tier 1</i> diatas <i>tier 2</i> dengan rapi
Pasangkan			Figurin macan pada bagian bawah <i>cake drum round</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022

2. *Purchase Order*

Purchase Order merupakan pesanan pembelian, dimana seseorang menulis berbagai barang yang ingin dibeli kedalam sebuah tabel untuk memudahkan pembelian (Pratama, 2021) Berikut merupakan *Purchase order* yang telah dibuat untuk membuat kue untuk Tugas Akhir ini :

TABEL 6
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTERCAKE

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1	Tepung	1	kg	13.000	1 kg	13.000
2	Maizena	200	gr	5.000	100 gr	10.000
3	<i>Cocoa powder</i>	500	gr	80.000	500 gr	80.000
4	Gula pasir	2	kg	13.500	1 kg	27.000
5	<i>Baking Powder</i>	110	gr	12.500	110 gr	12.500
6	Garam	1	pak	3.000	250 gr	3.000
7	Mentega	1	kg	140.000	1 kg	140.000
8	Minyak	1	lt	14.000	1 lt	14.000
9	Telur	2	kg	24.000	1 kg	48.000
10	<i>Vanilla extract</i>	1	btl	55.000	100 ml	55.000

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 6
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE
BUTTERCAKE(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
11	Susu	2	lt	18.000	1 lt	36.000
12	<i>Buttercream</i>	1	kg	70.000	1 kg	70.000
13	<i>Rolled fondant</i>	3	kg	70.000	1 kg	210.000
14	<i>Rice Paper</i>	1	pak	30.000	50 pcs	30.000
15	<i>Cross food color coklat</i>	1	btl	12.000	20 ml	12.000
16	<i>Cross food color hijau daun</i>	1	btl	12.000	20 ml	12.000
17	<i>Trans color paste orange</i>	1	btl	12.000	50 ml	12.000
18	<i>Trans color paste Cherry red</i>	1	btl	12.000	50 ml	12.000
19	<i>Trans color paste black</i>	1	btl	22.000	50 ml	22.000
20	<i>Red Bell food color kuning</i>	1	btl	5.500	55 ml	5.500
21	<i>Lustre dust gold</i>	1	btl	56.000	15 gr	56.000
22	<i>Edible sprinkle gold</i>	1	pak	13.000	15 gr	13.000
23	cmc	1	btl	8.000	43 gr	8.000
24	Alkohol	1	btl	30.000	200 ml	30.000
25	<i>Cake drum round</i>	1	pc	25.000	1 pc	25.000
26	<i>Gumpaste</i>	1	pak	20.000	200 gr	20.000
27	<i>Gelatine</i>	1	pak	20.000	100 gr	20.000
28	<i>Icing Sugar</i>	1	pak	20.000	200 gr	20.000

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 6
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE
BUTTERCAKE(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
29	<i>Cream of tartar</i>	1	btl	5.000	43 gr	5.000
TOTAL						1.021.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1	<i>Dummy Ø 25 cm t:20 cm</i>	1	pc	22.500	1 pc	22.500
2	<i>Dummy Ø 20 cm t:20 cm</i>	1	pc	20.000	1 pc	20.000
3	<i>Rolled fondant</i>	3	kg	70.000	1 kg	210.000
4	<i>Rice Paper</i>	1	pak	30.000	50 pcs	30.000
5	<i>Cross food color coklat</i>	1	btl	12.000	20 ml	12.000
6	<i>Cross food color hijau daun</i>	1	btl	12.000	20 ml	12.000
7	<i>Trans color paste orange</i>	1	btl	12.000	50 ml	12.000
8	<i>Trans color paste Cherry red</i>	1	btl	12.000	50 ml	12.000
9	<i>Trans color paste black</i>	1	btl	22.000	50 ml	22.000
10	<i>Red Bell food color</i>	1	btl	5.500	55 ml	5.500
11	<i>Lustre dust gold</i>	1	btl	56.000	15 gr	56.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY




NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
12	<i>Edible sprinkle gold</i>	1	pak	13.000	15 gr	13.000
13	cmc	1	btl	8.000	43 gr	8.000
14	Alkohol	1	btl	30.000	200 ml	30.000
15	<i>Cake drum round</i>	1	pc	25.000	1 pc	25.000
16	<i>Gumpaste</i>	1	pak	20.000	200 gr	20.000
17	<i>Gelatine</i>	1	pak	20.000	100 gr	20.000
18	<i>Icing Sugar</i>	1	pak	20.000	200 gr	20.000
19	<i>Cream of tartar</i>	1	btl	5.000	43 gr	5.000
TOTAL						555.000

Sumber: Olahan penulis, 2022



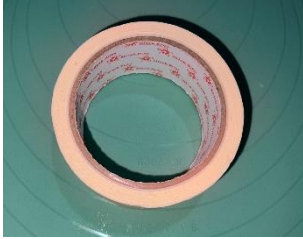


3. Peralatan penunjang kegiatan

Peralatan digunakan dan dibutuhkan sebagai penunjang dan memudahkan dalam membuat Tugas Akhir ini. Berikut merupakan gambar dan penjelasan dari peralatan yang dibutuhkan dalam melaksanakan Tugas Akhir.






TABEL 8
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Silicon mat</i>		Digunakan sebagai alas meja agar tidak mengotori meja
2	<i>Rolling pin</i>		Untuk memipihkan fondant
3	Timbangan		Untuk menimbang <i>fondant</i> agar menyesuaikan dengan kebutuhan
4	Kuas		Untuk menguas cmc dan mewarnai beberapa bagian
5	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk merapikan <i>fondant</i> saat melapisi kue





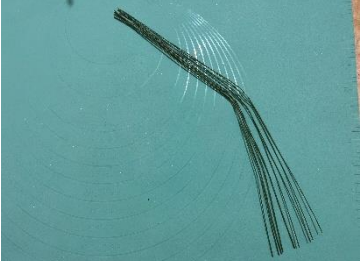
TABEL 8
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
6	<i>Pen Cutter</i>		Untuk memotong bagian bagian fondant yang kecil dan detail
7	<i>spray</i>		Mewarnai permukaan yang besar dengan mudah
8	<i>Paper tape</i>		Untuk menutupi bagian yang tidak ingin terkena pewarna saat mewarnai dengan <i>spray</i>
9	<i>Tweezer</i>		Untuk mempermudah saat menghias
10	<i>Fondant modelling tools</i>		Memberi goresan dan membentuk agar terlihat lebih nyata

TABEL 8
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
11	<i>Rolling ball tools</i>		Untuk menipiskan bagian <i>fondant</i> yang akan dibentuk
12	Pola		Berguna untuk membuat <i>topper</i> bertuliskan <i>xuang xi</i> dan juga bagian kerah
13	Cetakan berbentuk kancing		Untuk membuat kancing
14	<i>Lace Silicon mould</i>		Untuk mencetak pola berbentuk renda
15	<i>Petal cutter</i>		Untuk membuat bunga

TABEL 8
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
16	<i>Bowl</i>		Untuk menyimpan bahan seperti <i>alcohol</i> , dan juga <i>cmc</i>
17	Penggaris		Untuk mengukur kue dan memudahkan saat membuat hiasan dari <i>fondant</i>
18	<i>Turn table</i>		Memudahkan saat menghias kue
19	<i>Small Knife</i>		Untuk memotong <i>fondant</i>
20	Kawat bunga		Untuk membuat bunga mawar, dan mengeringkan

Sumber: Olahan dan dokumentasi penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

Dilansir dalam jurnal *entrepreneur recipe costing* adalah penghitungan besarnya biaya yang harus dikeluarkan untuk membuat suatu produk. Menghitung besarnya pengeluaran dalam memproduksi makanan maupun minuman merupakan suatu hal yang penting agar dapat menghitung *profit* dan kelangsungan hidup dalam industri *Food and Beverages*. Tujuannya untuk mendapat harga jual yang ideal untuk semua menu makanan maupun minuman.

Berikut merupakan *recipe costing* yang telah penulis hitung untuk membuat Dekorasi Kue dari *Chocolate Butter Cake* dan juga dari *dummy*:

TABEL 9
CHOCOLATE BUTTER CAKE RECIPE COSTING

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1	Tepung	913	gr	13.000	1 kg	11.869
2	Maizena	162	gr	5.000	100 gr	8.100
3	<i>Cocoa powder</i>	320	gr	80.000	500 gr	51.200
4	Gula pasir	1134	gr	13.500	1 kg	15.309
5	<i>Baking Powder</i>	54	gr	12.500	110 gr	6.136
6	Garam	15	gr	3.000	250 gr	180
7	Mentega	600	gr	140.000	1 kg	84.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 9
CHOCOLATE BUTTER CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
8	Minyak	276	ml	14.000	1 lt	3.864
9	Telur	21	butir	24.000	1 kg (15btr)	33.600
10	<i>Vanilla extract</i>	70	ml	55.000	100 ml	38.500
11	Susu	1090	ml	18.000	1 lt	19.620
12	<i>Buttercream</i>	1	kg	70.000	1 kg	70.000
13	<i>Rolled fondant</i>	3	kg	70.000	1 kg	210.000
14	<i>Rice Paper</i>	10	pcs	30.000	50 pcs	6.000
15	<i>Cross food color coklat</i>	5	ml	12.000	20 ml	3.000
16	<i>Cross food color hijau daun</i>	2	ml	12.000	20 ml	1.200
17	<i>Trans color paste orange</i>	2	ml	12.000	50 ml	1.200
18	<i>Trans color paste Cherry red</i>	15	ml	12.000	50 ml	3.600
19	<i>Trans color paste black</i>	3	ml	22.000	50 ml	1.320
20	<i>Red Bell food color</i>	15	ml	5.500	55 ml	1.500
21	<i>Lustre dust gold</i>	1	botol	56.000	15 gr	56.000
22	<i>Edible sprinkle gold</i>	1	pack	13.000	15 gr	13.000
23	cmc	10	gr	8.000	43 gr	1.860
24	Alkohol	1	botol	30.000	200 ml	30.000
25	<i>Cake drum round</i>	1	pc	25.000	1 pc	25.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 9
CHOCOLATE BUTTER CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

NO.	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
26	<i>Gumpaste</i>	200	gr	20.000	200 gr	20.000
27	<i>Gelatine</i>	2	gr	20.000	100 gr	400
28	<i>Icing Sugar</i>	167	gr	20.000	200 gr	1.670
29	<i>Cream of tartar</i>	1	gr	5.000	43 gr	117
Total						718.245

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 10
DUMMY CAKE RECIPE COSTING

NO	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
1	<i>Dummy Ø 25 cm t:20 cm</i>	1	pc	22.500	1 pc	22.500
2	<i>Dummy Ø 20 cm t:20 cm</i>	1	pc	20.000	1 pc	20.000
3	<i>Rolled fondant</i>	3	kg	70.000	1 kg	210.000
4	<i>Rice Paper</i>	10	pcs	30.000	50 pcs	6.000
5	<i>Cross food color coklat</i>	5	ml	12.000	20 ml	3.000
6	<i>Cross food color hijau daun</i>	2	ml	12.000	20 ml	1.200
7	<i>Trans color paste orange</i>	2	ml	12.000	50 ml	1.200
8	<i>Trans color paste Cherry red</i>	15	ml	12.000	50 ml	3.600

Sumber: Olahan penulis,2022

TABEL 10
DUMMY CAKE RECIPE COSTING

NO	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	UNIT	
9	<i>Trans color paste black</i>	3	ml	22.000	50 ml	1.320
10	<i>Red Bell food color</i>	15	ml	5.500	55 ml	1.500
11	<i>Lustre dust gold</i>	1	botol	56.000	15 gr	56.000
12	<i>Edible sprinkle gold</i>	1	pack	13.000	15 gr	13.000
13	cmc	10	gr	8.000	43 gr	1.860
14	<i>Alkohol</i>	1	botol	30.000	200 ml	30.000
15	<i>Cake drum round</i>	1	pc	25.000	1 pc	25.000
16	<i>Gumpaste</i>	200	gr	20.000	200 gr	20.000
17	<i>Gelatine</i>	2	gr	20.000	100 gr	400
18	<i>Icing Sugar</i>	167	gr	20.000	200 gr	1.670
19	<i>Cream of tartar</i>	1	gr	5.000	43 gr	117
Total						418.367

Sumber: Olahan penulis,2022

5. *Selling Price*

Harga jual atau *selling price* adalah penetapan harga yang sudah dihitung berdasarkan biaya produksi, tenaga, kreativitas. Rumus yang digunakan untuk

menghitung selling price adalah yang ditetapkan oleh Neil Remington dan Andrew Spencer (2012) :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100$$

Berikut adalah *Selling price* yang telah dihitung. Di bawah ini terlampirkan dua jenis *selling price* yaitu yang menggunakan *chocolate butter cake* dan juga *Dummy cake* :

TABEL 11
CHOCOLATE BUTTER CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	718.245
<i>Desired Cost Percent</i>	28.6%
<i>Preliminary Selling Price</i>	2.511.346
<i>Actual Selling Price</i>	2.600.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 12
DUMMY CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	418.367
<i>Desired Cost Percent</i>	28.6%
<i>Preliminary Selling Price</i>	1.462.821
<i>Actual Selling Price</i>	1.500.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

6. Pelaksanaan kegiatan

1. Lokasi

Penulis melaksanakan kegiatan latihan dekorasi Tugas Akhir di tempat tinggal penulis yang beralamat di Taman Holis Indah 1 H4/10. Untuk sidang dilakukan di Kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamat di Jalan Setiabudi No 186, kegiatan Sidang dilakukan di ruang praktik *Pastry and Baking Art*.

2. Waktu

a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu kegiatan Latihan Tugas Akhir presentasi produk ini adalah dibulan Mei 2022.

b. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk ini pada tanggal 27 Juli 2022.