

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan dunia produksi *pastry & bakery* kini terus berkembang dengan pesat seiring dengan bermunculannya berbagai macam tren dan kemajuan teknologi, baik itu dari segi teknik pembuatan produk, jenis, variasi produk, teknologi yang digunakan hingga nilai seni pada produk tersebut. Selain itu kreativitas dalam pembuatan produk *pastry* maupun *bakery* kini semakin beraneka ragam, salah satunya dalam pembuatan kue utuh. Kue utuh umumnya disajikan sebagai pelengkap perayaan-perayaan penting, menjadi bagian dari adat – istiadat untuk sekelompok orang dan masih berlaku hingga saat ini. Kue utuh yang dihias dengan mengedepankan nilai seni dalam penampilannya disebut sebagai *decorated cake* atau dalam Bahasa Indonesia berarti kue yang dihias atau di dekorasi.

Seni mendekorasi kue adalah salah satu teknik dan seni yang digunakan dalam dunia patiseri dimana kue disajikan dengan berbagai macam hiasan dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan dan juga bisa meningkatkan daya jual. Dalam beberapa tahun terakhir gaya dekorasi kue telah berubah bersamaan dengan penggunaan *sugar paste* atau *rolled fondant* yang semakin beragam (Margaret Ford, 2007). Kue yang dihias muncul pertama kali pada masa pemerintahan Agung Elizabeth I dari Inggris. Kue hias pada saat itu tidak diperuntukan sebagai kue pernikahan, tetapi sebagai hiasan luar biasa di jamuan makan. yang sebagian besar dihias dengan pasta almond (Garrett, 2007)

Kue dekorasi banyak disajikan secara khusus untuk merayakan berbagai acara; pernikahan, pertunangan, peringatan, ulang tahun, dan Natal. Kue pengantin merupakan salah satu jenis dekorasi kue yang umumnya dihadirkan di acara pernikahan. Kue pengantin merupakan pameran visual dari setiap perayaan pernikahan. Kue pengantin mewakili keterampilan, bakat, dan kreativitas koki. Meskipun kue pengantin telah berkembang pesat dalam hal dekorasi selama berabad-abad, tujuan simbolis kue pengantin tidak pernah berubah, yaitu mewakili persatuan keluarga baru serta harapan terbaik untuk masa depan. Hari ini, kebiasaan merayakan pernikahan dengan kue dilakukan di seluruh dunia (Suas, 2008). Belum ada sumber pasti dan bukti mengenai sejarah awal mulanya tradisi kue pengantin di acara pernikahan, namun menurut Michel Suas dalam bukunya yang berjudul *Advanced Bread and Pastry*, Kue pernikahan sudah ada sejak kekaisaran Romawi sekitar 400 SM. Awalnya Roti lah yang digunakan sebagai kue pengantin, namun kue pengantin telah berkembang menjadi kue yang lebih manis dan beragam dari waktu ke waktu. Pada awal 100 SM, sepotong kue buah padat atau roti manis dimakan oleh pengantin pria, dan sisa kue dilumuri di atas kepala pengantin wanita sehingga dia akan diberkati oleh para dewa dengan kesuburan. Upacara simbolis ini telah menjadi kebiasaan umum saat ini, dimana pengantin memotong kue bersama-sama dan kemudian memberi makan satu sama lain.

Pada akhir abad ke 19, dekorasi kue pengantin menjadi lebih artistik. Kualitas kue meningkat seiring dengan penemuan bahan-bahan yang beragam dan peralatan pendukung yang semakin canggih. Awal abad ke-20, kue bertingkat

menjadi sangat umum. Warna selain putih pun mulai digunakan, begitu pula bentuk dan rasa yang berbeda dari kue maupun *filling* atau isian yang digunakan.

Desain dekorasi kue juga banyak diadaptasi dari berbagai jenis media seni lainnya, Salah satunya adalah seni *fashion*. Arti kata *fashion* itu sendiri memiliki banyak sisi. *Fashion* merupakan gaya yang diterima dan diterapkan oleh mayoritas anggota sebuah kelompok dalam satu waktu tertentu (Stone, 1981). Dari definisi tersebut dapat disimpulkan bahwa *fashion* memiliki hubungan dengan kepribadian seseorang, jangka waktu, gaya hidup, hobi, bahkan status sosial seseorang. Salah satu tren *fashion* yang banyak digemari adalah *bohemian style*. kata “*Bohemian*” berasal dari panggilan untuk orang Roma atau biasa disebut juga “gipsi” di sebagian besar Eropa Barat. Roma adalah orang-orang yang mengembara, yang hidup secara komunal, umumnya tidak memiliki pekerjaan atau rumah tetap, dan bagi mereka musik, dongeng, dan seni mistik adalah bagian utama dari gaya hidup mereka (Berman, 2013).

Bohemian Style pertama kali muncul setelah revolusi Perancis, pada saat itu seniman dan kreatif yang tinggal di Prancis dipaksa hidup dalam kemiskinan. Akibatnya para seniman saat itu mulai mengenakan pakaian bekas dan tua mirip seperti “gipsi” atau Roma. Setelah iklim ekonomi stabil, seniman mulai lebih banyak mengekspresikan sisi kreatif mereka melalui pakaian dengan cara yang eksentrik dan artistik. akibatnya *bohemian* telah menjadi budaya yang terikat dengan kreativitas, ekspresi artistik yang menjadikan estetika dan seni sebagai hal yang utama (Jonas, 2022). Seiring berkembangnya gaya dari waktu ke waktu, Pada awal abad ke-20 desainer mulai membawa mode *bohemian* ke tingkat yang lebih tinggi. Desainer bidang seni lainnya mulai menciptakan berbagai macam

karya seni bergaya *bohemian* dengan menampilkan ciri khas *bohemian* yaitu menggunakan warna bumi yang beragam, hiasan dengan sulaman tangan, serta menggunakan corak - corak geometris dan motif yang beragam, serta terdapat unsur alam seperti bulu burung, dedaunan dan bunga (Jonas, 2022).

Karya seni sulam tangan merupakan salah satu ciri khas pada gaya *bohemian*, salah satu teknik sulam tangan yang digunakan dalam membuat karya seni bergaya *bohemian* adalah makrame. makrame adalah teknik atau metode kerajinan tangan yang terdiri dari berbagai simpul dalam membuat bentuk yang paling dasar hingga menjadi suatu barang yang memiliki fungsi, tidak ada alat lain yang dibutuhkan selain penggunaan tiang atau tongkat untuk menjaga agar simpul tetap diam disaat bekerja. Karya seni yang dapat dikatakan sebagai makrame setidaknya harus terdiri dari satu simpul makrame, dalam banyak kasus, seni makrame tergabung atas beberapa simpul. Dan beberapa kerajinan makrame pun digabungkan dengan teknik lain seperti menenun dan merajut (Thomann, 2019). Makrame banyak dipakai sebagai hiasan dinding, tas, permadani, *hammock*, selimut, bahkan pakaian. Seni sulam makrame memberikan kesan artistik pada gaya *bohemian*.

Gambar 1. 1
Makrame



sumber gambar : thesprucecrafts.com, 2019.

Penggunaan gaya *bohemian* sebagai tema berbagai perayaan pun semakin meluas, seperti pada acara pernikahan, pertunangan, ulang tahun, atau perayaan kehamilan. Tema *bohemian* cocok digunakan pada perayaan yang dilaksanakan di tempat *outdoor* seperti taman, hutan, dan lainnya. Tema ini dipilih apabila mempelai atau pemilik acara menginginkan konsep yang sederhana, personal, menggunakan unsur alam dengan menampilkan nilai seni yang unik. Pernikahan dengan gaya *bohemian* sudah umum dipakai di negara-negara barat, bahkan telah menjadi tren di instagram dan media sosial lainnya. Menurut *elegant wedding blog*, tema pesta pernikahan dengan gaya *bohemian* masuk pada urutan ketiga dalam *top 8 wedding theme trends unveiled for 2020/2021*. Tren acara pernikahan dengan gaya *bohemian* umumnya banyak ditemukan di negara-negara barat yang biasanya dilaksanakan saat musim panas. Kini tren tersebut mulai masuk di Indonesia dan banyak dijadikan sebagai pilihan tema dalam pesta pernikahan. Berdasarkan situs *website V & CO jewellery News* pada tahun 2020 di Indonesia seni *bohemian* mulai diminati dan dijadikan sebagai pilihan tema dalam merayakan acara pernikahan maupun acara lainnya. Berdasarkan uraian di atas, *Bohemian* adalah tema yang diangkat penulis dalam pembuatan *cake decoration* sebagai kue pengantin dengan judul '**Kue Pengantin Bertemakan Gaya Bohemian**'.

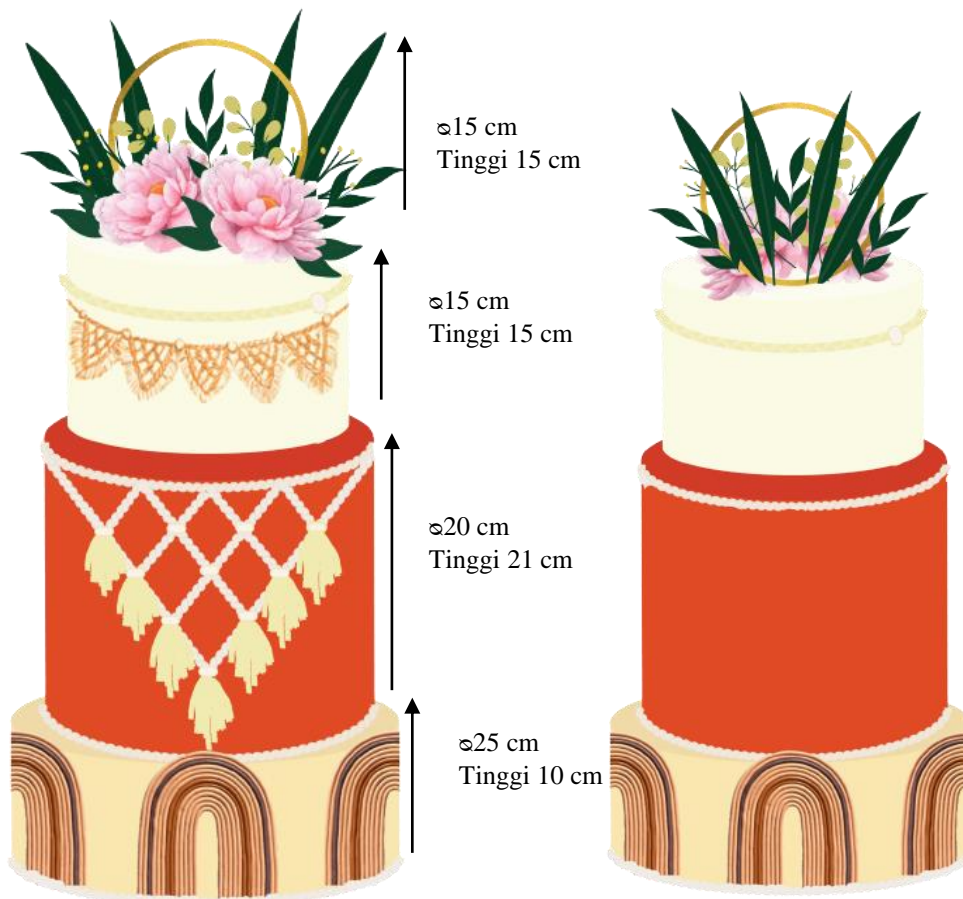
Penggunaan *fondant* dalam mendekorasi kue menjadi semakin populer, selain mudah diaplikasikan ke dalam berbagai bentuk, *fondant* juga dapat menutupi permukaan kue dengan baik sehingga memberikan penampilan yang menarik. Awal tahun 1558 merupakan tahap awal *rolled fondant* dikembangkan. *fondant* terbuat dari air mawar, gula, jus lemon, putih telur, dan *gum tragacanth*. Kini di

negara Inggris *fondant* lebih sering digunakan dalam pembuatan dekorasi pada kue dikarenakan memberikan kebebasan dalam berkreasi, selain itu menggunakan *fondant* sebagai dekorasi pun dianggap lebih mudah dan cepat dibandingkan dengan menggunakan *royal icing* sebagai media dekorasi pada kue pada zaman dulu (Garrett, 2007). Berdasarkan uraian diatas penulis memilih *fondant* sebagai bahan dekorasi utama untuk membuat kue pengantin, Penulis akan menggunakan *fondant* sebagai *covering cake* dan beberapa hiasan pada kue pengantin.

Seiring dengan meluasnya kreativitas dalam mendekorasi kue, teknik dalam pembuatan dekorasi-dekorasi kue pun menjadi beragam mulai dari penggunaan *marzipan* sebagai dekorasi, seni mendekorasi menggunakan teknik *buttercream piping*, melukis pada permukaan kue, *hand-piped royal icing*, menggunakan *chocolate modelling*, berkreasi dengan *fondant*, hingga menggunakan *gumpaste* sebagai dekorasi. *Gumpaste* terbuat dari gum tex dan *fondant*, setelah mengeras *gumpaste* bisa menjadi sangat keras, namun *gumpaste* bisa di-roll hingga sangat tipis, maka dari itu *gumpaste* sering digunakan dalam menciptakan dekorasi bunga yang realistis atau dekorasi lainnya yang diinginkan menjadi sangat keras (Trezise, 2020) .Berdasarkan uraian diatas maka penulis memilih *gumpaste* sebagai bahan dasar untuk membuat dekorasi bunga, dedaunan dan pelangi pada kue pengantin yang akan dibuat.

B. Desain Produk

Gambar 1. 2
Desain Produk



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Kue pengantin dengan tema gaya *bohemian* ini terdiri dari 3 tingkat dengan diameter dan tinggi yang berbeda. Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis menggunakan *dummy* yang terbuat dari *Styrofoam* sebagai pengganti kue dikarenakan pembuatan kue pengantin pada Tugas Akhir ini berfokus pada pengaplikasian *rolled* dan *modelling fondant*, pembuatan *gumpaste flower*, dan teknik mendekorasi lainnya. Kue pengantin bertemakan gaya *bohemian* ini dapat

digunakan pada acara pernikahan yang dengan mengangkat tema *bohemian*. Tema kue pengantin yang penulis angkat ialah bertemakan gaya *bohemian* yang memiliki Konsep menggabungkan komponen – komponen berkarakteristik gaya *bohemian*. Contoh dari komponen yang memberikan karakteristik gaya *bohemian* adalah dengan adanya dekorasi *gumpaste flower* dan dedaunan sehingga terkesan menyatu dengan alam, pemilihan warna pada setiap komponen merujuk pada karakteristik gaya *bohemian* yaitu menggunakan warna bumi, terdapatnya dekorasi *makrame* yang mana merupakan kerajinan sulam tangan, terdapatnya hiasan sulaman maupun kepangan tali pada setiap *tier*, serta dekorasi pelangi pada bagian dasar kue. Kue bertemakan gaya *bohemian* ini menunjukkan keterkaitan antara alam dengan nilai seni yang unik namun artistik, selain itu kue pengantin ini selaras dengan karakteristiknya yaitu memberikan kesan riang, santai, hangat dan bebas.

Berikut penjelasan ukuran, teknik pembuatan, makna dan filosofi pada setiap komponen yang terdapat di setiap tingkatan kue pengantin bertemakan gaya *bohemian*.

1. *Tier* Pertama (Dasar Kue)

Pada bagian dasar kue, penulis menggunakan *dummy* berbentuk silinder dengan diameter 25 cm dan tinggi 10 cm sebagai pengganti kue asli. *Tier* pertama ini akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna *moccasin* atau warna kulit. Warna bumi merupakan ciri khas dari tema *bohemian*, hal tersebut yang mendasari pemilihan warna *moccasin* dikarenakan warna tersebut sama seperti warna rotan yang mana merupakan unsur bumi (Jonas, 2022).

Ornamen yang digunakan pada *tier* pertama ini adalah *gumpaste* yang dicetak menggunakan *fondant extruder* menjadi untaian tali lalu dibentuk menjadi lengkungan menyerupai pelangi. Ornamen Pelangi ini memiliki tinggi 10 cm menggunakan 3 macam warna yaitu coklat muda, *mustard* dan *burgundy*, yang akan dibuat sebanyak 4 buah dan ditempel mengelilingi bagian samping *tier* pertama. Penulis memilih ornamen pelangi dengan warna bumi didasari dengan makna Pelangi yang dianggap melambangkan perdamaian dan awal baru (Christopher, 2020). Warna dipilih sesuai dengan karakteristik gaya *bohemian* yaitu menggunakan warna bumi dan tidak mencolok. Teknik *modeling gumpaste* akan digunakan dalam pembuatan ornamen tersebut.

Ornamen lainnya yang digunakan pada *tier* pertama kue adalah tali terbuat dari *fondant* yang dibuat dengan bantuan alat *fondant extruder* lalu dipelintir sehingga terlihat seperti tali yang melilit satu sama lain. Tali ini diberi warna putih tulang, tali tersebut melambangkan kreatifitas seni simpul tangan pada gaya *bohemian*. Teknik yang digunakan dalam pembuatan tali yang disimpul adalah teknik *modeling fondant*.

2. *Tier* Kedua (Bagian Tengah Kue)

Gambar 1. 3

Ornamen Makrame pada *tier* kedua



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Tier kedua memiliki diameter 20 cm dengan tinggi 21 cm, *tier* kedua ini akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna merah ke-orenan, pemilihan warna tersebut didasari dengan makna dari warna tersebut yang menunjukkan gairah, kegembiraan, dan kehangatan dengan harapan warna tersebut melambangkan acara pernikahan yang penuh kegembiraan dan kehangatan. Pada *tier* kedua penulis menggunakan ornamen makrame yang terbuat dari *fondant*, makrame merupakan seni sulam tangan yang biasa menjadi ciri khas gaya *bohemian*. Ornamen makrame pada *tier* kedua juga dilengkapi dengan *tassels* berjumlah 7 buah. *Tassels* merupakan kumpulan potongan pendek benang yang diikat menjadi satu yang biasanya digunakan sebagai hiasan gantung. Teknik yang digunakan dalam pembuatan makrame ini adalah teknik *modeling fondant* dan menggunakan alat bantuan *fondant extruder* dalam membuat untaian tali yang nantinya akan dipelintir sehingga terlihat seperti tali yang saling melilit satu sama lain, warna yang digunakannya ialah putih tulang.

3. *Tier* Ketiga (Bagian Atas Kue)

Tier ketiga memiliki diameter 15 cm dan tinggi 15 cm, menggunakan *base dummy* yang dilapisi dengan *rolled fondant* dan diberi warna putih tulang. Dihias menggunakan ornamen tali yang dikepang mengelilingi bagian samping *tier* serta hiasan makrame yang berjumlah 5 buah berwarna coklat menggantung di bawah tali yang dikepang. Teknik yang digunakan dalam pembuatan makrame dan tali keping adalah teknik *modeling fondant* dengan bantuan alat *fondant extruder* untuk membentuk untaian tali.

4. *Cake Topper*

Gambar 1. 4

Cake Topper



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Cake topper merupakan dekorasi pada kue yang biasa ditaruh pada bagian paling atas kue. Sebagai *cake topper* pada kue pengantin bertemakan gaya *bohemian* ini penulis akan menggunakan figurin yang terbuat dari *gumpaste* serta dekorasi kue berbentuk lingkaran emas yang terbuat dari akrilik dan memberikan pantulan cahaya seperti cermin dengan diameter 15 cm dengan ketebalan 1 cm. Figurin yang dibuat menggunakan *gumpaste* diantaranya ialah; 2 buah bunga *peony* berwarna merah muda. Hal ini didasari dari makna bunga *peony* merah muda yang mewakili pernikahan yang bahagia, keberuntungan, dan kemakmuran serta melambangkan cinta dan sering digunakan sebagai dekorasi dan karangan bunga pengantin pada pesta pernikahan (Mcad, 2021); 7 buah daun bunga *peony*; 4 tangkai daun palem berwarna hijau tua, daun palem merupakan jenis daun yang biasa digunakan pada gaya *bohemian*; 2 tangkai daun *honey locust*; 2 tangkai bunga mimosa berwarna kuning cerah. Bunga Mimosa dipilih karena menyiratkan mulainya perjalanan baru seperti permulaan kehidupan pernikahan (P, 2020); dan 3 tangkai daun pohon

willow, daun pohon *willow* melambangkan kesuburan, sifat alam dan kehidupan (Dixie, 2018) yang mana selaras dengan nilai-nilai pada gaya *bohemian*. Bahan pembuat *figurin* bunga dan dedaunan yang penulis gunakan adalah *gumpaste* karena cocok dalam pembuatan *figurin* flora dan menghasilkan *figurin* yang keras ketika mengering serta bisa di-roll hingga sangat tipis. Dekorasi kue lingkaran emas yang memberikan pantulan seperti cermin dipilih karena memberi kesan mempesona pada kue pengantin serta memiliki keunikan tersendiri. Pewarna yang digunakan untuk mewarnai dekorasi dari *gumpaste* adalah pewarna makanan gel dan menggunakan *edible petal dust color* sebagai aksen detail pada *figurin* bunga *peony*.

C. Tinjauan Produk

Tinjauan produk berisi hal-hal yang dibutuhkan dalam pembuatan produk kue pengantin bertemakan gaya bohemian,

1. Standard Recipe

a. *Fruit Cake*

Di Inggris saat ini *fruit cake* atau kue buah masih digunakan untuk berbagai perayaan termasuk pembaptisan, ulang tahun, peringatan, dan pernikahan. Pada tahun 1733, *Fruit cake* dengan cepat menjadi sebuah standar, resep kue asli ini terdiri dari kismis, tepung, cengkeh, kayu manis, pala, kacang almond, citron, lemon dan kulit jeruk, air mawar, bir putih, ragi, krim dan *butter*. Seiring berkembangnya jaman, Resep *fruit cake* tradisional pun mengalami perubahan namun tidak secara drastis,

beberapa resep menghilangkan ragi dan menambahkan putih telur yang dikocok dan ada juga yang menggabungkan kismis dan kacang tambahan pada resep (Garrett, 2007). Kue yang kaya dan padat ini adalah pilihan unik untuk berbagai macam perayaan, *fruit cake* juga memiliki tekstur yang kokoh untuk digunakan sebagai kue yang ditumpuk dan berlapis (Kindersley, 2016). Berdasarkan uraian tersebut penulis memilih *Fruit cake* sebagai *base* kue karena memiliki tekstur yang cukup kokoh untuk menahan berat dari *buttercream*, *fondant*, dan *gumpaste*. Rincian resep *Fruit cake* yang digunakan dalam pembuatan kue pengantin bertema gaya *bohemian* ini tercantum pada Tabel 1.1

Tabel 1. 1
STANDARD RECIPE FRUIT CAKE

<i>ENGLISH FRUIT CAKE</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : 2 <i>Cake form</i> ∅ 25 cm 3 <i>Cake form</i> ∅ 20 cm 2 <i>Cake form</i> ∅ 15 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			alat dan bahan yang diperlukan
2	Olesi Taburkan		sedikit tepung	<i>cake form</i> dengan <i>greasing oil</i> keseluruhan bagian dalam <i>cake form</i> .
3	Kocok	618 gr 618 gr	<i>soft butter</i> gula	menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga gula larut

Tabel 1.1
STANDARD RECIPE FRUIT CAKE
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
4	Pecahkan	12 butir	telur	ukuran sedang ke dalam mangkuk kecil
5	Saring	659 gr 1 tsp	<i>soft flour</i> <i>baking powder</i>	di atas <i>baking paper</i>
6	Potong	742 gr	<i>glazed fruit</i>	(<i>colored cherries,</i>
7	Campurkan			<i>pineapples</i>) menjadi ukuran yang lebih kecil buah yang sudah dipotong menjadi ukuran lebih kecil dengan sedikit tepung (hal ini dilakukan untuk mencegah buah berada di bawah adonan saat dibakar)
8	Potong	165 gr	<i>walnuts</i>	menjadi ukuran yang lebih kecil
9	Siapkan	247 gr	<i>currant</i>	atau bisa menggunakan kismis sebagai alternatif
10	Campurkan			telur dan tepung ke campuran <i>butter-sugar</i> 3-4 kali secara bergantian
11	Kocok			adonan hingga tercampur
12	<i>Grate</i>	1	lemon (<i>fresh</i>)	atau gunakan beberapa tetes <i>lemon flavor</i>
13	Tambahkan	4 gr 4 ml	garam <i>vanilla essence</i>	ke dalam adonan
14	<i>Fold in</i>			sisanya bahan lainnya ke dalam adonan

Tabel 1.1
STANDARD RECIPE FRUIT CAKE
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
15	Tuangkan Ratakan			adonan ke dalam cetakan yang telah disiapkan permukaan adonan pada
16	Bakar			cetakan menggunakan <i>spatula</i> dengan bagian sisi lebih tinggi dibandingkan bagian tengah dengan suhu 175°C selama 35-40 menit
17	Biarkan			dingin selama 10 menit di dalam cetakan. setelah itu keluarkan dari cetakan

Sumber : *Standard recipe STP*

b. *Pastry Cream*

Tabel 1. 2
STANDARD RECIPE PASTRY CREAM SEBAGAI FILLING KUE

<i>PASTRY CREAM</i>			Yield : 1600 gr	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			alat dan bahan yang digunakan
2	Panaskan	150 gr 1 lt	gula susu	di dalam <i>saucepan</i> dengan api sedang

Tabel 1. 2
STANDARD RECIPE PASTRY CREAM SEBAGAI FILLING KUE
(LANJUTAN)

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3	Campurkan Tambahkan Campurkan	50 gr 80 gr 8	gula custard powder <i>egg yolk</i>	di dalam mangkuk besar ke dalam <i>custard mixture</i> 1 <i>ladle</i> susu dan gula yang telah dipanaskan sambil dikocok agar adonan tidak menggumpal
4	Masukan			<i>custard mixture</i> yang telah <i>ditempering</i> ke dalam sisa susu yang berada di <i>saucepan</i> sambil terus diaduk
5	Kocok			hingga <i>mixture</i> mulai memunculkan gelembung.
6	Angkat			dari kompor lalu tuangkan di mangkuk.

Sumber : *Standard Recipe* Poltekpar NHI Bandung

c. *Ganache***Tabel 1. 3*****STANDARD RECIPE GANACHE SEBAGAI CRUMB COAT CAKE***

<i>GANACHE</i>			Yield : 1500 gr	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			alat dan bahan yang digunakan
2	Potong	1000 gr	Chocolate (compound)	Menjadi potongan kecil – kecil
3	panaskan	500 gr	Fresh dairy cream	Di dalam pan
4	Campurkan	30 gr	Cocoa powder	Di dalam bowl
5	Campurkan	20 gr	sugar	Cocoa dan sugar mixture kedalam <i>fresh dairy cream</i> yang sudah mendidih
6	Aduk			Selama 1-2 menit
7	Matikan			Api
	Tambahkan			Potongan coklat kedalam adonan fresh dairy cream
8	Aduk			Dengan rata hingga semua cokelat sudah meleleh
9	Tuangkan			Kedalam bowl

Sumber : *Standard Recipe Ganache* Poltekpar NHI Bandung

d. Adonan *Gumpaste*

Tabel 1. 4

STANDARD RECIPE GUMPASTE

<i>GUMPASTE</i>			Yield : 710 gr	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			alat dan bahan yang digunakan
2	Masukan	525 gr	Sugar	Kedalam pan.
3	Tambahkan		Air	Secukupnya hingga ketinggian setengah buku jari.
4	Masak			Sampai dengan suhu 120°C.
5	Masukan	90 gr	Putih telur	Sambal menunggu gula mendidih. Kedalam mixing bowl dan Menggunakan attachment whisk.
6	Kocok		Lime juice	Putih telur dengan Hingga <i>hard peak</i> .
7	Masukan			Setelah suhu gula mencapai 120°C Larutan gula kedalam egg white.
8	Kocok			Dengan kecepatan tinggi hingga suhunya turun dan teksturnya seperti royal icing.
9	Turunkan			Kecepatan mixer

Tabel 1. 4

STANDARD RECIPE GUMPASTE**(LANJUTAN)**

<i>GUMPASTE</i>			Yield : 710 gr	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
10	Masukan	10 gr	CMC	Hingga adonan bisa dipulung Ganti attachment mixer menggunakan hook Hingga adonan playable Dengan plastic wrap Kedalam bowl Lalu wrap Kembali Selama 24 jam sebelum digunakan
11	Kocok			
12	Aduk			
13	Tutup			
14	Istirahatkan			

Sumber : *Standard Recipe* Poltekpar NHI Bandung

e. *Standard recipe* pewarnaan *Gumpaste* dan *Fondant*

Tabel 1. 5

STANDARD RECIPE PEWARNAAN GUMPASTE DAN FONDANT

DEKORASI KUE BERTEMAKAN GAYA *BOHEMIAN*

PEWARNAAN <i>FONDANT</i> DAN <i>GUMPASTE</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
PEWARNAAN FIGURIN BERBAHAN <i>GUMPASTE</i>				
1	Siapkan			alat dan bahan yang akan digunakan.
ORNAMEN PELANGI				
2	Campurkan	200 gr 3 ml 12 tetes 5 tetes	<i>gumpaste dough</i> pewarna cair coklat pewarna gel <i>flesh tone</i> pewarna gel merah ceri	dengan uleni hingga pewarna merata menjadi warna coklat muda.
3	Campurkan	40 gr 0,5 ml 1 ml 2 ml	<i>gumpaste dough</i> pewarna gel <i>red red</i> pewarna cair biru tua pewarna cair hitam	dengan uleni hingga pewarna merata menjadi warna <i>burgundy</i> .
4	Campurkan	60 gr 1 ml 1 ml 6 tetes	<i>gumpaste dough</i> pewarna gel <i>yellow lemon</i> pewarna gel <i>sunset orange</i> pewarna gel <i>chocolate buckeye</i>	dengan uleni hingga pewarna merata menjadi warna <i>mustard</i> .

Tabel 1.5
STANDARD RECIPE PEWARNAAN GUMPASTE DAN FONDANT
DEKORASI KUE BERTEMAKAN GAYA BOHEMIAN
(LANJUTAN)

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
ORNAMEN BUNGA <i>PEONY</i>				
5	Campurkan	200 gr 2 tetes 1 tetes	<i>gumpaste dough</i> pewarna makanan gel merah ceri <i>pewarna</i> <i>makanan gel</i> <i>yellow lemon</i>	dengan uleni hingga pewarna merata menjadi warna merah muda. digunakan untuk: 2 buah bunga yang terdiri dari 60 kelopak bunga <i>peony</i> .
6	Campurkan	10 gr 2 tetes	<i>gumpaste dough</i> pewarna makanan cair hijau daun muda	dengan uleni hingga pewarna merata digunakan untuk: 2 tangkai putik bunga
ORNAMEN DAUN <i>HONEY LOCUST</i>				
7	Campurkan	30 gr 3 tetes 3 tetes 2 tetes	<i>gumpaste dough</i> pewarna makanan cair hijau apel pewarna makanan gel <i>yellow lemon</i> pewarna makanan gel coklat <i>buckeye</i>	dengan uleni hingga pewarna merata menjadi warna kuning tua kehijauan digunakan untuk: 14 buah kelopak daun <i>honey locust</i> .

Tabel 1.5

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN GUMPASTE DAN FONDANT
DEKORASI KUE BERTEMAKAN GAYA BOHEMIAN
(LANJUTAN)**

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
ORNAMEN BUNGA MIMOSA				
8	Campurkan	20 gr 1 tetes 1 tetes	<i>gumpaste dough</i> pewarna makanan gel <i>yellow lemon</i> pewarna gel <i>sunset orange</i>	dengan uleni hingga pewarna merata jadi warna kuning cerah
ORNAMEN DAUN				
9	Campurkan	150 gr 5 ml 3 ml 0,45 ml	<i>gumpaste dough</i> pewarna makanan cair hijau tua pewarna makanan cair hitam pewarna makanan cair biru tua	dengan uleni hingga pewarna merata jadi warna hijau tua digunakan untuk membuat daun bunga <i>peony</i> , daun pohon <i>willow</i> , dan daun palem
PEWARNAAN ROLLED FONDANT				
10	Campurkan	900 gr 6 ml 3 ml 1,5 ml 1,5 ml	<i>rolled fondant</i> pewarna makanan gel <i>yellow lemon</i> pewarna makanan gel merah ceri pewarna makanan gel sunset orange pewarna makanan cair biru tua	dengan uleni hingga menjadi warna <i>moccasin</i> digunakan untuk 1. 750 gr <i>cover tier</i> pertama 2. 100 gr <i>tassels</i> 3. 50 gr tali keping

Tabel 1.5
STANDARD RECIPE PEWARNAAN GUMPASTE DAN FONDANT
DEKORASI KUE BERTEMAKAN GAYA BOHEMIAN
(LANJUTAN)

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
11	Campurkan	700 gr 3,5 ml 2 ml 0,5 ml	<i>rolled fondant</i> pewarna makanan gel <i>red red</i> pewarna makanan gel <i>orange sunset</i> pewarna makanan gel coklat <i>buckeye</i>	dengan uleni hingga menjadi warna merah keoran digunakan untuk <i>cover</i> <i>tier</i> kedua
12	Campurkan	500 gr 3 tetes	<i>rolled fondant</i> pewarna makanan cair <i>yellow egg</i>	dengan uleni hingga menjadi warna merah keoran digunakan untuk: 1. 300 gr untuk <i>cover tier</i> ketiga 2. 80 gr tali pada <i>tier</i> pertama dan kedua 3. 100 gr tali makrame pada <i>tier</i> kedua 4. 20 gr tali keping pada <i>tier</i> ketiga
13	Campurkan	60 gr 1 ml 1 ml 6 tetes	<i>rolled fondant</i> pewarna gel <i>yellow lemon</i> pewarna gel <i>sunset orange</i> pewarna gel <i>chocolate buckeye</i>	dengan uleni hingga pewarna merata menjadi warna <i>mustard</i>

Sumber : Olahan Penulis, 2022

f. *Standard recipe* Pembuatan Kue Dekorasi menggunakan *dummy*

Tabel 1. 6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
MEMBUAT DEKORASI PELANGI MENGGUNAKAN <i>GUMPASTE</i>				
1	Siapkan			alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Uleni	200 gr	<i>gumpaste</i> berwarna coklat muda	menjadi untaian tali menggunakan <i>fondant extruder</i> yang telah <i>didusting</i> menggunakan tepung dengan ring berbentuk bulat dengan diameter 0,1 ml. buatlah 44 untaian tali dengan masing-masing panjang 30 cm.
3	Bentuk			
4	Uleni	40 gr	<i>gumpaste</i> berwarna <i>burgundy</i>	lakukan teknik yang sama seperti <i>gumpaste</i> warna coklat muda. buatlah 4 untai tali dengan masing-masing panjang 30 cm.

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY**(LANJUTAN)**

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
5	Uleni	60 gr	<i>Gumpaste</i> berwarna <i>mustard</i>	lakukan teknik yang sama seperti <i>gumpaste</i> warna coklat muda dan <i>burgundy</i> . buatlah 16 untaian tali dengan masing-masing panjang 30 cm.
6	Susun			untaian tali coklat muda, <i>burgundy</i> , dan <i>mustard</i> yang telah dibuat sesuai dengan pola. lengkukan tali sehingga membentuk pelangi
7	Oleskan		<i>edible glue</i>	pada setiap sela untaian tali agar saling menempel
8	Ratakan			bagian bawah pelangi dengan memotong untaian tali yang berlebih.
9	Keringkan			dekorasi pelangi di suhu ruang

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
MEMBUAT DEKORASI BUNGA <i>PEONY</i> DARI <i>GUMPASTE</i>				
10	Siapkan			alat dan bahan yang akan digunakan.
11	Potong		kawat (0,45 mm)	dengan panjang 10 cm sebanyak 60 buah.
12	Uleni	200 gr	<i>gumpaste</i> berwarna pink muda	kemudian
13	<i>Roll</i>			<i>gumpaste</i> di atas <i>veining board</i> .
14	Lepaskan			<i>gumpaste</i> dari atas <i>veining board</i> .
15	Cetak			<i>gumpaste</i> menggunakan <i>peony cutter</i> ukuran <i>sedang</i> agar membentuk kelopak bunga <i>peony</i> dengan garis pada bagian tengah kelopak.
16	Masukan			kawat dengan panjang 10 cm pada kelopak bunga dan olesi kawat dengan <i>edible glue</i> terlebih dahulu.

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
17	Cetak			kelopak bunga menggunakan <i>peony petal veiner mold</i> . agar membentuk guratan detail.
18	Tekan			seluruh ujung kelopak menggunakan <i>ball tools</i> agar membentuk lekukan seperti kelopak bunga asli.
19	Taruh			kelopak bunga di dalam <i>chocolate mold</i> untuk kelopak yang kecil dan untuk kelopak besar keringkan di pinggir mangkuk bagian dalam. hingga mengering.
20	Biarkan			lakukan hal yang sama buatlah masing- masing 10 kelopak bunga berukuran kecil, sedang dan besar. Mengering di suhu ruang

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
21	Warnai			<p>setelah setengah mengering.</p> <p>bagian ujung bawah kelopak bunga menggunakan campuran <i>lust powder</i> merah dengan tepung <i>maizena</i> hingga terbentuk gradasi warna dari <i>pink</i> tua ke <i>pink</i> pucat.</p> <p>taruh kembali kelopak bunga kedalam mangkuk dan biarkan mengering.</p>
MEMBUAT PUTIK DAN BENANG SARI BUNGA <i>PEONY</i>				
22	Bentuk	10 gr	<i>gumpaste</i> hijau muda	menjadi seperti tetesan air
23	Masukan			ujung kawat yang ditekuk pada bagian bawah <i>gumpaste</i>
24	Tekuk			bagian ujung atas <i>gumpaste</i> .

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY**(LANJUTAN)**

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
25	Warnai		Kepala Benang sari	lakukan hal yang sama hingga membentuk 6 buah putik gabungkan menjadi 2 tangkai putik menggunakan <i>floral tape</i> .
26	Bagi			benang sari menjadi 4 bagian, beri selotip pada bagian batang benang sari dan gunting bagian tengah batang benang sari sehingga menjadi 8 bagian benang sari.
27	Gabungkan			4 buah benang sari dengan putik menggunakan <i>floral tape</i> .
28	Rangkai			dan gabungkan benang sari dan putik dengan kelopak bunga <i>peony</i> yang sudah kering.

Tabel 1.6
STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				setiap satu tangkai bunga <i>peony</i> terdiri dari 10 kelopak berukuran kecil, 10 kelopak berukuran sedang dan 10 kelopak berukuran besar.
MEMBUAT DEKORASI DAUN <i>PEONY</i>, <i>WILLOW</i>, PALEM DARI <i>GUMPASTE</i>				
29	<i>Roll</i>		<i>gumpaste</i> berwarna hijau tua	di atas <i>veining board</i> dengan ketebalan 2 mm
30	Lepaskan			dari <i>veining board</i> .
31	Cetak			menggunakan pola daun yang telah dibuat.
32	Masukan			kawat pada bagian tengah daun.
33	Beri			detail bergelombang pada ujung daun menggunakan <i>ball tools</i> .
34	Beri			guratan menyerupai daun menggunakan <i>modelling tools</i> buat 7 helai daun <i>peony</i> , 4 helai daun.

Tabel 1.6

**STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)**

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
35	Rangkai			palem, 21 helai daun <i>willow</i> . daun <i>willow</i> sesuai dengan desain dengan menggabungkan setiap helai daun menggunakan <i>floral tape</i> . (satu tangkai daun <i>willow</i> berjumlah 7 helai)
MEMBUAT DEKORASI DAUN <i>HONEY LOCUST</i> DARI <i>GUMPASTE</i>				
36	<i>Roll</i>		<i>gumpaste</i> berwarna kuning kehijauan	diatas <i>veining board</i> menggunakan <i>leaf cutter</i> berbentuk daun <i>honey locust</i> .
37	Cetak			pada bagian tengah daun dengan panjang 3 cm. lakukan hal yang sama hingga daun <i>honey locust</i> berjumlah 12 helai.
38	Masukan		kawat	

Tabel 1.6

**STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)**

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
39	Rangkai			dan 2 helai <i>honey locust</i> dengan panjang kawat 15 cm. daun <i>honey locust</i> sesuai dengan desain menggunakan <i>floral tape</i> . (1 tangkai <i>honey locust</i> terdiri dari 7 helai daun)
MEMBUAT DEKORASI BUNGA <i>MIMOSA</i> DARI <i>GUMPASTE</i>				
40	Uleni		<i>gumpaste</i> berwarna kuning cerah	
41	Bentuk			<i>gumpaste</i> menjadi bola-bola kecil berjumlah 20 buah
42	Lapisi		kawat	dengan <i>floral tape</i>
43	Oleskan		<i>edible glue</i>	pada bagian ujung kawat
44	Rekatkan			bola-bola kecil tersebut ke setiap ujung kawat
45	Rangkai			sesuai dengan desain keringkan

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
46	Oleskan		<i>sedikit edible glue</i>	pada setiap bola.
47	Taburi		<i>yellow edible lust powder</i>	pada permukaan bola-bola menggunakan kuas.
MEMBUAT DEKORASI TASSELS DENGAN <i>ROLLED FONDANT</i>				
48	Uleni	100 gr	<i>rolled fondant</i> berwarna <i>moccasin</i>	
49	Cetak			<i>rolled fondant</i> menjadi untaian tali menggunakan <i>fondant extruder</i> dengan <i>ring</i> 7 lingkaran kecil sehingga membentuk untaian tali yang banyak.
50	Gunting			untaian tali yang keluar dari <i>fondant extruder</i> setiap 5 cm.
51	Gabungkan			setiap 3 buah untaian tali menjadi satu.
52	Gunting			ujung tali membentuk segitiga.
53	Rapihkan			bagian pangkal tali.

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				buat 7 buah tassels dengan teknik yang sama
<i>COVERING TIER 1 DENGAN TEKNIK BLANKET</i>				
54	Uleni	750 gr	<i>Fondant</i> warna <i>moccasin</i>	<i>Fondant</i> hingga ketebalan 3mm dan Menjadi bentuk lingkaran dengan diameter 45 – 50 cm Permukaan dummy menggunakan spray. <i>fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> . <i>rolling pin</i> di sisi <i>dummy</i> terjauh dan buka gulungannya ke arah dalam hingga seluruh <i>dummy</i> ter-cover. bagian atas <i>dummy</i> menggunakan telapak tangan lanjut bagian pinggir <i>dummy</i> dengan menarik perlahan
55	Tipiskan			
56	Roll		<i>Fondant</i>	
57	Basahi			
58	Bungkus			
59	Letakan			
60	Ratakan			

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				bagian ujung bawah fondant agar tidak kusut
<i>COVERING TIER 2 DENGAN TEKNIK PANELING</i>				
61	Uleni	700 gr	<i>Fondant</i> warna merah keorenan	
62	Tipiskan			200 gr <i>fondant</i> dan bentuk menjadi lingkaran dengan diameter 20 cm dengan ketebalan 5 mm.
63	Spray			Bagian atas <i>dummy tier 2</i> (diameter 20 cm, tinggi 20 cm)
64	Rekatkan			<i>Fondant</i> ke bagian atas <i>dummy</i> Menggunakan tangan atau <i>fondant smoother</i> .
65	Potong			bagian pinggir yang berlebih menggunakan <i>roller cutter</i> .
66	Uleni			sisa <i>fondant</i> .
67	Roll			hingga memiliki Panjang 60 cm dan ketebalan 5 mm.
68	<i>Cut</i>			dan bentuk menjadi persegi Panjang dengan.

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
69	Rekatkan			Panjang 60 cm dan lebar 20 cm <i>Fondant</i> ke bagian sisi <i>dummy</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i>
70	Potong			<i>Dummy</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i> Bagian berlebih menggunakan <i>pen cutter</i> .
71	Rapihkan			Bagian atas dan sisi menggunakan <i>fondant smoother</i> .
72	Rapihkan			Sambungan <i>fondant</i> . Lakukan teknik yang sama pada <i>tier 3</i> .
MEMBUAT DEKORASI MAKRAMÉ PADA <i>TIER 2</i> DENGAN <i>ROLLED FONDANT</i>				
73	Uleni	100 gr	<i>rolled fondant</i> berwarna putih tulang	
74	Cetak			<i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant extruder</i> dengan jenis <i>ring</i> memiliki 3 lingkaran yang menyatu.

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
75	<i>Twist</i>			untaian tali yang telah dibentuk menggunakan <i>fondant extruder</i> .
76	Gambar			pola segitiga pada <i>tier</i> kedua sebagai acuan menempelkan makrame.
77	olesi			garis pola pada <i>tier</i> kedua menggunakan <i>edible glue</i>
78	Rekatkan			tali yang telah di- <i>twist</i> sesuai dengan pola.
79	Rapikan			ujung tali yang berlebih.
80	Rekatkan			<i>tassels</i> pada setiap ujung luar makrame sesuai dengan desain.
81	Rekatkan			<i>fondant</i> yang telah dibentuk memanjang dengan panjang 2 cm dan lebar 1,5 cm pada setiap sudut makrame sesuai dengan desain.
82	Lingkari			bagian atas <i>tier</i> kedua menggunakan tali yang telah di- <i>twist</i> .
83	Rekatkan			menggunakan <i>edible glue</i> .

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
MEMBUAT DEKORASI MAKRAME PADA <i>TIER</i> KETIGA				
84	Uleni	60 gr	<i>rolled fondant</i> berwarna <i>mustard</i>	
85	Buatlah			untaian tali menggunakan <i>fondant extruder</i>
86	<i>Twist</i>			untaian tali.
87	<i>Roll</i>			tali agar memiliki ukuran yang sesuai.
88	Bagi			tali kedalam beberapa bagian: 1 untai tali dengan panjang 30 cm, 10 untai tali dengan panjang masing-masing 5 cm, dan 25 untai tali dengan ukuran lebih kecil dengan total Panjang 20 cm.
89	Gabungkan			tali dengan panjang 5 cm menjadi berpasangan-pasangan membentuk segitiga.
90	Buatlah			detail bagian bawah makrame dengan
91	<i>Roll</i>			<i>fondant</i> dengan ketebalan sekitar 2 mm, Panjang

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
92	Potong			5 cm dan lebar 1 cm. dengan arah vertical sehingga Terbentuk jumbai seperti tali.
93	Rekatkan			pada bagian bawah tali yang telah dibentuk segitiga.
94	Rekatkan			untaian tali yang telah di <i>twist</i> dengan panjang 30 cm pada bagian depan <i>tier</i> ketiga menggunakan <i>edible glue</i> .
95	Susun			tali yang telah dibentuk segitiga pada <i>tier</i> ketiga sesuai dengan desain.
96	Rekatkan			untaian tali yang telah di <i>twist</i> dengan ukuran yang paling kecil saling bersilangan pada setiap segitiga (sesuai dengan desain).
97	Rekatkan			bulatan pipih pada setiap celah segitiga sesuai dengan desain

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
98	Cetak		<i>rolled fondant</i> berwarna <i>moccasin</i> dan putih tulang	menjadi 3 untai tali menggunakan <i>fondant</i> <i>extruder</i> dengan <i>ring</i> <i>fondant extruder</i> ber diameter 1 cm dengan panjang 50 cm. tali membentuk keping kepingan tali mengelilingi <i>tier</i> ketiga
99	Anyam			
100	Rekatkan			
<i>ASSEMBLING</i>				
101	Rekatkan			ornamen pelangi mengeliling <i>tier</i> pertama sesuai dengan desain.
102	Rekatkan			tali yang telah di <i>twist</i> mengelilingi bagian bawah <i>tier</i> pertama.
103	Gabungkan			<i>tier</i> pertama dengan <i>tier</i> kedua.
104	Rekatkan			tali berwarna putih tulang yang telah di <i>twist</i> mengelilingi bagian bawah <i>tier</i> kedua

Tabel 1.6

STANDARD RECIPE KUE DEKORASI MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

PEMBUATAN KUE DEKORASI MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>			Yield : 1 Dekorasi Kue	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
105	Gabungkan			<i>tier</i> ketiga
106	Susun			dekorasi <i>gumpaste</i> sebagai <i>topper cake</i> pada bagian atas <i>tier</i> ketiga.
107	Tambahkan			lingkaran emas akrilik pada <i>topper cake</i> . berikan sentuhan akhir pada kue.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

2. Purchase Order

Purchase dalam Bahasa Indonesia berarti membeli dalam arti luas. *Purchase Order* atau PO merupakan dokumen resmi yang diberikan oleh pembeli kepada penjual atau pemasok berisi rincian pembelian produk atau jasa yang akan dikirimkan sesuai dengan waktu yang ditentukan (Jack E. Miller, 2001). Daftar Rincian barang dan bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan kue pengganti bertemakan gaya *bohemian* dirangkum pada Tabel 1.7 dan 1.8.

a. *Purchase Order Menggunakan Dummy***Tabel 1. 7*****PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY***

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Dummy</i> Ø25 Tinggi 10 cm	1	pcs	Rp 15.000	pcs	Rp 15.000
2	<i>Dummy</i> Ø20 cm Tinggi 21 cm	1	pcs	Rp 23.000	pcs	Rp 23.000
3	<i>Dummy</i> Ø15 cm Tinggi 15 cm	1	pcs	Rp 11.000	pcs	Rp 11.000
4	<i>Rolled Fondant</i> <i>Putih</i>	5	kg	Rp 340.000	5 kg	Rp 340.000
5	Gumpaste Putih	3	pack	Rp 35.000	240 gr	Rp 105.000
6	<i>Topper Cake</i> <i>Akrilik</i>	1	pcs	Rp 30.500	pcs	Rp 30.500
7	Pewarna makanan biru tua	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
8	Pewarna makanan coklat	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
9	Pewarna makanan kuning telur	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
10	Pewarna makanan hijau tua	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
11	Pewarna makanan hijau apel	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
12	Pewarna makanan hijau muda	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
13	Pewarna makanan merah ceri	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
14	Pewarna makanan hitam	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
15	Pewarna makanan Gel oranye	1	btl	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500

Tabel 1. 7
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
16	Pewarna makanan Gel <i>red red</i>	1	btl	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500
17	Pewarna makanan Gel <i>flesh tone</i>	1	btl	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500
18	Pewarna makanan Gel <i>Buckeye Brown</i>	1	btl	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500
19	<i>Petal Dust Lumut</i>	1	btl	Rp 25.800	3 gr	Rp 25.800
20	<i>Petal Dust Merah</i>	1	btl	Rp 25.800	3 gr	Rp 25.800
21	<i>Petal Dust kuning</i>	1	btl	Rp 25.800	3 gr	Rp 25.800
22	CMC	1	btl	Rp 9.000	43 gr	Rp 9.000
23	<i>Cake Board 30 cm</i>	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
24	<i>Maizena</i>	1	kg	Rp 20.000	kg	Rp 20.000
25	Putik Bunga <i>wafer paper</i>	1	pack	Rp 18.000	240 pcs	Rp 18.000
26	Kawat 0,4 mm	2	pack	Rp 10.000	4 meter	Rp 20.000
27	Tusuk Gigi	1	pack	Rp 2.000	250 pcs	Rp 2.000
28	<i>Plastic Wrap</i>	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
29	<i>Shortening</i>	1	pack	Rp 30.000	500 gr	Rp 30.000
Total						Rp 807.400

Sumber : Olahan Penulis

b. *Purchase Order* Menggunakan Kue**Tabel 1. 8*****PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN KUE***

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Cake Board 30 cm</i>	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
2	<i>Topper Cake Akrilik</i>	1	pcs	Rp 30.500	1 pcs	Rp 30.500
3	<i>dowel plastik 24 cm</i>	1	pack	Rp 64.000	24 pcs	Rp 64.000
4	<i>Rolled Fondant Putih</i>	1	pail	Rp 340.000	5 kg	Rp 340.000
5	Kawat 0,4 mm	4	meter	Rp 10.000	4 meter	Rp 40.000
6	Tusuk Gigi	1	pack	Rp 2.000	250 pcs	Rp 2.000
7	<i>Plastic Wrap</i>	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
8	<i>Gumpaste Putih</i>	3	pack	Rp 35.000	240 gr	Rp 105.000
9	Pewarna makanan biru tua	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
10	Pewarna makanan coklat	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
11	Pewarna makanan kuning telur	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
12	Pewarna makanan hijau tua	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
13	Pewarna makanan hijau apel	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
14	Pewarna makanan hijau muda	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
15	Pewarna makanan merah ceri	1	btl	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000

Tabel 1. 8
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN KUE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
16	Pewarna makanan hitam	1	botol	Rp 3.000	15 ml	Rp 3.000
17	Pewarna makanan Gel oranye	1	botol	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500
18	Pewarna makanan Gel <i>red red</i>	1	botol	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500
19	Pewarna makanan Gel <i>flesh tone</i>	1	botol	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500
20	Pewarna makanan Gel <i>Buckeye Brown</i>	1	botol	Rp 36.500	20 ml	Rp 36.500
21	<i>Petal Dust Lumut</i>	1	botol	Rp 25.800	3 gr	Rp 25.800
22	<i>Petal Dust Merah</i>	1	botol	Rp 25.800	3 gr	Rp 25.800
23	<i>Petal Dust kuning</i>	1	botol	Rp 25.800	3 gr	Rp 25.800
24	CMC	1	botol	Rp 9.000	43 gr	Rp 9.000
25	<i>Maizena</i>	1	kg	Rp 20.000	1 kg	Rp 20.000
26	Putik Bunga <i>wafer paper</i>	1	pack	Rp 18.000	240 pcs	Rp 18.000
27	<i>Shortening</i>	500	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 30.000
28	<i>soft butter</i>	3	pack	Rp 45.000	227 gr	Rp 135.000
29	gula	1	kg	Rp 12.500	1 kg	Rp 12.500
30	telur	1,5	kg	Rp 45.000	1000 kg	Rp 67.500

Tabel 1. 8
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN KUE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
31	<i>soft flower</i>	1	kg	Rp 11.000	1 kg	Rp 11.000
32	<i>baking powder</i>	1	btl	Rp 4.800	45 gr	Rp 4.800
33	<i>glazed fruit</i>	8	pack	Rp 28.000	100 gr	Rp 224.000
34	<i>walnuts</i>	1	pack	Rp 49.000	200 gr	Rp 49.000
35	<i>currant</i>	1	pack	Rp 28.000	250 gr	Rp 28.000
36	<i>lemon (fresh)</i>	1	pack	Rp 7.000	4 pcs	Rp 7.000
37	<i>garam</i>	1	pack	Rp 4.000	250 gr	Rp 4.000
38	<i>vanilla essence</i>	1	btl	Rp 22.000	25 gr	Rp 22.000
39	<i>susu</i>	1	lt	Rp 17.000	1 lt	Rp 17.000
40	<i>custard powder</i>	1	can	Rp 30.500	300 gr	Rp 30.500
41	<i>chocolate compound</i>	1	kg	Rp 60.000	1 kg	Rp 60.000
42	<i>Fresh Dairy Cream</i>	1	pack	Rp 50.000	1 lt	Rp 50.000
43	<i>cocoa powder</i>	1	pack	Rp 12.000	45 gr	Rp 12.000
	Total					Rp 1.675.200

Sumber: Olahan Penulis, 2022

3. Recipe Costing

Recipe costing bila diterjemahkan kedalam Bahasa Indonesia merupakan penetapan biaya resep. *Recipe costing* merupakan Tindakan memecah item menu menjadi bahan-bahan individual yang digunakan dan menentukan bahan-bahan tersebut (Schulfer, t.thn.)

a. *Recipe Costing* berbahan dasar Media Dekorasi

Tabel 1. 9

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Dummy</i> Ø25 Tinggi 10 cm	1	pcs	Rp 15.000	1 pcs	Rp 15.000
2	<i>Dummy</i> Ø20 cm Tinggi 21 cm	1	pcs	Rp 23.000	1 pcs	Rp 23.000
3	<i>Dummy</i> Ø15 cm Tinggi 15 cm	1	pcs	Rp 11.000	1 pcs	Rp 11.000
4	<i>Cake Board</i> 30 cm	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
5	<i>Topper Cake</i> Akrilik	1	pcs	Rp 30.500	1 pcs	Rp 30.500
6	<i>Rolled</i> <i>Fondant Putih</i>	2500	gr	Rp 340.000	5 kg	Rp 170.000
7	<i>Gumpaste</i> Putih	710	gr	Rp 35.000	240 gr	Rp 103.542
8	Pewarna makanan biru tua	3	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 600
9	Pewarna makanan coklat	3	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 600
10	Pewarna makanan kuning telur	1	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 200

Tabel 1. 9

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI**(LANJUTAN)**

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
11	Pewarna makanan hijau tua	5	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 1.000
12	Pewarna makanan hijau apel	1	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 200
13	Pewarna makanan hijau muda	1	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 200
14	Pewarna makanan merah ceri	4	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 600
15	Pewarna makanan hitam	3	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 450
16	Pewarna makanan Gel oranye	4	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 7.300
17	Pewarna makanan Gel <i>red red</i>	4	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 7.300
18	Pewarna makanan Gel <i>flesh tone</i>	1	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 1.825
19	Pewarna makanan Gel <i>Buckeye Brown</i>	1,5	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 2.738
20	<i>Petal Dust Lumut</i>	1	gr	Rp 25.800	3 gr	Rp 8.600
21	<i>Petal Dust Merah</i>	1	gr	Rp 25.800	3 gr	Rp 8.600
22	<i>Petal Dust kuning</i>	2	gr	Rp 25.800	3 gr	Rp 17.200
23	CMC	15	gr	Rp 9.000	43 gr	Rp 3.140
24	<i>Maizena</i>	500	gr	Rp 20.000	1 kg	Rp 10.000

Tabel 1. 9

**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)**

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
25	Putik Bunga <i>wafer paper</i>	100	pcs	Rp 18.000	240 pcs	Rp 7.500
26	Kawat 0,4 mm	4	meter	Rp 10.000	4 meter	Rp 10.000
27	Tusuk Gigi	50	pcs	Rp 2.000	250 pcs	Rp 400
28	<i>Plastic Wrap</i>	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
29	<i>Shortening</i>	250	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 15.000
Total						Rp 491.494

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

b. *Recipe Costing* berbahan dasar Kue

Tabel 1. 10

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Cake Board</i> 30 cm	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
2	<i>Topper Cake</i> Akrilik	1	pcs	Rp 30.500	1 pcs	Rp 30.500
3	<i>dowel plastik</i> 24 cm	1	pack	Rp 64.000	24 pcs	Rp 64.000
4	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Putih	2500	gr	Rp 340.000	5 kg	Rp 170.000
5	Kawat 0,4 mm	4	meter	Rp 10.000	4 meter	Rp 10.000
6	Tusuk Gigi	50	pcs	Rp 2.000	250 pcs	Rp 400

Tabel 1. 10

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE

(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
7	<i>Plastic Wrap</i>	1	pcs	Rp 17.500	1 pcs	Rp 17.500
8	<i>Gumpaste Putih</i>	710	gr	Rp 35.000	240 gr	Rp 103.542
9	Pewarna makanan biru tua	3	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 600
10	Pewarna makanan coklat	3	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 600
11	Pewarna makanan kuning telur	1	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 200
12	Pewarna makanan hijau tua	5	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 1.000
13	Pewarna makanan hijau apel	1	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 200
14	Pewarna makanan hijau muda	1	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 200
15	Pewarna makanan merah ceri	4	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 600
16	Pewarna makanan hitam	3	ml	Rp 3.000	15 ml	Rp 450
17	Pewarna makanan Gel oranye	4	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 7.300
18	Pewarna makanan Gel <i>red red</i>	4	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 7.300
19	Pewarna makanan Gel <i>flesh tone</i>	1	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 1.825

Tabel 1. 10
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
20	Pewarna makanan Gel <i>Buckeye Brown</i>	1,5	ml	Rp 36.500	20 ml	Rp 2.738
21	<i>Petal Dust</i> Lumut	1	gr	Rp 25.800	3 gr	Rp 8.600
22	<i>Petal Dust</i> Merah	1	gr	Rp 25.800	3 gr	Rp 8.600
23	<i>Petal Dust</i> kuning	2	gr	Rp 25.800	3 gr	Rp 17.200
24	CMC	15	gr	Rp 9.000	43 gr	Rp 3.140
25	<i>Maizena</i>	500	gr	Rp 20.000	1 kg	Rp 10.000
26	Putik Bunga <i>wafer paper</i>	100	pcs	Rp 18.000	240 pcs	Rp 7.500
27	<i>Shortening</i>	250	gr	Rp 30.000	500 gr	Rp 15.000
28	<i>soft butter</i>	618	gr	Rp 135.000	681 gr	Rp 122.511
29	gula	838	gr	Rp 12.500	1 kg	Rp 10.475
30	telur	20	pcs	Rp 45.000	1,5 kg	Rp 37.500
31	soft flower	659	gr	Rp 11.000	1 kg	Rp 7.249
32	baking powder	5	gr	Rp 4.800	45 gr	Rp 533
33	glazed fruit	742	gr	Rp 224.000	800 gr	Rp 207.760
34	walnuts	165	gr	Rp 49.000	200 gr	Rp 40.425
35	currant	247	gr	Rp 28.000	250 gr	Rp 27.664
36	lemon (fresh)	1	pcs	Rp 7.000	4 pcs	Rp 1.750

Tabel 1. 10
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
37	garam	4	gr	Rp 4.000	250 gr	Rp 64
38	<i>vanilla essence</i>	4	ml	Rp 22.000	25 gr	Rp 3.520
39	susu	1	lt	Rp 17.000	1 lt	Rp 17.000
40	<i>custard powder</i>	80	gr	Rp 30.500	300 gr	Rp 8.133
41	<i>chocolate compound</i>	1000	gr	Rp 60.000	1 kg	Rp 60.000
42	<i>Fresh Dairy Cream</i>	500	gr	Rp 50.000	1 lt	Rp 25.000
43	<i>cocoa powder</i>	30	gr	Rp 12.000	45 gr	Rp 8.000
	Total					Rp 1.084.078

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Selling Price

Selling Price merupakan harga jual suatu barang. Dalam menentukan harga suatu produk penulis menggunakan rumus yang bersumber dari buku *food and beverage cost control* karangan Jack E. Miller dkk, yaitu sebagai berikut:

$$\text{Food Sales} = \frac{\text{Cost of Food Sold}}{\text{Food Cost \%}}$$

Sumber: (Jack E. Miller, 2001)

Tabel 1. 11**RUMUSAN HARGA JUAL BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI**

<i>Total Food Cost</i>	Rp 491.494
<i>Desired Cost Percentage</i>	22
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 2.234.062
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2.300.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 1. 12**RUMUSAN HARGA JUAL BERBAHAN DASAR KUE**

<i>Total Food Cost</i>	Rp 1.084.078
<i>Desired Cost Percentage</i>	22
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 4.927.629
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 5.000.000


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Kebutuhan Alat





Pada pembuatan kue pengantin ini dibutuhkan alat-alat penunjang untuk mempermudah proses pengerjaan. Pembuatan kue pengantin pada usulan tugas akhir ini berfokus pada pembuatan dan pengaplikasian teknik dekorasi kue maka dari itu dibutuhkan alat – alat yang mendukung terciptanya dekorasi kue yang sesuai dengan desain yang telah dibuat. Berikut rincian alat dan fungsi dirangkum pada Tabel 1.13

Tabel 1. 13





DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA

No.	Gambar	Fungsi
1	<p><i>Fondant Tools</i></p> 	<p>Untuk membentuk dan memberikan detail pada <i>fondant</i> dan <i>figurin</i></p>
2	<p><i>Fondant Roller 31 cm & 21,5 cm</i></p> 	<p>Untuk meratakan, menghaluskan dan memberikan ketebalan yang sesuai pada <i>fondant</i> atau <i>gumpaste</i>.</p>
3	<p><i>Fondant Extruder</i></p> 	<p>Untuk membentuk dekorasi tali dan makrame pada dekorasi</p>
4	<p><i>Peony petal veiner mold</i></p> 	<p>Untuk membentuk lekukan dan guratan pada kelopak bunga <i>peony</i></p>

Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
5	Cetakan Kelopak daun 	Untuk membentuk kelopak daun
6	<i>Sillicon mate</i> 	Sebagai alas membentuk, <i>roll</i> , dan memotong <i>fondant</i>
7	<i>Fondant Smoothers</i> 	Untuk meratakan permukaan <i>fondant</i>
8	<i>Floral Wire</i> 	Sebagai penyangga dan tangkai ornamen





Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
9	<i>Floral Tape</i> 	Untuk menutupi permukaan <i>floral wire</i> dan mengikat dan menyatukan kawat pada dekorasi bunga atau dedaunan
10	Kuas 	Alat untuk memberi warna dan detail pada dekorasi
11	<i>Peony Cutter</i> 	Untuk membentuk kelopak bunga <i>peony</i>
12	Pisau 	Untuk memotong bahan atau dekorasi

Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
13	<i>Cutter Pen</i> 	Sebagai alat bantu memotong dekorasi agar lebih detail
14	Penggaris 	Sebagai alat pengukur dekorasi yang akan dibentuk agar sesuai
15	Sumpit 	Sebagai alat untuk menusuk bagian luar kue agar bisa menancapkan dekorasi <i>gumpaste</i>
16	<i>Turning table</i> 	Memudahkan pada saat melakukan dekorasi atau <i>covering</i> kue, agar kue dapat dengan mudah diputar.
17	<i>Sugarcraft veining board</i> 	Sebagai alas dan memberikan aksen detail pada daun atau bunga

Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
18	Tang pemotong kawat 	Memotong atau membentuk <i>floral wire</i>
19	Cutting matt A4 	Sebagai alas untuk memotong <i>gumpaste</i> atau <i>fondant</i> dalam membentuk ornamen
20	Plastik mika 	Untuk menutupi <i>fondant</i> dan <i>gumpaste</i> agar tidak mengering sebelum diberi detail.
21	Foam pad sponge mat 	Sebagai alas membentuk lekukan detail pada ornamen kelopak bunga atau daun

Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
22	<i>Silicone brush</i> 	Sebagai alat untuk mengaplikasikan lem atau air
23	Busa bunga 	Sebagai alas mengeringkan bunga atau daun yang sudah dipasangkan kawat agar dapat berdiri tegak
24	<i>Silicone Mold</i> \varnothing 3,5 cm 	Sebagai alas mengeringkan kelopak bunga agar berbentuk cekung
25	Mangkuk plastik \varnothing 5 cm 	Sebagai alas mengeringkan kelopak bunga agar berbentuk cekung


Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
26	Piring 	Sebagai alas menaruh dan mencampur pewarna untuk mewarnai ornamen
27	Sendok 	Untuk mengukur takaran bahan dengan jumlah yang sedikit
28	Gunting 	Sebagai alat pemotong
29	Timbangan 	Untuk mengukur bahan yang digunakan

Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
30	Tusuk gigi 	Untuk mengambil pewarna makanan
31	<i>Rolling cutter</i> 	Untuk memotong bagian ujung <i>fondant</i> yang berlebih pada dasar <i>dummy</i>
32	<i>Scribe needle</i> 	Untuk menghilangkan gelembung pada permukaan <i>fondant</i> ketika diaplikasikan pada <i>dummy</i>
33	<i>Tweezer</i> 	Sebagai alat untuk mencengkram ornamen atau dekorasi yang berukuran kecil

Tabel 1. 13
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Fungsi
34	<p><i>Nano Spray</i></p> 	<p>Sebagai alat untuk menghilangkan bekas tepung pada dekorasi</p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk dilakukan di alamat penulis: Jl. Sangkuriang barat III no 23 Kecamatan Cimahi Utara, Kota Cimahi

2. Waktu

Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk dilaksanakan pada bulan Juni 2022.