

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dekorasi kue adalah sebuah seni menghias kue yang menggunakan banyak jenis teknik dengan tujuan untuk memperindah kue untuk disajikan di dalam berbagai macam acara. Pada umumnya, dekorasi kue dipakai untuk kue yang dihidangkan pada acara ulang tahun, acara pernikahan maupun acara *anniversary*. Dekorasi kue juga merupakan bentuk seni artistik membuat kue. Seni menghias kue biasanya membuat kue sederhana menjadi kue yang menarik dengan sentuhan khas yang membuat kue menjadi unik. Dengan *buttercream* atau *fondant*, kue tersebut dibentuk dan dihias agar memiliki nilai yang unik, menarik dan artistik. (Smartpluspro, 2018).

Teknik menghias kue adalah dengan melapisi permukaan kue yang sederhana dengan bahan dekoratif seperti *buttercream* atau *fondant*, yang bertujuan untuk: (1) menaikkan kualitas kue dari segi fisik, rasa, dan bentuk (2) mendindingi kekurangan bentuk fisik kue yang kurang sempurna. Dalam hal ini, bagian kue yang tidak lengkap dapat diperbaiki dengan bahan penghias kue seperti *buttercream* dan *fondant*, dan dengan kreativitas dan imajinasi, penghias kue dapat mengubah tampilan kue. kue sederhana yang bisa menjadi kue menarik sesuai tema (3) Ungkapan makna atau tujuan menghias kue. Contohnya, sebagai ungkapan cinta, dibuatlah kue berbentuk hati yang dihias dengan *buttercream* berwarna merah dengan dominan

warna pink. (4) Fokus acara dengan kue yang indah dengan dekorasi yang indah pada acara tersebut dapat menarik banyak perhatian. (Lange, 2005).

Menurut LoCicero (2007), baik sebagai bentuk seni atau aktivitas, menghias kue menawarkan banyak cara untuk mengekspresikan diri. Anda dapat mengembangkan bakat seperti memasak, membuat kue sesuai dengan keinginan anda, berpikir dan menggambar desain, membuat dan menentukan warna, serta menguasai seni *grading* dan *modeling* dalam mendekorasi. Tidak hanya mengimplementasikan desain kue akhir, tetapi juga menambahkan karakter dan ekspresi artistik pada penyajian dan penyajian kue. Kutipan diatas menjelaskan bahwa dekorasi kue merupakan suatu seni yang memerlukan kreativitas seseorang. Kreativitas dalam seni mendekorasi kue dapat mencerminkan pribadi seseorang dalam berbagai cara. Seperti talenta dalam memproduksi kue sampai menggabungkan dan mencocokkan warna.

Istilah kue yang dihias umumnya digunakan untuk menggambarkan kue yang telah diisi, dihias, dan memiliki dekorasi unik yang membuat kue menarik. Daya tarik dekorasi dan hiasan kue dapat mempengaruhi tingkat penjualan secara besar. Dekorasi kue harus dapat menarik perhatian pelanggan untuk mencoba produk dan pada saat yang sama juga harus menunjukkan rasa dan tekstur kue dan *filling*. Hiasan atau dekorasi adalah pembungkus terakhir, atau pengemasan, dirancang untuk memasarkan produk (Friberg, 2002).

Dekorasi kue tentunya juga digunakan pada acara ulang tahun. Keberadaan kue ulang tahun pada acara ulang tahun selain menjadi

pemeriah acara namun juga merupakan sebuah ‘kewajiban’ bagi kebanyakan orang untuk merayakan ulang tahunnya.

Permen ulang tahun telah menjadi tradisi untuk setiap orang yang merayakan ulang tahun. Pada umumnya kue ulang tahun hanya terdiri dari cake, *filling* dan *buttercream* serta dihiasi dengan lilin yang melambangkan usia yang dirayakan. Namun selama ini banyak orang yang mengubah bentuk kue ulang tahun sesuai dengan keinginan dan daya tarik masing-masing. Umumnya kue ulang tahun dihias dengan *fondant* atau *buttercream*.

Fondant adalah salah satu jenis *icing* yang terbuat dari *icing sugar* dan gelatin (di antara bahan-bahan lainnya). Pada umumnya, *fondant* diuleni menjadi bentuk adonan lembut dan digulung menjadi bentuk pipih yang halus yang dapat menutup permukaan kue dengan sempurna. Namun *fondant* mempunyai fungsi lebih dari satu yaitu selain menutupi ketidaksempurnaan kue, *fondant* juga dapat dibentuk (karena teksturnya seperti plastisin) menjadi bentuk sesuai selera. *Fondant* juga mempunyai berbagai bentuk dan tekstur yaitu *fondant* cair dan *fondant* gulung. Umumnya *fondant* berwarna putih namun *fondant* dapat ditambahkan pewarna sesuai selera.

Secara garis besar, terdapat 2 jenis *fondant*, yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* merupakan *fondant* dalam bentuk cairan yang sedikit kental dan berbahan umum gula, air dan sirup jagung. Biasanya *poured fondant* digunakan sebagai isian atau dituang diatas *petite cakes* sebagai dekorasi kue. *Fondant* gulung atau *rolled fondant* menyerupai

adonan lembut yang rasanya sangat manis. *Rolled fondant* terbuat dari *icing sugar*, sirup jagung, dan air. Bahan tambahan dalam produksi *rolled fondant* adalah gliserin, margarin dan gelatin. Setelah semua bahan tercampur rata, uleni *fondant* seperti adonan bola lalu ratakan. Adonan *fondant* dapat diwarnai sesuai selera dan kebutuhan. *Rolled fondant* sering digunakan untuk melapisi kue agar lebih cantik. *Rolled fondant* juga bisa dibentuk menjadi karakter apa saja sesuai selera.

Menurut *The Wilton Method of Cake Decorating*, jenis teknik pengaplikasian *fondant* diagi menjadi banyak jenis. Namun secara garis besar dibagi menjadi *fondant painting*, *daisy*, *rose (petals dan bud)*, *mum*, *lily*, *ruffles swirl* dan *ruffles*. Teknik pengaplikasian *fondant* yang akan digunakan pada dekorasi kue bertemakan *Barnard's Loop* adalah teknik *ruffle*. *Ruffle* berwarna biru tua dan abu-abu akan digunakan pada bagian sisi kue dan diaplikasikan secara abstrak. Cara pengaplikasian teknik *ruffle* adalah menggunakan *ball tool* untuk menipiskan bagian tepi *fondant* dengan tujuan memberikan efek kerutan.

Dalam proses presentasi produk, bahan untuk dekorasi kue yang akan digunakan adalah *rolled fondant* dan *rice paper*. *Rice paper* yang akan digunakan dalam pembuatan dekorasi kue adalah *Vietnamese rice paper*. *Vietnamese rice paper* atau *bánh tráng* biasanya digunakan untuk berbagai jenis makanan yaitu salah satunya adalah *spring roll* (Mai, 2021). Bahan-bahan utama dalam *Vietnamese rice paper* adalah tepung tapioka, air, garam dan tepung beras. Tepung tapioka membuat *rice paper* menjadi mulus.

Pada umumnya *Vietnamese rice paper* dijual dalam fisik kertas berbentuk lingkaran. Untuk menggunakannya, cukup mencelupkan *rice paper* ke dalam air dan *rice paper* yang mempunyai tekstur kelembutan seperti kertas akan menjadi lunak. *Rice paper* juga dapat digoreng dengan menggunakan minyak yang sedikit. Tekstur akhir *rice paper* yang dicelupkan ke dalam air akan menjadi lunak dan sedikit kenyal jika dimakan. Sedangkan tekstur *rice paper* yang digoreng akan memiliki tekstur seperti kripik. Pengaplikasian teknik dekorasi kue menggunakan *rice paper* tidak hanya dapat menggambarkan indahnya luar angkasa namu teknik *rice paper* juga dapat diaplikasikan kepada tema bunga *floral*, ataupun *plain white wedding cake* untuk memberikan tekstur maupun dimensi pada dekorasi kue dan memiliki potensi yang luas.

Pada proses pembuatan produk Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk menggunakan *fondant* sebagai bahan dominan dan *Vietnamese rice paper* sebagai bahan kedua dalam dekorasi kue ulang tahun. *Rice paper* memiliki tekstur yang gampang untuk dibentuk setelah dicelupkan di air dan memiliki hasil akhir yang cocok dengan tema *Barnard's Loop*. *Rice paper* juga dapat diwarnakan dengan cara menbuhkan pewarna dalam air yang akan dicelup oleh *rice paper*. Lalu, *rice paper* akan dibentuk diatas *silicone matt*. *Rolled fondant* digunakan karena memiliki tekstur yang mudah untuk dibentuk sehingga sesuai dengan pembuatan dekorasi kue dengan konsep fenomena alam yang di luar angkasa dikarenakan dapat membentuk tekstur. Pemberiaan warna pada *rolled fondant* dominan biru tua melambangkan warna luar angkasa.

Dalam kesempatan ini, penulis memutuskan untuk membuat kue ulang tahun dengan mengangkat tema “Penggunaan *Rice Paper* dan *Rolled Fondant* pada Pembuatan Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan *Barnard’s Loop*” sebagai judul dari Tugas Akhir penulis. Penulis merasa bahwa membuat dekorasi kue dengan tema sebuah fenomena alam dapat menghasilkan banyak potensi. *Barnard’s Loop* juga memiliki palette warna yang cantik yaitu warna merah pekat yang melambangkan *Barnard’s Loop* sendiri, warna biru tua yang melambangkan raung luar angkasa, warna putih dan kuning menggambarkan bintang-bintang yang mengelilingi ruang *Barnard’s Loop*.

Kue ulang tahun bertemakan *Barnard’s Loop* ditujukan pada para remaja atau paruh baya yang memiliki daya tarik astronomi dan juga astrologi. Juga anak kecil yang memiliki daya tarik menjadi astronot atau pada rasi bintang.

Barnard's Loop lebih merupakan letusan dari *Nebula Orion Creek*. Nebula itu sendiri biasanya merupakan istilah untuk sesuatu selain tata surya, yang memiliki penampakan difus (tidak ada titik seperti bintang). Nebula adalah salah satu dari banyak awan tipis gas dan debu yang ditemukan di ruang antarbintang. Nebula juga tempat bintang-bintang baru mulai terbentuk. Itulah sebabnya beberapa nebula disebut "pembibitan bintang". (Shalihah, 2022). *Barnard’s Loop* dinamai fotografer astronomi perintis Edward Emerson Barnard. Barnard mencatat awan gas pada tahun 1894, tetapi mungkin juga diamati oleh William Herschel pada tanggal 1 Februari 1786. Diameternya sekitar 300 tahun cahaya dan diperkirakan

berasal dari supernova 2 juta tahun yang lalu. Bintang AE Auriga, Columba Mu, dan 53 Aries dianggap sebagai produk dari supernova.

Barnard's Loop terlalu redup untuk dilihat dengan mata telanjang. Teropong dan teleskop ukuran apa pun tidak dapat menggambarkan *Barnard's Loop* secara keseluruhan kecuali kumpulan gas. Sangat sulit untuk mengetahui apakah nebula dapat terlihat melalui teleskop karena tidak ada cara untuk membandingkan gas yang dilihat dengan kegelapan ruang yang sebenarnya karena ukurannya.

Gambar 1.1

BARNARD'S LOOP



Sumber: Charles Bracken, 2016

B. Usulan Produk

Untuk pembuatan presentasi produk, penulis akan menggunakan *dummy* sebagai bagian dalam dari dekorasi kue. Namun, dengan tujuan

untuk mengetahui biaya produk secara keseluruhan dengan menggunakan kue sungguhan, resep dan harga akan ditulis.

Untuk menggantikan *dummy*, penulis menentukan untuk menggunakan *chocolate cake* sebagai *base* kue dengan *chocolate ganache* sebagai *filling* dan juga perekat *rolled fondant* dikarenakan teksturnya yang bagus untuk dijadikan *coating* kue dan akan set sehingga *fondant* dapat menempel dengan baik. *Chocolate cake* memiliki tekstur yang lembut namun cukup kokoh untuk dijadikan sebagai *base birthday cake* dikarenakan metode yang digunakan adalah *creaming method*. Penggunaan *creaming method* pada kue menghasilkan produk seperti *butter cake* yang memiliki tekstur yang cukup padat dan kokoh untuk dijadikan *birthday cake* yang ditumpuk. *Chocolate cake* juga merupakan sebuah jenis rasa yang klasik yang hampir semua orang sukai. Rasanya yang manis namun sedikit pahit dapat mengkomplimen tekstur *filling chocolate ganache*.

Dekorasi kue *Barnard's Loop* ini didominasi oleh penggunaan *fondant* sebagai *base* kue yang berwarna biru tua dan *rice paper* berwarna merah untuk melambangkan *Barnard's Loop* dan warna putih untuk melambangkan kumpulan bintang-bintang (*nebula*) yang akan ditempatkan pada sela-sela *rice paper* untuk bagian *Barnard's Loop* yang berwarna merah.

Kue ulang tahun ini terdiri dari 2 *tier* yang berbentuk bulat. *Tier 1* mempunyai diameter 30 cm dengan tinggi 25 cm dengan *base rolled fondant* berwarna biru tua. *Tier 2* mempunyai diameter 25 cm dengan tinggi 20 cm dengan warna *base* yang sama dengan *tier 1* yaitu biru tua.

Gambar 1.2

DESAIN KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN BARNARD'S LOOP



Sumber: Olahan Penulis.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan penjelasan dari pemilihan tema produk, jenis produk yang akan dipresentasikan, usulan resep, kebutuhan alat, kebutuhan bahan, dan perumusan harga jual produk.

1) Tema produk

Pada kesempatan yang diberikan untuk memilih konsep atau tema dekorasi kue, penulis memilih fenomena alam *Barnard's Loop*. Pemilihan tema didasarkan atas potensi yang besar bagi para konsumen untuk memilih tema dengan konsep yang luas namun spesifik. Juga untuk membuat sebuah wadah atau sarana bagi penggemar astrologi dan astronomi bahwa ruang lingkup yang mereka minati dapat diinterpretasikan ke dalam sebuah dekorasi kue. Juga sebagai wadah awal untuk memperkenalkan

hal-hal astrologi dan astronomi kepada target pasar paruh baya, remaja sampai anak kecil terutama yang memiliki ketertarikan terhadap astronomi dan astrologi. Kue bertemakan *Barnard's Loop* ini juga bisa diperuntukan oleh orang yang berulangtahun pada tanggal *Barnard's Loop* ditemukan yaitu tanggal 1 Februari. Komponen – komponen utama yang dimiliki oleh dekorasi kue bertemakan *Barnard's Loop* ini adalah ruang luar angkasa, bintang-bintang dan *Barnard's Loop* sendiri. Dengan bahan utama *rolled fondant* dan *rice paper*.

2) Jenis produk

Pada bagian *tier* pertama yang berdiameter 30 cm dan tinggi 25 cm, base warna yang akan digunakan adalah warna biru tua yang melambangkan warna luar angkasa. *Dummy* akan ditutupi dengan lapisan *rolled fondant* yang berwarna biru tua polos. Lalu bagian sisi *tier* pertama akan ditutupi oleh *rippled fondant*. *Rippled fondant* dihasilkan dengan cara menipiskan *fondant* menggunakan *rolling pin* dan menipiskan bagian ujung tepi *fondant* dengan menggunakan *modelling tools*. *Rippled fondant* akan dibuat dalam 3 warna biru tua dan juga abu-abu yang berbeda untuk menghasilkan efek dimensi luar angkasa. Untuk menghasilkan efek keberadaan nebula dan awan gelas yang mengelilingi *Barnard's Loop*, maka digunakan *fondant* dengan warna yang berbeda-beda. Pada *tier 1* juga digunakan *rice paper*. *Rice paper* digunakan dengan cara dicelupkan ke air

yang sudah ditambahkan pewarna biru muda, namun dibentuk diatas *baking paper* dan dibiarkan kering. Namun *rice paper* yang sudah kering di susun dengan cara disisipkan diantara *rippled fondant*. *Edible pearls* juga akan digunakan dan di tempel secara acak pada *rippled fondant* dan *rice paper* untuk melambangkan bintang-bintang.

Tier kedua yang berdiameter 25 cm dan tinggi 20 cm ini, secara garis besar sama dengan *tier* pertama yaitu, penempatan *rippled fondant* dalam 3 warna biru tua, abu-abu yang berbeda dan juga menyisipkan *rice paper* berwarna biru muda yang sudah dibentuk dan dikeringkan. *Rice paper* yang berwarna putih (untuk bagian nebula) juga akan digunakan di bagian atas *birthday cake*. *Edible pearls* juga akan ditempatkan secara acak pada *tier* kedua.

Untuk melambangkan *Barnard's Loop*, maka akan digunakan *rice paper* dan kawat. *Rice paper* digunakan dengan alasan karena teksturnya yang *flowy* dan warnanya yang semi transparan dapat melambangkan *Barnard's Loop* dengan baik dan bagus. Karena warna *Barnard's Loop* adalah merah, maka air yang digunakan untuk mencelupkan *rice paper* akan diberi pewarna merah. Namun, untuk memberikan efek 3D dan penambahan dimensi warna, maka *rice paper* akan dibuat dalam 2 warna merah yang berbeda. Lalu *rice paper* akan dibentuk berbentuk oval seperti kelopak bunga dan dikeringkan. Sebelum

bagian *Barnard's Loop* ditempelkan di kue, di beberapa bagian permukaan akan ditambahkan pewarna putih dengan efek speckle untuk melambangkan bintang-bintang. Lalu, bagian yang melambangkan *Barnard's Loop* di tempelkan satu persatu dengan bentuk setengah lingkaran di bagian depan kue menggunakan CMC dan ditusuk dengan tusuk gigi. CMC dilarutkan dengan cara menambahkan 1 sendok makan CMC ke dalam 1 gelas akhir sambil diaduk lalu diamkan selama kurang lebih 5 jam. Pengaplikasian CMC akan menggunakan *pastry brush* untuk menempelkan *rice paper* dan *rippled fondant* pada *base*. Tusuk gigi akan dilepas setelah *rice paper* sudah merekat dan kering. Di beberapa bagian *Barnard's Loop* akan di tempelkan *rice paper* yang berwarna putih dan dipotong menjadi bulat dan dibentuk menyerupai kelopak. *Rice paper* yang berwarna putih namun akan dicat bagian tepinya dengan campuran alkohol dan *edible gold dust* untuk melambangkan cahaya dari bintang-bintang yang mengelilingi *Barnard's Loop*.

Untuk melambangkan asteroid yang mengelilingi *Barnard's Loop*, juga akan diperlukan *fondant* putih yang dibentuk menjadi bulat dan dicelupkan kedalam *white chocolate* dan di berikan cipratan menggunakan pewarna hitam menggunakan sikat untuk memberikan efek tekstur asteroid dan akan ditempelkan di beberapa bagian mengelilingi *Barnard's Loop* pada produk. Untuk tulisan "*HAPPY BIRTHDAY*" akan

ditempelkan pada bagian bawah kue diatas alas kue. Tulisan akan dibuat dengan bahan dasar *fondant* putih yang di *cut-out* dan sudah dikeringkan dan ditempel menggunakan CMC.

3) Usulan resep

Pada bagian ini, penulis akan melampirkan 2 jenis resep yang akan digunakan yaitu resep kue ulang tahun menggunakan *chocolate cake* dan *chocolate ganache* dan resep dekorasi kue menggunakan *dummy* dengan tujuan agar dapat dibandingkan. *Standard recipe* merupakan suatu set instruksi atau formula yang menjelaskan secara spesifik dalam membuat produuk tertentu, menggunakan alat dan bahan tertentu, menghasilkan berapa banyak kuantitas dan cara menghidangkannya. *Standard recipe* merupakan formula yang sudah pernah di uji (sudah melalui *trial* dan *error*) dan dinyatakan cocok untuk dihidangkan.

TABEL 1.1

STANDARD RECIPE CHOCOLATE CAKE

<i>CHOCOLATE CAKE</i>			<i>Category: Cake</i>	
			<i>Yield: 2 x Ø 30 cm, Tinggi: 12 cm</i> <i>2 x Ø 25 cm, Tinggi: 9 cm</i>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan alat.

Sumber: *Cake Decorating for Dummies, 2007*

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE CAKE

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Ayak	262,5 gram	<i>Cocoa powder</i>	
		42 gram	<i>Baking soda</i>	
		1.192 gram	Tepung protein rendah	dan
		6 gram	Garam	Ke dalam mixing bowl.
	Aduk			Hasil semua bahan yang diayak sampai semua bahan tercampur rata
3.	Masukkan	446 gram	<i>Butter</i>	Kedalam mixing bowl yang besar menggunakan <i>paddle attachment</i> .
	Kocok			Dengan kecepatan sedang sampai lembut.
	Masukkan	1.750 gram	Gula	Ke dalam mixing bowl yang berisi <i>butter</i>
	Kocok			Dengan kecepatan rendah sampai lembut dan pucat.

Sumber: *Cake Decorating for Dummies, 2007*

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Masukkan	14 butir	Telur	Satu persatu kedalam campuran <i>butter</i> dan gula.
	Kocok			Dengan kecepatan rendah sampai tercampur rata.
4.	Masukkan			Campuran tepung dan
		1.680 ml	Susu	Secara selang-seling. Diawali dan diakhiri dengan campuran tepung.
	Kocok			Dalam kecepatan rendah
	Pastikan			Semua bahan tercampur rata saat pengocokan.
	<i>Scrape</i>			Bagian dalam mixing bowl menggunakan spatula.

Sumber: *Cake Decorating for Dummies*, 2007

TABEL 1.1

STANDARD RECIPE CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Bagi			Adonan ke dalam 2 loyang Ø 30 cm yang sudah di olesi <i>greasing oil</i> .
6.	Masukkan			Loyang ke dalam oven dengan panas 175 derajat celcius.
	Panggang			Selama kurang lebih 35 menit. Sampai tusuk gigi yang ditusuk pada bagian tengah kue dapat keluar dengan bersih.
7.	Keluarkan			Dari loyang dan
	Dinginkan			Diatas <i>cooling rack</i> .

Sumber: *Cake Decorating for Dummies*, 2007

TABEL 1.2

STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

CHOCOLATE GANACHE			Category: Ganache	
			Yield: 2.300 gram	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Masukkan	1 L	Krim	Dan
		250 gr	Gula	Kedalam panci diatas kompor berapi sedang.
	Aduk			Sampai campuran krim dan gula menjadi panas dan gula sudah larut, matikan api.
2.	Masukkan	1600 gr	<i>Dark chocolate</i>	Dan
		500 gr	<i>Butter</i>	Pada panci yang berbeda diatas api kecil
	Aduk			Sampai meleleh, matikan api
3.	Masukkan			Campuran krim gula pada campuran coklat <i>butter</i> .
	Aduk			Sampai tercampur rata.

Sumber: Hotel J.W.Marriott, 2021

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP

DEKORASI BIRTHDAY CAKE			<i>Category: Birthday Cake</i>	
BERTEMAKAN BARNARD'S LOOP			<i>Yield: 1 whole cake (2 tiers)</i>	
Dummy : Ø30 cm, Tinggi:25 cm				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan alat.
2.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna	Bewarna biru tua pada
		900 gram	<i>Rolled fondant</i>	
	Uleni			Sampai warna tercampur rata diatas meja yang sudah di <i>dusting</i> dengan
		Sedikit	Maizena	
3.	Lapisi	1 buah	<i>Dummy Ø30 cm, T: 25 cm.</i>	Dengan <i>rolled fondant</i>
	Tempel			Menggunakan
			CMC	dan
	Haluskan			Menggunakan <i>fondant smoother</i> .
4.	Uleni	1 kg	<i>Fondant</i>	Dengan
		Beberapa tetes	Pewarna	Bewarna biru tua dan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
		Beberapa tetes	Pewarna	Bewarna hitam
				Sampai warna tercampur.
5.	Bagi			Adonan <i>fondant</i> menjadi 3-4 bagian tidak sama rata.
6.	Bentuk			<i>Fondant</i> menjadi bulat.
	Pipihkan			<i>Fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> .
	Pipihkan			Bagian tepi <i>fondant</i> menggunakan <i>dog bone tool</i> dan <i>ball tool</i> .
	Potong			Secara garis lurus bagian bawah <i>fondant</i> untuk ditempelkan pada bagian bawah kue.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDAR RECIPE KUE ULANG TAHUN *BARNARD'S LOOP*

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Tempelkan			<i>Fondant</i> pada bagian <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>rolled fondant</i> dengan bagian tepi sedikit dikeluarkan menggunakan
			CMC	
8.	Lakukan			Langkah 6 kepada semua sisa adonan.
<i>Dummy : Ø25 cm, Tinggi:20 cm</i>				
9.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna	Bewarna biru tua dan
		Beberapa tetes	Pewarna	Berwarna hitam pada
		800 gram	<i>Fondant</i>	
	Uleni			Sampai warna tercampur rata diatas meja yang di <i>dusting</i> dengan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		Sedikit	Maizena	
10.	Lapisi	1 buah	<i>Dummy</i> Ø25 cm, T: 20 cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>shortening</i>
	Tempel			Menggunakan CMC dengan menggunakan <i>pastry brush</i> .
11.	Haluskan			Menggunakan <i>fondant smoother</i> .
	Uleni	900 gram	<i>Fondant</i>	dengan
		Beberapa tetes	Pewarna	Bewarna biru sampai warna tercampur.
	Bagi			Adonan <i>fondant</i> menjadi 3-4 bagian secara tidak rata / abstrak
12.	Lakukan			Langkah 6 pada adonan <i>fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
13.	Susun			<i>Rice paper</i> yang sudah dikeringkan seperti langkah 7 dan 8 diantara selipan <i>fondant</i> dan <i>rippled fondant</i> .
14.	Tempelkan		<i>Edible pearls</i>	Secara acak oada permukaan <i>fondant</i> menggunakan CMC
Dekorasi dimensi <i>Barnard's Loop</i>				
15.	Bentuk	10 cm	Kawat	Menjadi bentuk memanjang
16.	Potong	9 lembar	<i>Rice paper</i>	Bentuk oval.
	Celupkan			<i>Rice paper</i> ke dalam
		Sedikit	Air	Selama beberapa detik
17.	Oleskan	Sedikit	Pewarna	Berwarna merah dan merah muda menggunakan <i>pastry brush</i> pada <i>rice paper</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
18.	Bentuk			Lembaran kelopak <i>rice paper</i> yang masih basah diatas <i>silicone matt</i> .
	Keringkan			Selama 8 jam.
	Tempelkan			Dekorasi <i>Barnard's Loop</i> secara melengkung dengan CMC pada sisi kue dan ditusuk dengan tusuk gigi.
Dekorasi Bintang Nebula				
19.	Potong	4 lembar	<i>Rice paper</i>	Berbentuk oval dengan 3 ujuran yaitu tinggi 16 cm, 13 cm dan 9 cm menggunakan gunting.
	Celupkan			<i>Rice paper</i> ke dalam
		Sedikit	Air	Sampai lunak,
	Bentuk			<i>Rice paper</i> diatas <i>silicon matt</i> menyerupai kelopak.
20.	Oleskan	1 gram	Bubuk emas	Yang telah dicampur

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		Sedikit	Alkohol	Di sisi tepian <i>rice paper</i> putih yang sudah dikeringkan.
	Basahkan			Bagian bawah kelopak
				dengan air, tusuk dengan kawat susun menjadi berbentuk bunga.
Dekorasi Asteroid				
21.	Bagi	600 gram	<i>Fondant</i>	Menjadi 3 bagian (250 gr, 200 gr dan 150 gr)
	Bentuk			Semua bagian menjadi bulat, celupkan kedalam
		250 gram	<i>White chocolate</i>	Yang sudah dilelehkan satu persatu, biarkan coklat mengering.
22.	Berikan			Efek <i>speckled</i> dengan menggunakan sikat yang sudah dicelupkan dalam

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BARNARD'S LOOP

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		Sedikit	Pewarna	Berwarna hitam dan dicipratkan pada bola
Dekorasi “HAPPY BIRTHDAY”				
23.	Pipihkan	170 gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
	<i>Cut-out</i>			Menggunakan cetakan alfabet.
	Keringkan			Selama 24 jam.
FINISHING				
24.	Celupkan			Sikat kedalam
			Pewarna putih	
	Cipratkan			Pada permukaan <i>fondant</i> untuk memberikan efek <i>speckled</i> .
	Letakkan			Tulisan “ <i>HAPPY BIRTHDAY</i> ” huruf per huruf dibagian bawah di atas alas kue.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN *BARNARD'S LOOP*

(LANJUTAN)


NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
25.	Lepaskan			Tusuk gigi jika <i>rice paper</i> sudah melekat dan kering.
	Tempelkan			Dekorasi bintang nebula pada bagian belakang dekorasi <i>Barnard's Loop</i> .
	Tempelkan			Dekorasi asteroid pada bagian belakang dan atas dekorasi <i>Barnard's Loop</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4) Kebutuhan alat






TABEL 1.4

KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1.		<i>Modelling tools</i>	Untuk memberikan efek <i>ruffled</i> dan memberikan tekstur pada <i>rice paper</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022


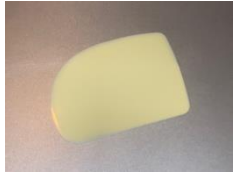



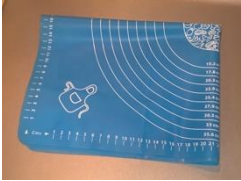
TABEL 1.4
KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
2.		<i>Pastry brush</i>	Digunakan untuk menghilangkan <i>dusting</i> maizena saat <i>roll fondant</i> dan untuk memberikan warna pada <i>rice paper</i>
3.		<i>Fondant smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
4.		<i>Brush</i>	Digunakan untuk mencat bagian sisi tepi <i>rice paper</i> putih dengan <i>edible gold</i> .
5.		<i>Rolling pin</i>	Digunakan untuk mempipihkan <i>fondant</i> .
6.		Gunting	Digunakan untuk memotong <i>rice paper</i> sesuai kebutuhan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.4



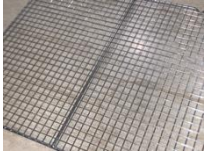

KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
7.		<i>Small knife</i>	Digunakan untuk memotong bagian bawah <i>rolled fondant</i>
8.		<i>Scraper</i>	Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> .
9.		<i>Teak block</i> Ø 40cm	Digunakan sebagai alas presentasi produk
10.		Kawat	Digunakan dalam pembuatan dekorasi bagian nebula..
11.		Cetakan alfabet	Digunakan cetakan untuk tulisan " <i>HAPPY BIRTHDAY</i> "..
12.		<i>Sillicon matt</i>	Digunakan sebagai alas saat proses <i>modelling</i> , <i>rolling</i> dan mengeringkan <i>rice paper</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.4

KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
13.		<i>Scale</i>	Digunakan untuk mengukur semua bahan secara tepat dan akurat
14.		Wadah	Digunakan sebagai wadah untuk <i>edible gold</i> dan untuk <i>rice paper</i> .
15.		<i>Plastic wrap</i>	Digunakan untuk menutup <i>fondant</i> yang akan dipakai.
16.		Tusuk gigi	Digunakan untuk menempelkan <i>rice paper</i> pada <i>base</i> .
17.		<i>Cooling rack</i>	Digunakan untuk mengeringkan <i>rice paper</i> .
19.		Sikat	Untuk memberikan efek <i>speckled</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

5) Kebutuhan bahan

PO atau *Purchase Order* merupakan dokumen atau bukti pemesanan barang yang dibuat oleh pembeli untuk diberikan pada penjual. Didalam PO terdapat informasi terkait produk yang ingin dibeli pembeli seperti kuantitas per kemasan, jumlah yang ingin dibeli, harga dan jenis produk.

TABEL 1.5

***PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN
CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE***

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	5	Kg	Rp. 285.000	5 Kg	Rp. 285.000
2.	<i>Cocoa powder</i>	2	Kotak	Rp. 36.000	Kotak	Rp. 72.000
3.	<i>Baking soda</i>	1	Btl	Rp. 5.000	Btl	Rp. 5.000
4.	Tepung protein rendah	2	Kg	Rp. 11.600	Kg	Rp. 23.200
5.	Garam	250	Gr	Rp. 3.800	250 gr	Rp. 3.800
6.	<i>Butter</i>	1	Kg	Rp. 130.000	Kg	Rp. 130.000
7.	Gula	2	Kg	Rp. 13.500	Kg	Rp. 27.000
8.	<i>Teak block</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp. 15.000	Pc	Rp. 15.000
9.	Telur	1	Kg	Rp. 24.000	Kg	Rp. 24.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN
CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
10.	Susu	2	L	Rp. 16.000	L	Rp. 32.000
11.	<i>Dark chocolate compound</i>	1.500	Gr	Rp. 30.000	500 gr	Rp. 90.000
12.	<i>Rice paper</i>	1	<i>Pack</i>	Rp. 32.000	<i>Pack</i>	Rp. 32.000
13.	<i>White chocolate compound</i>	250	Gr	Rp. 22.000	250 gr	Rp.22.000
14.	Gula halus	250	Gr	Rp. 6.000	Gr	Rp. 6.000
15.	Maizena	150	Gr	Rp. 7.000	Gr	Rp. 7.000
16.	Pewarna biru <i>Cross</i>	1	Btl	Rp. 21.000	Btl	Rp. 21.000
17.	Pewarna hitam <i>Cross</i>	1	Btl	Rp. 10.500	Btl	Rp. 10.500
18.	Pewarna merah <i>Cross</i>	1	Btl	Rp. 21.000	Btl	Rp. 21.000
19.	Pewarna putih <i>My Flavor</i>	1	Btl	Rp. 45.000	Btl	Rp. 45.000
20.	CMC	1	Btl	Rp. 9.000	Btl	Rp. 9.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.5

**PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN
CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE (LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
21.	<i>Edible gold powder</i>	1	<i>Pack</i>	Rp. 10.000	<i>Pack</i>	Rp. 10.000
22.	<i>Alkohol food grade</i>	1	<i>Btl</i>	Rp. 25.000	<i>Btl</i>	Rp. 25.000
TOTAL					Rp. 915.000	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN DUMMY

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy Ø30 cm T: 25 cm</i>	1	<i>Pc</i>	Rp. 48.000	<i>Pc</i>	Rp. 48.000
2.	<i>Dummy Ø25 cm T: 20 cm</i>	1	<i>Pc</i>	Rp. 33.000	<i>Pc</i>	Rp. 33.000
3.	<i>Rolled fondant putih</i>	5	<i>Kg</i>	Rp. 285.000	<i>Kg</i>	Rp. 285.000
4.	<i>Pewarna biru Cross</i>	1	<i>Btl</i>	Rp. 21.000	<i>Btl</i>	Rp. 21.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.6

**PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
5.	Pewarna hitam <i>Cross</i>	1	Btl	Rp. 10.500	Btl	Rp. 10.500
6.	Pewarna merah <i>Cross</i>	1	Btl	Rp. 21.000	Btl	Rp. 21.000
7.	Pewarna putih <i>My Flavor</i>	1	Btl	Rp. 45.000	Btl	Rp. 45.000
8.	CMC	1	Btl	Rp. 9.000	Btl	Rp. 9.000
9.	<i>Edible gold powder</i>	1	<i>Pack</i>	Rp. 10.000	<i>Pack</i>	Rp. 10.000
10.	Alkohol <i>food grade</i>	1	Btl	Rp. 25.000	Btl	Rp. 25.000
11.	<i>Rice paper</i>	2	<i>Pack</i>	Rp. 32.000	<i>Pack</i>	Rp. 64.000
12.	Kawat	1,15	M	Rp. 9.000	M	Rp. 1.035
13.	<i>Teak block Ø 40 cm</i>	1	Pc	Rp. 15.000	Pc	Rp. 15.000
14	<i>White chocolate compound</i>	250	Gr	Rp. 77.000	1000 gr	Rp.19.250

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.6

**PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
15.	Mentega putih	500	Gr	Rp. 12.000	500 gr	Rp.12.000
TOTAL					Rp. 603.785	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

6) *Costing*

Recipe costing adalah biaya dari bahan baku yang diperlukan dalam membuat satu set menu atau produk (sesuai dengan *standard recipe*).

TABEL 1.7

**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN
CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	5	Kg	Rp. 285.000	5 Kg	Rp. 285.000
2.	<i>Cocoa powder</i>	262,5	Gr	Rp. 36.000	180 gr	Rp. 52.500
3.	<i>Baking soda</i>	40	Gr	Rp. 5.000	80 gr	Rp. 2.500
4.	Tepung protein rendah	1,192	Kg	Rp. 11.600	1 kg	Rp. 13.827,2

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7
RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN
CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE (LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
5.	Garam	6	Gr	Rp. 3.800	250 gr	Rp. 91,2
6.	<i>Butter</i>	946	Gr	Rp. 130.000	1000 gr	Rp. 122.980
7.	Gula	2000	Gr	Rp. 13.500	1000 gr	Rp. 27.000
8.	<i>Teak block</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp. 15.000	Pc	Rp. 15.000
9.	Telur	14	Btr	Rp. 24.000	16 btr	Rp. 21.000
10.	Krim	1	L	Rp. 58.000	L	Rp. 58.000
11.	<i>Dark chocolate compound</i>	1600	Gr	Rp. 57.000	1000 gr	Rp. 91.200
12.	<i>White chocolate compound</i>	250	Gr	Rp. 70.000	1000 gr	Rp. 19.250
13.	Maizena	150	Gr	Rp. 7.000	150 gr	Rp. 7.000
14.	Pewarna biru Cross	10	ml	Rp. 21.000	20 ml	Rp. 10.500
15.	Pewarna hitam Cross	10	ml	Rp. 10.500	20 ml	Rp. 5.250

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.7

**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN
CHOCOLATE CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE (LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
16.	Pewarna merah Cross	10	ml	Rp. 21.000	20 ml	Rp. 10.500
17.	Pewarna putih My Flavor	12,5	Gr	Rp. 45.000	50 gr	Rp. 22.500
18.	CMC	1	Btl	Rp. 9.000	Btl	Rp. 9.000
19.	<i>Edible gold powder</i>	1	<i>Pack</i>	Rp. 10.000	<i>Pack</i>	Rp. 10.000
20.	<i>Alkohol food grade</i>	1	Btl	Rp. 25.000	Btl	Rp. 25.000
21.	<i>Rice paper</i>	2	<i>Pack</i>	Rp. 32.000	<i>Pack</i>	Rp. 64.000
TOTAL						Rp. 872.098,4

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.8

RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN DUMMY

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1..	<i>Dummy</i> Ø30 cm T: 25 cm	1	Pc	Rp. 48.000	Pc	Rp. 48.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.8

**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
2.	<i>Dummy</i> Ø25 cm T: 20 cm	1	Pc	Rp. 33.000	Pc	Rp. 33.000
3.	<i>Rolled fondant</i> putih	5	Kg	Rp. 285.000	Kg	Rp. 285.000
4.	Pewarna biru Cross	10	ml	Rp. 21.000	20 ml	Rp. 10.500
5.	Pewarna hitam Cross	10	ml	Rp. 10.500	20 ml	Rp. 5.250
6.	Pewarna merah Cross	10	ml	Rp. 21.000	20 ml	Rp. 10.500
7.	Pewarna putih My Flavor	12,5	Gr	Rp. 45.000	25 gr	Rp. 22.500
8.	CMC	1	Btl	Rp. 9.000	Btl	Rp. 9.000
9.	<i>Edible gold powder</i>	1	<i>Pack</i>	Rp. 10.000	<i>Pack</i>	Rp. 10.000
10.	<i>Rice paper</i>	2	<i>Pack</i>	Rp. 32.000	<i>Pack</i>	Rp. 64.000
11.	Kawat	1,15	M	Rp. 9.000	10 m	Rp. 1.035
12.	<i>Teak block</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp. 15.000	1 pc	Rp. 15.000
13.	Mentega putih	200	Gr	Rp.12.000	500 gr	Rp.4.800
TOTAL						Rp. 518.585

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

7) Perumusan harga jual

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

Selling price terdiri dari perhitungan *total recipe cost*, *desired cost percentage*, *creativity and art*, *preliminary selling price*, dan *actual selling price*. *Total recipe cost* adalah jumlah biaya yang diperlukan dari semua bahan baku yang digunakan dalam membuat produk tertentu. *Desired cost percentage* adalah bentuk persentase dari keinginan keuntungan yang diinginkan. *Creativity and art* adalah harga yang merepresentasikan jasa imajinasi dan kreativitas dari pembuat. *Preliminary selling price* adalah harga jual berdasarkan total cost dengan *desired cost percentage* yang ditetapkan sebelum disepakati harga jualnya. *Actual selling price* adalah biaya dari *preliminary selling price* yang sudah dibulatkan.

TABEL 1.9

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

<i>CREATIVITY AND ART</i>	Rp. 1.000.000
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp. 872.098,4
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 5.348.852,57
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 5.500.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.10***SELLING PRICE BERBAGAN DASAR DUMMY***

<i>CREATIVITY AND ART</i>	Rp. 1.000.000
<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp. 518.585
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 4.338.814,29
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 4.400.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

- a. Pelaksanaan pembuatan dan penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan di rumah penulis yaitu di daerah Jagakarsa, Ciganjur, Jakarta Selatan 12630.
- b. Pelaksanaan pembuatan dan penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada bulan Maret 2022.