

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

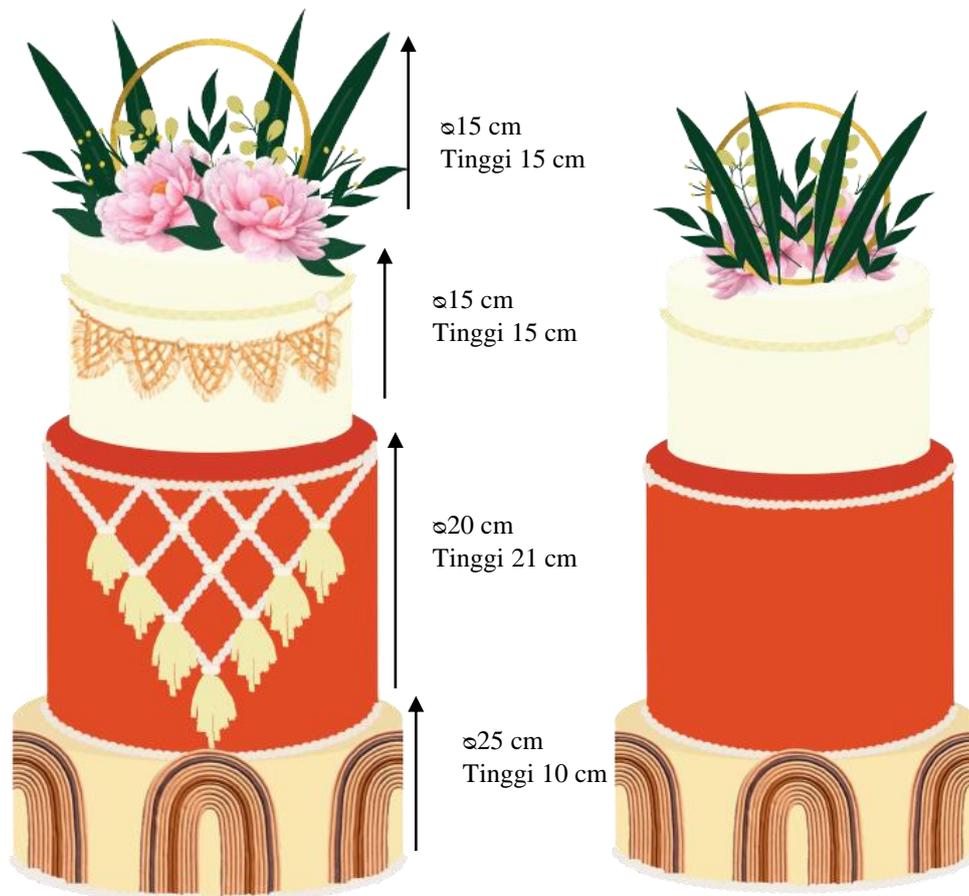
negara Inggris *fondant* lebih sering digunakan dalam pembuatan dekorasi pada kue dikarenakan memberikan kebebasan dalam berkreasi, selain itu menggunakan *fondant* sebagai dekorasi pun dianggap lebih mudah dan cepat dibandingkan dengan menggunakan *royal icing* sebagai media dekorasi pada kue pada zaman 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 kepong 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. |
| | | | | Sambal menunggu gula mendidih. |
| 5 | Masukan | 90 gr | Putih telur | 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 keorenan 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 keorenan 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 MAKRAMÉ 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 | btl | Rp 3.000 | 15 ml | Rp 3.000 |
| 17 | Pewarna makanan Gel oranye | 1 | btl | Rp 36.500 | 20 ml | Rp 36.500 |
| 18 | Pewarna makanan Gel <i>red red</i> | 1 | btl | Rp 36.500 | 20 ml | Rp 36.500 |
| 19 | Pewarna makanan Gel <i>flesh tone</i> | 1 | btl | Rp 36.500 | 20 ml | Rp 36.500 |
| 20 | Pewarna makanan Gel <i>Buckeye Brown</i> | 1 | btl | Rp 36.500 | 20 ml | Rp 36.500 |
| 21 | <i>Petal Dust Lumut</i> | 1 | btl | Rp 25.800 | 3 gr | Rp 25.800 |
| 22 | <i>Petal Dust Merah</i> | 1 | btl | Rp 25.800 | 3 gr | Rp 25.800 |
| 23 | <i>Petal Dust kuning</i> | 1 | btl | Rp 25.800 | 3 gr | Rp 25.800 |
| 24 | CMC | 1 | btl | 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</i> Lumut | 1 | gr | Rp 25.800 | 3 gr | Rp 8.600 |
| 21 | <i>Petal Dust</i> Merah | 1 | gr | Rp 25.800 | 3 gr | Rp 8.600 |
| 22 | <i>Petal Dust</i> kuning | 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 | <p><i>Floral Tape</i></p>  | <p>Untuk menutupi permukaan <i>floral wire</i> dan mengikat dan menyatukan kawat pada dekorasi bunga atau dedaunan</p> |
| 10 | <p>Kuas</p>  | <p>Alat untuk memberi warna dan detail pada dekorasi</p> |
| 11 | <p><i>Peony Cutter</i></p>  | <p>Untuk membentuk kelopak bunga <i>peony</i></p> |
| 12 | <p>Pisau</p>  | <p>Untuk memotong bahan atau dekorasi</p> |

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 | <i>Nano Spray</i>  | Sebagai alat untuk menghilangkan bekas tepung pada dekorasi |

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.