

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cake decoration* atau seni mendekorasi kue merupakan seni artistik yang sering digunakan untuk memperindah penampilan kue agar terlihat lebih menarik. Seni dekorasi kue sudah sering sekali digunakan untuk merayakan berbagai acara seperti acara ulang tahun, pernikahan, *anniversary* serta perayaan lainnya.

Menurut sejarah, orang mesir kuno adalah budaya pertama yang menunjukkan bukti keterampilan memanggang. *Oxford English Dictionary* juga sudah menelusuri kata bahasa Inggris ‘*cake*’ bisa kembali atau di temukan di abad ke-13. Kata ‘*cake*’ adalah turunan dari ‘*kaka*’, sebuah kata Norse Kuno. (*Lynne Olver, 2015*)

Selain acara pernikahan, salah satu acara yang sering menggunakan kue sebagai simbol perayaan adalah acara ulang tahun. Acara ulang tahun adalah hari dimana pada umumnya orang - orang merayakan hari kelahirannya yang menurut sejarah, tradisi ini berasal dari orang Mesir dan Yunani kuno.

Orang Yunani membutuhkan sesuatu untuk dipersembahkan kepada Artemis, dewi bulan, sebagai penghormatan pada hari ulang tahun mereka. Orang Yunani mulai membuat kue berbentuk bulan dan menghiasnya dengan lilin yang menyala sehingga bersinar seperti bulan. (*Brad Smithfield, 2016*) Oleh karena itu, banyak sekali orang yang menggunakan lilin pada kue ulang tahun, dan juga bisa menjadi salah satu benda yang wajib untuk dimiliki pada perayaan ulang tahun.

Dengan seiring nya zaman, banyak sekali kue yang memiliki bentuk, rasa dan desain yang berbeda, hal itu disebabkan peralatan maupun bahan kini telah berkembang dan berinovasi. Lalu, teknik untuk mendekorasi kue sangat luas dan memiliki banyak ragam, salah satu nya adalah, *royal icing*, *gumpaste*, *marzipan*, *tempered chocolate* dan berbagai macam krim seperti *buttercream / buttercream frosting*. Tetapi, salah satu teknik yang sudah sering digunakan hingga sekarang adalah *rolled fondant / plastic icing*, karena mereka dapat membantu tampilan kue lebih cantik dan berkelas. (Garett.T, 2007)

*Rolled fondant* dapat disebut juga sebagai *plastic icing* yang merupakan bahan dekorasi kue yang dapat mudah di warnai dan cenderung elastis, sehingga sangat mudah untuk dibuat sesuai dengan keinginan, seperti memotongnya atau untuk digunakan dengan cetakan  *mold*. (Karen Sullivan, 2016) Biasanya  *fondant* digunakan untuk melapisi kue dan dapat juga digunakan untuk membentuk ornamen-ornamen pada kue, seperti pita, bunga dan berbagai macam bentuk lainnya. (Mutiara Kinanti, 2015)

Di dalam Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk memilih  *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk mendekorasi kue. Penulis memilih untuk menggunakan  *rolled fondant* karena akan lebih mudah untuk diaplikasikan pada kue dan juga lebih mudah untuk dikreasikan dalam bentuk figurin serta renda yang akan di tempel pada kue.

Selain penampilan kue, penambahan pewarna makanan memiliki peran penting dalam penggunaan  *rolled fondant*, karena warna yang digunakan akan membantu menambahkan daya tarik konsumen terhadap kue yang akan dibeli. Pewarna makanan yang biasa digunakan pada dekorasi kue terdiri dari berbagai

jenis diantaranya pewarna makanan bubuk, *oil based* dan *water based*. Dalam pembuatan usulan tugas akhir ini, penulis memutuskan untuk memilih pewarna berbentuk *gel* atau *oil based* agar dapat menghasilkan warna yang lebih pekat dibandingkan dengan pewarna *liquid* atau pewarna *water based*. (Pat Shier, 2013) Penggunaan warna dalam mendekorasi kue dengan tema *Toy Story* memiliki peran penting dikarenakan kue dengan tema ini harus terlihat warna - warni dan cerah agar dapat menarik perhatian anak - anak.

Disini penulis memilih tema kartun *Toy Story* untuk diaplikasikan pada kue perayaan ulang tahun dalam penulisan Tugas Akhir dengan topik *food presentation: Cake Decoration*.

Di dalam Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk memilih tema kartun *Toy Story* pada kue perayaan ulang tahun / *Birthday Cake*, dengan topik *Food Presentation: Cake Decoration*. Penulis terinspirasi untuk memilih *Toy Story* sebagai tema dekorasi kue karena tokoh animasi kartun *Toy Story* merupakan salah satu film animasi yang sudah cukup dikenal dikalangan anak - anak. Pemilihan tema ini juga dikarenakan mainan sering kali diminati oleh anak - anak yang biasanya cocok untuk dipadukan dengan pengaplikasian kue ulang tahun, oleh karena itu penulis ingin menampilkan bentuk kue yang lucu dan menarik dengan membuat figurine mainan yang dapat digemari oleh demografi tersebut.

Film *Toy Story* tersebut dirilis oleh *Walt Disney Pictures* dan di produksi oleh *Pixar Animation Studios* sejak tahun 1995. (Karen Paik, 2007) Cerita *Toy Story* sendiri mengisahkan tentang mainan yang dimiliki oleh seorang anak laki-laki yang bernama Andy Davis, sekelompok mainan tersebut sebenarnya adalah

mahluk hidup yang berpura - pura tidak bernyawa ketika manusia hadir. Film ini memiliki trilogi tersendiri dan sudah dikenal oleh kalangan anak - anak hingga mendapatkan *review* dan *rating* yang hangat dari para penonton.

Dalam sebuah situs ulasan film seperti *rotten tomatoes*, mereka mengatakan bahwa banyak sekali anak - anak yang menyukai film tersebut. Tidak hanya anak- anak, namun remaja dan orang dewasa pun masih sangat menyukainya karena mereka bertumbuh besar dengan mengkonsumsi film trilogi *Toy Story*. Dalam hal ini, dapat disimpulkan bahwa film *Toy Story* merupakan film yang bisa disukai oleh semua kalangan orang terutama anak - anak, karena mereka cenderung ingin memiliki kisah yang sama seperti Andy Davis, yaitu memiliki mainan atau boneka yang hidup secara diam - diam. Dari pernyataan tersebut dapat disimpulkan bahwa kue ulang tahun yang bertema *Toy Story* dapat disukai oleh semua umur, hanya saja akan lebih banyak diminati oleh kalangan anak - anak.

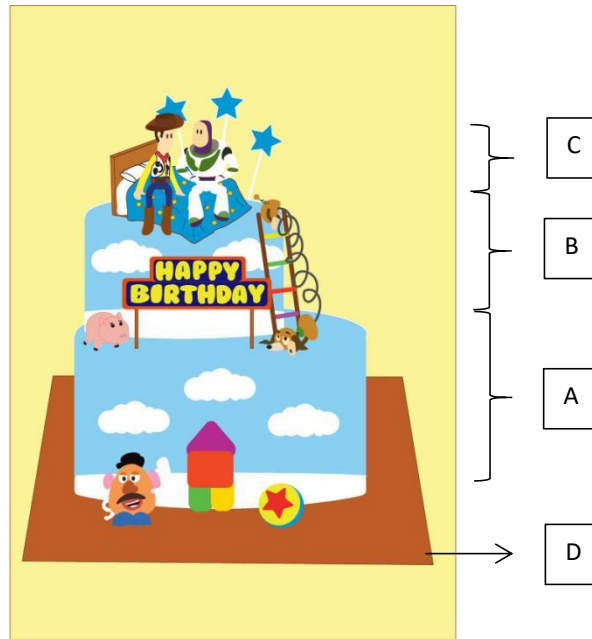
Oleh karena itu, penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation* dengan judul:

**“Dekorasi Kue Dengan Tema *Toy Story*.”**

## 1.2 Desain Produk.

### GAMBAR 1.1 SKETSA PRODUK

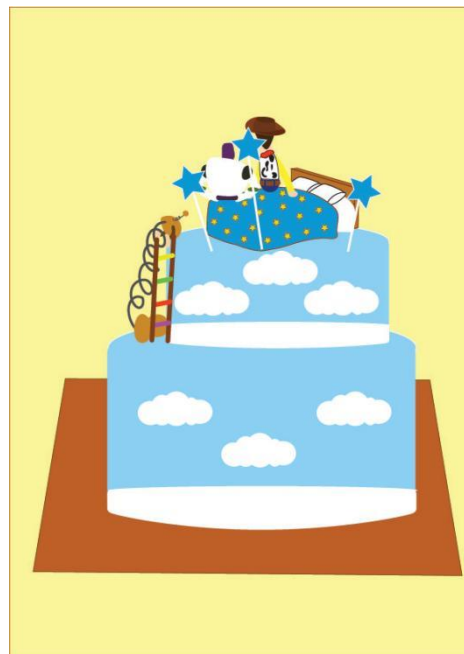
#### TAMPAK DEPAN.



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### GAMBAR 1.2 SKETSA PRODUK

#### TAMPAK BELAKANG.



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Keterangan:

- A. Diameter 30cm, Tinggi 20cm.
- B. Diameter 20cm, Tinggi 15cm.
- C. Panjang 10cm, Lebar 7cm, Tinggi 5cm.
- D. *Cakeboard* dengan ukuran 40x40cm.

Total keseluruhan tinggi *cakeboard* hingga *Tier C* adalah 40cm.

Tema yang penulis ambil dalam Tugas Akhir ini adalah *Toy Story*. Kue ini akan menggunakan *cakeboard* sebagai alas kue dan akan terdiri dari 3 *tier* dengan ukuran diameter dan tinggi yang berbeda.

A) *Tier* pertama merupakan bagian dasar kue yang memiliki diameter 30cm dengan tinggi 20cm. *Tier* pertama ini akan di lapiasi dengan *rolled fondant* yang berwarna biru muda yang akan dipadukan dengan cetakan awan yang berwarna putih sesuai dengan kamar *wallpaper* Andy Davis pada film *Toy Story*. Selanjutnya, penulis juga akan membuat figurin Mr. Potato Head yang merupakan salah satu tokoh utama dalam film animasi *Toy Story*. Selain itu, penulis akan menambahkan figurin bola dan balok kayu warna - warni seperti mainan yang sering sekali di mainkan oleh anak kecil.

B) Selanjutnya pada *tier* ke dua akan memiliki diameter 20cm dengan tinggi 15 cm, *tier* kedua ini akan dihias menyerupai konsep pada *tier* pertama yaitu kamar *wallpaper* Andy Davis. Tetapi disini penulis akan membuat tulisan '*Happy Birthday*' dengan menggunakan *rolled fondant* yang berupa huruf dan akan ditempel dengan bantuan tusuk gigi. Penulis akan menaruhkannya di samping figurin babi yang bernama Hamm. Lalu, pada bagian kanan penulis akan

membuat tangga kecil yang terbuat dari tusukan sate yang diwarnai dengan berbagai macam warna. Tangga ini akan terhubung ke *tier* ketiga, bersamaan dengan figurin anjing yang bernama Slinky, disamping itu juga figurin Slinky akan ditaruh di tengah tangga seperti sedang terjebak dan terjatuh. Bagian kepala akan ditaruh dibawah, dan bagian kaki belakang / buntut akan disimpan diatas tangga, lalu badan Slinky akan terhubung dengan kawat seperti karakter mainan yang ada di dalam film. Penulis membuat desain Slinky seperti ia sedang terjatuh karena terinspirasi dari salah satu adegan / *scene* yang ada didalam *film Toy Story*, dimana Slinky sempat terjebak dari ketinggian untuk menolong temannya.

C) Pada *tier* ke tiga, dengan panjang 10cm, lebar 7cm dan tinggi 5cm akan dibuat menyerupai kasur Andy Davis yang ada di film *Toy Story*. Kasur Andy Davis memiliki tema luar angkasa, oleh karena itu penulis akan menggunakan *rolled fondant* sebagai selimut kasur yang akan diwarnai dengan warna biru tua dan ditemani oleh cetakan bintang - bintang warna kuning. Yang terakhir, penulis akan meletakkan figurin tokoh utama *Toy Story* diatas kasur yaitu Buzz Lightyear dan Woody, figurin ini akan dibuat dengan menggunakan *rolled fondant*. Selain itu juga, simbol ketiga bintang yang terdapat pada ilustrasi desain kue akan disisipi dengan lilin yang merujuk pada tema luar angkasa sesuai dengan film tersebut. Penulis memilih untuk meletakkan kedua karakter tersebut di paling atas *tier cake* karena Woody dan Buzz merupakan tokoh utama yang paling dikenal didalam *film Toy Story* oleh anak - anak.

Pada penelitian ini, penulis hanya akan berfokus pada pengaplikasian *rolled fondant* untuk mendekorasi kue, oleh karena itu penulis akan menggantikan kue dengan menggunakan *styrofoam*.

### **1.2.2 Jenis Produk**

Dalam Tugas Akhir ini penulis memutuskan untuk memilih jenis kue ulang tahun sebagai produk yang akan di presentasikan. Penulis memutuskan untuk memilih jenis kue tersebut dikarenakan tema yang dipilih cocok untuk dijadikan sebagai tema kue ulang tahun anak - anak, seperti warna dan tokoh karakter yang ada di film animasi *Toy Story*.

### **1.2.3 Filosofi Produk**

Dalam pembuatan kue ulang tahun tersebut, penulis ingin menyampaikan bahwa film ini mengajarkan tentang pengertian solidaritas diantara manusia untuk selalu menolong teman dalam situasi apapun. Selain itu, pemilihan karakter utama yang berada di *tier* paling atas yaitu, Buzz dan Woody, penulis ingin menyampaikan tentang kisah persahabatan mereka untuk melalui segala rintangan bersama.

## **1.3 Tinjauan Produk.**

### **1.3.1 *Purchase Order.***

*Purchase Order / PO* adalah sebuah dokumen atau pencatatan resmi yang dibuat oleh pembeli. Di dalamnya berisi rangkuman barang atau jasa yang ingin mereka beli dari penjual. Dengan kata lain, dokumen ini memiliki peran penting sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan mengenai barang yang pembeli inginkan. (*Hashmicro, 2022*)



**TABEL 1.1**  
***PURCHASE ORDER UNTUK BAHAN DASAR DUMMY.***

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled</i> <i>Fondant Putih</i>	5	kg	60,000	kg	300,000
2.	<i>Dummy d=30</i> <i>cm; t=20 cm</i>	1	pc	45,000	pc	45,000
3.	<i>Dummy d=20</i> <i>cm; t=15 cm</i>	1	pc	18,000	pc	18,000
4.	<i>Styrofoam</i> <i>kubus persegi</i> <i>t=5cm; l=7cm</i>	1	pc	3,000	pc	3,000
5.	<i>CMC</i>	40	gr	10,000	20 gr	20,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.1**  
**PURCHASE ORDER UNTUK BAHAN DASAR DUMMY.**  
**(LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
6.	<i>Cakeboard</i>	1	pc	22,000	pc	22,000
7.	Kawat	1	m	4,000	m	4,000
8.	Tusuk sate	1	pax	9,000	pax	9,000
9.	Maizena	1	kg	17,500	kg	17,500
10.	Pewarna makanan biru	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
11.	Pewarna makanan hitam	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
12.	Pewarna cokelat	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
13.	Pewarna makanan kuning	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
14.	Pewarna makanan hijau	1	Btl	2,400	15 ml	2,400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.1**  
***PURCHASE ORDER*** UNTUK BAHAN DASAR ***DUMMY.***  
**(LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
15.	Pewarna makanan ungu	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
16.	Pewarna makanan merah	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
<b>TOTAL</b>						455,300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.2**  
***PURCHASE ORDER*** UNTUK BAHAN DASAR ***CAKE.***

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	Pewarna makanan biru	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
2.	Pewarna makanan hitam	1	Btl	2,400	15 ml	2,400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.2**  
**PURCHASE ORDER UNTUK BAHAN DASAR CAKE.**  
**(LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
3.	Pewarna makanan cokelat	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
4.	Pewarna makanan kuning	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
5.	Pewarna makanan hijau	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
6.	Pewarna makanan ungu	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
7.	Pewarna makanan merah	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
8.	Maizena	1	kg	17,500	kg	17,500
9.	<i>Rolled fondant</i>	5	kg	60,000	kg	300,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.2**  
**PURCHASE ORDER UNTUK BAHAN DASAR CAKE.**  
**(LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
10.	<i>Buttercream</i>	2	kg	66,000	kg	132,000
11.	<i>Cakeboard</i>	1	pc	22,000	pc	22,000
12.	Tusuk sate	1	pax	9,000	pax	9,000
13.	Kawat	1	m	4,000	m	4,000
14.	Lilin bintang	1	pax	5,000	pax	5,000
15.	Tepung	2	kg	11,250	kg	22,500
16.	Gula	2	kg	13,500	kg	27,000
17.	<i>Butter</i>	2	kg	112,950	kg	225,900
18.	Garam	250	gr	1,560	250 gr	1,560
19.	<i>Vanilla Essence</i>	1	Btl	6,100	25 ml	6,100
20.	Telur	1	<i>Tray</i>	52,000	1 <i>Tray</i>	52,000
21.	Lemon	2	pcs	5,500	5 pcs	5,500
22.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1	kg	51,100	kg	51,100
23.	<i>Fresh Dairy Cream</i>	1	<i>Litre</i>	92,000	1 <i>Litre</i>	92,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.2**  
**PURCHASE ORDER UNTUK BAHAN DASAR CAKE.**  
**(LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
24.	<i>Cocoa Powder</i>	180	gr	25,000	180 gr	25,000
<b>TOTAL</b>						1,014,960

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 1.3.2 Standard Recipe.

#### A. Butter Cake.

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RECIPE BUTTER CAKE.**

<i>Butter Cake</i>			<i>Category: Cake</i>	
			<i>Yield: 2 tin forms d:30, 1 tin form d:20 dan 1 cake form.</i>	
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
	Persiapkan			Bahan - bahan dan alat yang akan digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RECIPE BUTTER CAKE.**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1.	Oleskan		<i>Greasing oil</i>	Kedalam cetakan kue lalu taburkan tepung.
2.	Masukkan	1,812gr	<i>Butter</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> .
		1,450gr	Gula	
3.	<i>Mix</i>			Dengan paddle sampai adonan menjadi fluffy atau sampai gula larut.
4.	Saring	1,631gr	Tepung	Dan masukkan 1/3 kedalam adonan <i>butter</i> dan gula.
5.	Tambahkan	3gr	Garam	Jika menggunakan <i>unsalted butter</i> .

Sumber: Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 STPB Bandung

**TABEL 1.3**  
**STANDAR RECIPE BUTTER CAKE.**  
**(LANJUTAN)**

<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
6.	Masukkan	28 pcs	Telur	Kedalam <i>mixing bowl</i> .
7.	Lalu campurkan			Sisa tepung kedalam adonan.
8.	Tambahkan		<i>Vanilla essence</i>	Dan mix hingga semua
9.		2 pcs	<i>Lemon zest</i>	tercampur rata.
10.	Tuangkan			Adonan kedalam cetakan kue yang sudah disiapkan.
11.	<i>Bake</i>			Dalam suhu 175°C.

Sumber: Diktat Teknik Pengolahan Kue 1 STPB Bandung



B. *Ganache*

TABEL 1.4

**STANDARD RECIPE GANACHE UNTUK COVERING CAKE**

<i>Ganache</i>			<i>Category:</i>	
			<i>Yield: 1,500gr</i>	
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
	Persiapkan			Bahan - bahan dan alat yang akan digunakan.
1.	Potong	1,000gr	<i>Chocolate</i>	Menjadi potongan kecil - kecil.
2.	Panaskan	500gr	<i>Fresh dairy cream</i>	Di dalam <i>pan.</i>
3.	Campurkan	30gr	<i>Cocoa powder</i>	Di dalam <i>bowl.</i>
4.		20gr	<i>Sugar</i>	
5.	Tambahkan			<i>Cocoa</i> dan <i>sugar mixture</i> kedalam <i>fresh dairy cream</i> yang sudah mendidih.

Sumber: *Standard Recipe Ganache* Poltekpar NHI Bandung.

**TABEL 1.4**  
***STANDARD RECIPE GANACHE UNTUK COVERING CAKE.***  
**(LANJUTAN).**

<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
6.	Aduk			Selama 1-2 menit.
7.	Matikan			Api nya dan tambahkan potongan cokelat kedalam adonan <i>fresh</i> <i>dairy cream</i> .
8.	Aduk			Dengan rata hingga semua cokelat sudah meleleh.
9.	Tuangkan			Kedalam <i>bowl</i> .
10.	Selesai.			

Sumber: *Standard Recipe Ganache* Poltekpar NHI Bandung.

C. Dummy

**TABEL 1.5**  
**STANDAR RECIPE DUMMY**

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2.	Siapkan Campurkan	2,200gr 10ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Hingga tercampur rata.
3.	Pipihkan	1,200gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diwarnai dan lapis <i>tier</i> pertama.
4.	Lalu pipihkan lagi	2,000gr	<i>Rolled fondant</i> biru	Dan lapis <i>tier</i> kedua
5.	Potong		<i>Rolled fondant</i> (putih)	Dengan ukuran panjang 90cm dan lebar 2cm untuk renda bawah <i>tier</i> pertama.
6.	Potong lagi		<i>Rolled fondant</i> (putih)	Dengan ukuran panjang 50cm dan lebar 2cm untuk renda bawah <i>tier</i> kedua.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
7.	Cetak		<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Dengan menggunakan pola awan dan tempelkan kepada <i>tier</i> pertama dan kedua menggunakan air.
8.	Timbang	400gr	<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Dan lapis <i>tier</i> ketiga yang berbentuk kasur.
9.	Siapkan Tambahkan	200gr 2ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna Coklat	Hingga tercampur rata.
10.	Lalu cetak		<i>Rolled fondant</i>  (cokelat)	Dengan ukuran tinggi 8cm dan lebar 7cm untuk <i>headboard</i> kasur <i>tier</i> ketiga.
11.	Timbang	10gr	<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Untuk bantal.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b><i>Method</i></b>	<b><i>Quantity</i></b>	<b><i>Ingredients</i></b>	<b><i>Explanation</i></b>
12.	Siapkan  Tambahkan	150gr  2 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna biru tua	Hingga tercampur  rata dan cetak  dengan ukuran  panjang 17cm dan  lebar 13cm untuk  selimut kasur.
13.	Siapkan  Tambahkan	50gr  <i>5 drops</i>	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna kuning	Hingga tercampur  rata.
14.	Cetak		<i>Rolled fondant</i>  (kuning)	Dengan pola bintang  sebagai <i>finishing</i>  selimut <i>tier</i> ketiga,  dan tempelkan pada  selimut dengan  menggunakan air.
15.	Siapkan  Tambahkan	40gr  1ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna coklat	Hingga tercampur  rata untuk badan  figurin Mr.Potato  Head.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b><i>Method</i></b>	<b><i>Quantity</i></b>	<b><i>Ingredient</i></b>	<b><i>Explanation</i></b>
16.	Siapkan Tambahkan	8gr <i>10 drops</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru tua	Hingga tercampur rata untuk sepatu Mr.Potato Head lalu tempelkan kepada badannya dengan menggunakan tusuk gigi.
17.	Siapkan Tambahkan	10gr <i>10 drops</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>pink</i>	Hingga tercampur rata untuk hidung (4gr), kuping(4gr) dan mulut (2gr) <i>Mr.Potato Head.</i>
18.	Siapkan Tambahkan	6gr <i>5 drops</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga tercampur rata untuk topi (4gr) dan kumis (2gr) <i>Mr.Potato Head.</i>
19.	Timbang	2gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	Untuk masing - masing mata <i>Mr.Potato Head.</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR RECIPE DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
20.	Lalu tambahkan			Sedikit <i>fondant</i> cokelat untuk bola mata sebagai <i>finishing touch</i> figurin Mr.Potato Head.
21.	Timbang	25gr	<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Untuk figurin bola yang akan di warnai dengan pewarna kuning.
22.	Lalu campurkan	<i>2 drops</i>  <i>2 drops</i>	Pewarna biru  Pewarna merah	Hingga rata untuk bintang sebagai <i>finishing touch</i> figurin bola.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
23.	Timbang masing - masing	10gr 10gr 40gr 30gr	<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Untuk figurin mainan balok kayu yang akan di warnai dengan warna: 10gr - Kuning 10gr - Hijau 40gr - <i>Pink</i> 30gr - Ungu
24.	Timbang  Tambahkan	80gr  <i>2 drops</i>	<i>Rolled fondant</i>  (putih)  Pewarna <i>pink</i>	Hingga tercampur rata untuk badan figurin karakter Ham. 76gr untuk badan Ham dan 4gr masing - masing untuk kaki.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022



**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
25.	Timbang  Tambahkan	34gr  3ml	<i>Rolled fondant</i>  (putih)  Pewarna coklat	Hingga tercampur rata untuk badan dan kepala figurin karakter Slinky.  20gr - Badan 12gr - Kepala 2gr - Hidung
26.	Timbang  Tambahkan	12gr  <i>5 drops</i>	<i>Rolled fondant</i>  (putih)  Pewarna coklat	Hingga tercampur rata untuk kaki dan kuping Slinky.  2gr (x4) - Kaki 2gr (x2) - Kuning
27.	Potong	35cm	Kawat ( <i>Cooper Wire</i> )	Dan lilit kawat tersebut seperti badan Slinky.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
28.	Timbang	61gr	<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Dan bentuk untuk badan figurin karakter Buzz.  8gr (x2) - Kaki 5gr (x2) - Lengan 39gr - Badan
29.	Tambahkan			Hiasan <i>finishing touch</i> menggunakan warna hijau dan ungu untuk bagian kaki dan badannya.
30.	Gunakan	4cm	Kawat ( <i>Cooper Wire</i> )	Untuk membantu lengan Buzz agar lebih kokoh.
31.	Timbang  Tambahkan	7gr  <i>1 drop</i>  <i>4 drops</i>	<i>Rolled fondant</i>  (putih)  Pewarna coklat  Pewarna ungu	Untuk kepala (4gr) dan helm Buzz (3gr).

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR RECIPE DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
32.	Timbang	11gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	Untuk sepatu dan topi karakter Woody.
	Tambahkan	4 drops	Pewarna coklat	4gr (x2) - Sepatu 3gr - Topi
33.	Timbang	6gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	Untuk kaki Woody.
	Tambahkan	3 drops	Pewarna biru tua	
34.	Timbang	28gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	Untuk badan dan lengan Woody.
	Tambahkan	1ml	Pewarna kuning	20gr - Badan 4gr (x2) - Lengan
35.	Timbang	8gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	Untuk kepala Woody, lalu hias
	Tambahkan	2 drops	Pewarna coklat	dengan warna coklat tua untuk rambut nya.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Method</b>	<b>Quantity</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Explanation</b>
36	Timbang dan hias	5gr	<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Dengan sedikit warna hitam seperti corak sapi untuk <i>jacket Woody</i> .
37	Tambahkan			<i>Finishing touch</i> kepada karakter Woody.
38	Timbang  Tambahkan	25gr  5ml	<i>Rolled fondant</i>  (putih)  Pewarna merah	Sebagai <i>base</i> untuk ucapan ' <i>Happy Birthday</i> ' yang akan ditempel di tengah karakter Ham dan Slinky.


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.5**  
**STANDAR *RECIPE DUMMY***  
**(LANJUTAN)**

<i>No</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
39	Timbang	20gr	<i>Rolled fondant</i>  (putih)	Untuk <i>base</i> selanjutnya.
	Tambahkan	5ml	Pewarna biru tua	
40.	Tempelkan  dan susun		<i>Rolled fondant</i>  (kuning)	Yang sudah di cetak dengan <i>plunger</i> untuk menyusun kata ucapan ' <i>Happy Birthday</i> '



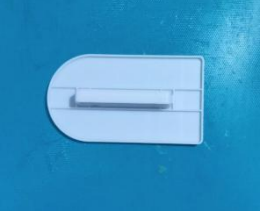

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.6**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.**

<i>No.</i>	<i>Picture</i>	<i>Item</i>	<i>Explanation</i>
1.		<i>Cakeboard</i>	Akan digunakan sebagai alas untuk <i>Cake Decoration</i> .





Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.6**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>Picture</b>	<b>Item</b>	<b>Explanation</b>
2.		Cetakan <i>fondant</i>	Untuk membantu membuat pola awan, dan huruf.
3.		<i>Silicone mat</i>	Akan digunakan sebagai alas meja untuk memipihkan, mewarnai dan membentuk <i>rolled fondant</i> .
4.		<i>Cake smoother</i>	Untuk membantu menghaluskan tekstur <i>rolled fondant</i> saat <i>covering</i> kue.
5.		<i>Modelling tools</i>	Untuk membantu membentuk dan memberi <i>detail</i> pada figurin dan elemen lain dalam produk.



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.6**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>Picture</b>	<b>Item</b>	<b>Explanation</b>
6.		<i>Rolling pin</i>	Akan digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .
7.		<i>Bowl</i>	Akan digunakan sebagai wadah untuk <i>rolled fondant</i> yang sudah tercampur warna.
8.		<i>Knife</i>	Untuk membantu memotong renda dan pola <i>rolled fondant</i> .
9.		<i>Sprayer</i>	Untuk membasahkan alas <i>styrofoam</i> agar <i>fondant</i> akan lebih mudah menempel.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.6**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN.**  
**(LANJUTAN)**

<b>No.</b>	<b>Picture</b>	<b>Item</b>	<b>Explanation</b>
11.		<i>Turn table</i>	Berfungsi sebagai alas <i>cake</i> agar lebih mudah untuk mendekorasi kue.
12.		<i>Plastic Wrap</i>	Digunakan untuk melapisi <i>styrofoam</i> sebelum dilapisi <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

### 1.3.3 *Recipe Costing.*

*Recipe costing* adalah biaya bahan baku dalam satu *set menu*. *Recipe costing* berfungsi untuk mengetahui berapa biaya makanan yang dikeluarkan untuk menyiapkan hidangan. (*The BC Cook Articulation Committee*, 2015)



TABEL 1.7

**RECIPE COSTING UNTUK BAHAN DASAR CAKE.**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
2.	Pewarna makanan biru	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
2.	Pewarna makanan hitam	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
3.	Pewarna makanan cokelat	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
4.	Pewarna makanan kuning	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
5.	Pewarna makanan hijau	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
6.	Pewarna makanan ungu	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
7.	Pewarna makanan merah	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
9.	Maizena	1	kg	17,500	kg	17,500
9.	<i>Rolled fondant</i>	5	kg	60,000	kg	300,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.7**  
**RECIPE COSTING UNTUK BAHAN DASAR CAKE.**  
**(LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
10.	<i>Buttercream</i>	2	kg	66,000	kg	132,000
11.	<i>Cakeboard</i>	1	pc	22,000	pc	22,000
12.	Tepung	1,631	gr	11,250	kg	18,348
13.	Gula	1,470	gr	13,500	kg	19,845
14.	<i>Butter</i>	1,812	gr	112,950	kg	204,665
15.	Garam	0,3	gr	1,560	250 gr	1.872
16.	<i>Vanilla Essence</i>	0,3	gr	6,100	25 ml	73.2
17.	Telur	28	pcs	52,000	1 Tray	48,533
18.	Lemon	2	pcs	5,500	5 pcs	2,200
19.	<i>Dark Chocolate Compound</i>	1,000	gr	51,100	kg	51,100
20.	<i>Fresh Dairy Cream</i>	500	gr	92,000	1 Litre	46,000
21.	<i>Cocoa Powder</i>	30	gr	25,000	180 gr	4,166
<b>TOTAL</b>						883,232

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 1.8

*RECIPE COSTING FOR DUMMY DECORATION*

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Rolled</i> <i>Fondant Putih</i>	5	kg	60,000	kg	300,000
1.	<i>Dummy d=30</i> cm; t=20 cm	1	pc	45,000	pc	45,000
3.	<i>Dummy d=20</i> cm; t=15 cm	1	pc	18,000	pc	18,000
4.	<i>Styrofoam</i> kubus persegi t=5cm; l=7cm	1	pc	3,000	pc	3,000
5.	<i>Cakeboard</i>	1	pc	22,000	pc	22,000
6.	Kawat	1	m	4,000	m	4,000
7.	Tusuk sate	1	pax	9,000	pax	9,000
8.	Maizena	1	kg	17,500	kg	17,500
9.	Pewarna makanan biru	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
10.	Pewarna makanan hitam	1	Btl	2,400	15 ml	2,400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.8**  
**RECIPE COSTING FOR DUMMY DECORATION**  
**(LANJUTAN)**

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
11.	Pewarna makanan cokelat	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
12.	Pewarna makanan kuning	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
13.	Pewarna makanan hijau	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
14.	Pewarna makanan ungu	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
15.	Pewarna makanan merah	1	Btl	2,400	15 ml	2,400
16.	Lilin bintang	1	pax	5,000	pax	5,000
<b>TOTAL</b>						<b>440,300</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 1.3.4 Selling Price

*Selling price* dapat didapatkan dari hasil penjumlahan biaya produksi dan keuntungan yang kita inginkan, atau secara singkat, definisi *selling price* adalah harga pada sebuah produk yang dijual (*Oxford Advanced Learner's Dictionary*, 2010).

Menurut Jack. E. Miller dkk., dalam buku '*Food and Beverage Cost Control*' (2002), formula untuk menentukan *selling price* atau harga jual adalah sebagai berikut:

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

**TABEL 1.9**

***SELLING PRICE UNTUK DUMMY***

<b><i>ITEM</i></b>	<b><i>RECIPE COST</i></b>
<b><i>Total Recipe Costing</i></b>	440,300
<b><i>Creativity and Art 40%</i></b>	176,120
<b><i>Total Cost</i></b>	616,420
<b><i>Desired Cost Percent</i></b>	50%
<b><i>Preliminary Selling Price</i></b>	1,232,840
<b><i>Actual Selling Price</i></b>	1,230,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1.10**  
**SELLING PRICE UNTUK BUTTER CAKE**

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	883,232
<i>Creativity and Art 40%</i>	353,292
<i>Total Cost</i>	1,236,524
<i>Desired Cost Percent</i>	50%
<i>Preliminary Selling Price</i>	2,473,048
<i>Actual Selling Price</i>	2,470,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 1.4 Pelaksanaan Kegiatan

##### 1.4.1 Lokasi

Kegiatan ini dilakukan di rumah penulis yang berlokasi di Komplek Taman Cibaduyut Indah BLOCK FA 286, Bandung, Jawa Barat.

##### 1.4.2 Waktu

Waktu pelaksanaan latihan dan Tugas Akhir *Food Presentation*:

- Pelaksanaan latihan: April 2022
- Pelaksanaan Tugas Akhir: Agustus 2022