

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake atau Kue merupakan makanan yang disukai oleh orang-orang dikarenakan memiliki rasa yang manis. Oleh karena itu, kue merupakan makanan yang sangat populer dan dikenal oleh semua masyarakat. Umumnya kue ini disajikan untuk hidangan penutup. Kue modern yang disukai oleh masyarakat adalah yang rasanya manis, bercita rasa tinggi serta tampilannya yang beragam dan menarik. Bahan dasar pembuatan kue biasanya menggunakan tepung terigu, gula, lemak serta telur, lalu dipanggang dengan menggunakan oven (Ekayani, 2011).

Cake atau Kue diambil dari Bahasa Viking yang berarti tepung terigu yang dicampur dengan pemanis seperti gula ataupun madu lalu dipanggang dan memiliki yang tekstur berpori. Selain itu kue juga dapat ditambahkan bahan lainnya seperti susu dan lemak. Ada banyak bahan dan cara-cara yang dapat digunakan dalam pembuatan kue, serta terdapat banyak cara untuk membuat kue menjadi tampak lebih memikat dan indah seperti menghiasnya (Davidson, 1999). *Cake decoration* adalah seni dalam pembuatan kue untuk mengubah kue menjadi lebih indah untuk dilihat dan menarik dengan cara memanfaatkan *icing*, *frosting* dan dekoratif lain yang bisa dikonsumsi (Ethi, 2013).

Mendekorasi kue bukan hanya membuat kue yang lezat, tetapi menciptakan seni rupa yang dapat disantap. Dalam dekorasi kue tidak hanya segi rasa yang dapat dinilai, tetapi dalam segi visual, kreativitas, juga artistik (Smartpluspro,

2018). Semakin handal dalam mendekorasi kue, maka harga kue yang dijual akan semakin tinggi. Dalam *Castle Wedding Cake*, (2019) ada beberapa tujuan dari *Cake decoration*, beberapa diantaranya:

1. Untuk memanipulasi ketidak sempurnaan kue yang dapat terlihat secara fisik, seperti kue yang tidak matang dengan sempurna, retak, bewarna hitam karena hangus, terbelah, atau rusak.
2. Meningkatkan nilai mutu dari segi kualitas rasa, bentuk, dan tampilan pada kue.
3. Sebagai media penyampaian rasa dan pesan kepada orang yang dituju.
4. Dapat dijadikan ikon untuk merayakan acara-acara tertentu.

Konsep dari mendesain atau mendekorasi kue adalah untuk membuat atau menciptakan suatu seni rupa yang menarik dan bisa dinikmati oleh banyak orang tanpa menyadari bahwa yang dimakan berupa kue. Dekorasi Kue perlu memikat atensi masyarakat dan hanya terdapat di acara tertentu (Dam, 2011).

Bagi kebanyakan orang, kata dari "kue" mengingatkan pada waktu yang menyenangkan, masa-masa indah, gambaran saat-saat bahagia, dan perayaan yang tidak terlupakan (Locicero, 2007). Contoh perayaannya seperti pernikahan, hari jadi dan yang sangat identik yaitu perayaan ulang tahun. Ulang tahun adalah hari lahir seseorang yang diperingati atau dirayakan setahun sekali yang dianggap signifikan (Kamus Besar Bahasa Indonesia, 1995). Dalam perayaan ulang tahun biasanya dirayakan bersama keluarga dan sahabat. Biasanya *birthday cake* menjadi hal yang paling utama dalam acara ulang tahun. Kue ulang tahun perlu memiliki penampilan yang menarik agar acara terkesan lebih meriah, karena pada saat ini penampilan merupakan penilaian penting bagi masyarakat.

Kue ulang tahun biasanya dihias menggunakan bahan seperti *buttercream*, *gum paste*, *plastic icing (fondant)*, *chocolate*, dan *royal icing*. (Smartpluspro, 2019). *Buttercream*, *gum paste decorations*, *rolled fondant*, *pastillage*, dan *royal icing piped* merupakan metode yang biasanya diaplikasikan saat menghias kue. *Rolled fondant* berhasil dikembangkan pada tahun 1950-an, tetapi berbeda dengan *fondant icing* yang memerlukan pemanasan diawal atau dihangatkan terlebih dahulu. Seperti namanya, *rolled fondant* memiliki arti *fondant* yang digiling hingga membentuk lembaran, lalu dipakai sebagai pelapis kue (Maggret, 2018).

Mendekorasi kue menggunakan *rolled fondant* sangat terkenal karena dapat menghasilkan kue yang rapih, indah, dan halus. Untuk membuat ornamen dan dekorasi keelastisannya juga mempermudah untuk membuat pembentukan. Contohnya dalam pembuatan *figurine*. Teknik dari *rolled fondant* banyak dijumpai dalam pembuatan *wedding cake*, *birthday cake*, dan *petit fours*. (Heather Baird, 2014, p. 4).

Di era modern ini, ornamen-ornamen pada kue dibuat sangat menonjol. Ketika kue yang dihias atau di dekorasi menjadi lebih cantik dan menarik tidak hanya diperuntukkan untuk acara pernikahan atau perayaan besar, akan tetapi meluas hingga keberbagai perayaan dan acara-acara kecil. *Figurine* dibuat sedemikian rupa contohnya mulai dari manusia, hewan, berbagai macam bunga dan lainnya. *Rolled fondant* merupakan media yang digunakan untuk melapisi kue dan membuat figur-figur karena memiliki tekstur lentur dan lembut (Lynlee North Becket, 2015, p. 9).

Penulis memilih menggunakan *rolled fondant* karena sangat memudahkan untuk membuat *cake* menjadi sangat menarik karena mudah dibentuk apa saja aneka bentuk 2 dimensi seperti kupu-kupu, bunga, daun-daunan dan dapat juga membuat ornamen dengan bentuk 3 dimensi seperti mawar, pita dan lain-lain. Dapat juga membentuk *figurine* atau karakter seperti tokoh-tokoh kartun atau animasi. Oleh karena itu banyak sekali kue ulang tahun yang menggunakan *rolled fondant* dengan tema-tema yang menarik. Maka dalam tugas akhir ini penulis mengangkat film *Monster, Inc* sebagai tema dalam pembuatan kue ulang tahun dengan penggunaan *rolled fondant*.

Menurut *The Wilton of Cake Decorating*, ada banyak teknik pengaplikasian *fondant*, seperti *fondant painting*, *daisy*, *rose (petals dan bud)*, *mum*, *lily*, *ruffles swirl* dan *ruffles*. Teknik pengaplikasian *fondant* yang digunakan penulis pada dekorasi kue ulang tahun yang bertemakan *Monster, Inc* adalah teknik *fondant painting* yang digunakan pada tanduk Mike dan *figurine* Mike dibagian *tier* kedua dan teknik *Applique* yang digunakan pada proses pembuatan menghias pintu pada *tier* ketiga.

Monsters, Inc dirilis pada 2 November 2001 oleh *Walt Disney Pictures* yang merupakan film animasi yang diproduksi oleh *Pixar Animation Studios*. *Monster, Inc* ini menjadi salah satu film terbaik di *Pixar*. *Monster, Inc* adalah film yang bergenre seperti *adventure*, *comedy*, *family* hingga *fantasy*. Film ini bercerita tentang sisi lain kehidupan *monster* dengan dua karakter utama yaitu James Sullivan atau biasa dipanggil dengan Sulley dan Mike Wazowski. Film ini bukan hanya untuk anak-anak dikarenakan film ini diperuntukkan untuk semua kalangan usia. *Monster, Inc* juga berhasil mendapatkan 4 nominasi *Oscar* dalam ajang *Academy Awards*. Film ini pun berhasil meraih respon yang sangat baik dengan *rating* 8.1 di situs *IMDb* dan 96% di situs *Rotten Tomatoes*

dikarenakan banyak sekali yang menyukai film ini dan banyak pesan moral yang terkandung dalam film *Monster, Inc* ini.

B. Usulan Produk

1. Konsep Produk

Untuk pembuatan kue ulang tahun bertemakan *Monster, Inc* ini penulis akan menggunakan *dummy* di bagian dalam dari dekorasi kue. Namun, untuk mengetahui biaya produk secara keseluruhan dengan menggunakan kue sungguhan, resep dan harga akan dilampirkan. Kue ulang tahun yang bertemakan *Monster, Inc* ini akan terdiri dari tiga tingkat dengan dekorasi yang berbeda. Alas yang akan penulis gunakan adalah *cake board*. Pada bagian *cake board* akan diberi tulisan "*Happy Birthday*".

Pada tingkat pertama berukuran 28 cm dengan tinggi 15 cm yang dilapisi dengan *fondant* berwarna biru, sedangkan untuk *tier* kedua berbentuk bulat ukuran 22 cm dengan tinggi 15 cm yang dilapisi *fondant* berwarna hijau. Pada tingkatan ketiga ukuran 15 cm dengan tinggi 15 cm yang dilapisi *fondant* berwarna ungu tua. Pada pembuatan kue asli dibuat dengan *pound cake* dengan *filling ganache*.

C. Tinjauan Produk

1. Tema

Penulis mengambil tema dari film *Monster, Inc* yg populer disemua kalangan usia tidak hanya anak-anak saja. Film *Monster, Inc* memiliki *rating* Semua Umur (SU). Film ini menceritakan tentang persahabatan antara Sulley dan Mike yang bekerja di perusahaan bernama *Monster, Inc* yang terletak di kota Monstropolis. Mereka bekerja dengan mengumpulkan energi dari teriakan anak-anak manusia yang ditakut-takuti oleh para *monster*.

Dalam film ini anak manusia sangatlah berbahaya jika menyentuh para *monster*, karena bisa terkontaminasi maka dari itu para *monster* sangat berhati-hati agar tidak tersentuh oleh manusia. Suatu saat Sulley sedang melakukan pekerjaan menakut-nakuti ada anak perempuan yang ternyata menempel di tubuh belakang Sulley. Namun pada akhirnya anak kecil itu terus mengikuti Sulley dan Mike tetapi agar tidak diketahui oleh *monster* lain anak kecil perempuan tersebut yang dipanggil 'Boo' dikenakan kostum *monster* oleh Sulley dan Mike berwarna ungu.

Dalam perjalanannya untuk membantu Boo pulang kembali ke tempatnya atau mencari pintunya, perlahan Sulley dan Mike mulai menyayangi Boo. Dan setelah mereka berhasil untuk mengembalikan Boo, akhirnya mereka menyadari bahwa manusia tidak seburuk yang selama ini mereka bayangkan. Maka dari itu pesan moral yang bisa diambil dari film ini sangatlah banyak salah satunya yaitu "Jangan menilai suatu hal hanya dari satu sisi".

Karena hal tersebut, penulis mengangkat tema ini. Selain itu, film ini juga sangat populer di kalangan usia bahkan hingga saat ini. Pesan moral dari film ini juga memiliki banyak makna yang baik. Sehingga penulis tertarik untuk memperkenalkan kembali film *Monster, Inc* ini melalui dekorasi kue ulang tahun. Target usia penulis untuk membuat kue ulang tahun dengan tema *Monster, Inc* ini yaitu usia 1 tahun – 13 tahun bisa untuk semua *gender* yaitu laki-laki dan perempuan.

2. Desain Produk

Berikut adalah desain kue ulang tahun bertemakan *Monster, Inc*:

GAMBAR 1

DESAIN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MONSTER, INC*



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

a. *Tier* pertama

Dibagian *tier* pertama atau bagian paling bawah yang berdiameter 30 cm dengan tinggi 15 cm, penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda yang akan menutupi seluruh permukaan dari *tier* pertama. Pada *tier* pertama ini pula penulis akan membuat *fondant* berukuran bulat sedang dan kecil berwarna ungu yang akan mempresentasikan motif dari badan Sulley yang merupakan salah satu karakter utama dalam *Monster, Inc.* Selain itu, penulis juga akan membuat *fondant* berbentuk bulat untuk membuat 2 buah bola mata dan membuat *fondant* berbentuk hidung, lalu membuat sebanyak 2 buah tanduk berwarna abu-abu untuk diletakan di sisi kanan dan kiri kue pada *tier* pertama sebagai tanduk dari karakter Sullivian ini.

b. *Tier* kedua

Dibagian *tier* kedua yang berdiameter 22 cm dan tinggi 15 cm, penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau yang akan menutupi seluruh permukaan dari *tier* kedua. Pada *tier* pertama ini pula penulis akan membuat *fondant* berukuran bulat untuk bagian mata sebanyak 1 buah yang dimiliki Mike salah satu karakter utama dalam *Monster, Inc* ini. Selain itu, penulis juga akan membuat *fondant* berbentuk tanduk sebanyak 2 buah tanduk berwarna putih dan coklat untuk diletakan di atas sisi kanan dan kiri kue pada *tier* kedua sebagai tanduk dari karakter Mike ini.

c. *Tier* ketiga

Pada bagian *tier* ketiga atau *tier* paling atas dengan diameter 15 cm dan tinggi 15 cm penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna ungu tua yang akan menutupi seluruh permukaan dari *tier* ketiga. Pada *tier* ketiga ini pula

penulis akan membuat *fondant* berbentuk pintu sebanyak 5 buah berwarna ungu, merah muda, dan putih serta membuat satu pintu berwarna putih dan diberi motif bunga-bunga dengan tinggi 10 cm yang akan diletakan di atas *tier* ketiga yang merupakan pintu dari kamar Boo. Penulis juga akan membuat *figurine* dari karakter *Monster, Inc* yaitu Sulley, Mike, dan Boo.

3. Standar Resep

Standar Resep adalah formula yang ditulis untuk dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah (*quantity*) dan rasa (*quality*) yang telah ditentukan (Badresuille, 2011). Ataupun Standar resep adalah panduan yang jelas untuk membuat suatu produk dan tahap-tahap membuat produk dan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk. Dalam pembuatan kue ulang tahun ini *pound cake* merupakan kue yang penulis pilih dikarenakan mempunyai tekstur kue yang lembut namun kokoh yang mampu menompang seluruh *fondant* dan menggunakan *ganache* sebagai *filling*.

Menurut artikel *indonesianchefassociation Pound Cake* ini sering dihidangkan dalam aneka macam acara misalnya pesta ulang tahun, pernikahan, sampai tasyakuran. Sejarah dari *pound cake* ini menggunakan bahan berukuran satu pon yaitu 1pon telur, 1pon mentega, 1pon terigu, dan 1pon gula. Banyaknya telur pada resep ini yg menciptakan *cake* bisa mekar atau mengembang naik. *Pound cake* ini termasuk pada jenis *butter cake* yang memiliki tekstur padat dan berat, cocok digunakan menjadi kue ulang tahun. *Pound cake* terasa padat & berpori kecil. *Pound cake* pun terasa lebih kaya dan *buttery* (sensasi *butter* yg relatif kuat).

Dalam pembuatan *pound cake* ini penulis melampirkan standar resep dari *pound cake*, standar resep *ganache* sebagai *filling* dan standar resep dari kue ulang tahun yang bertemakan *Monster, Inc* menggunakan *dummy* sebagai bahan penunjang.

TABEL 1

STANDAR RESEP POUND CAKE

Yield: 3 whole Ø 28 22 15 cm

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan
2	Kocok	517 gr	<i>Butter</i>	Hingga halus
3	Masukan	1000 gr	<i>Sugar</i>	Menggunakan <i>mixer (paddle attachment)</i> sampai mengembang dan berwarna Putih
4	Masukan	15 pcs	Telur	Satu persatu ke dalam adonan hingga tercampur dengan rata
5	Tambahkan	5 gr	<i>Vanilla Extract</i>	Ke dalam adonan

Sumber: Kimball, Christopher. 2000. *The Dessert Bible*.

TABEL 1
STANDAR RESEP POUND CAKE

(LANJUTAN)

6	Masukan	685 gr	Tepung protein sedang	Kedalam adonan tadi
7	Masukan	25 gr 10 gr	<i>Baking powder</i> Garam	Ke dalam adonan tadi mix dengan kecepatan lambat hingga tercampur
8	Masukan			Adonan yang sudah tercampur rata ke dalam <i>baking tin</i>
9	Masukan			Adonan kue ke oven dengan suhu 165°C selama 1 jam
10	Keluarkan			Kue dari dalam oven yang sudah berwarna kecoklatan.

Sumber: Kimball, Christopher. 2000. *The Dessert Bible*.

TABEL 2
STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE

Yield: 1588 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Panaskan	680 gr	<i>Heavy cream</i>	Hingga mendidih

Sumber: *A Professional Approach Wedding cake Art and Design*, 2010

TABEL 2**STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE****(LANJUTAN)**

3.	Tambahkan	908 gr	<i>Milk Chocolate Couverture</i>	Aduk menggunakan rubber spatula hingga merata
4.	Dinginkan			Di suhu ruang hingga dapat digunakan

Sumber: *A Professional Approach Wedding cake Art and Design*, 2010

TABEL 3**STANDAR RESEP MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)**

Yield: 1 whole cake (3 tiers)

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>TIER PERTAMA</i>			
Siapkan	1	<i>Dummy</i>	Diameter 28 cm dan tinggi 15 cm

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Lapisi			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Campurkan	1500 gr 15 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga ketebalan 5 mm menggunakan <i>rolling pin</i>
Lapisi		<i>Fondant</i>	Ke <i>dummy tier</i> pertama
Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
Rapihkan			Ujung pinggiran <i>dummy</i>
Potong			Bagian ujung pinggiran yang berlebih atau tidak diperlukan

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Campurkan	10gr	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Campurkan	10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk	40 gr	<i>Fondant</i> Putih <i>Fondant</i> Biru <i>Fondant</i> Hitam	Menjadi mata dari karakter Sulley
Tempelkan			Pada bagian tengah <i>tier</i> kedua
Campurkan	20 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Biru Tua	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Bentuk			Menjadi hidung dari karakter Sulley
Tempelkan			Pada bagian tengah dibawah mata dibagian <i>tier</i> pertama
Campurkan	120 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata dan menjadi warna abu-abu
Bentuk			Menjadi tanduk dari karakter Sulley sebanyak 2 buah
Tempelkan			Pada bagian kanan dan kiri bagian luar di <i>tier</i> pertama

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

<i>TIER KEDUA</i>			
Siapkan	1	<i>Dummy</i>	Diameter 22 cm dan tinggi 15 cm
Lapisi			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Campurkan	800 gr Beberapa tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau Muda	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm menggunakan <i>rolling pin</i>
Lapisi		<i>Fondant</i>	Ke <i>dummy tier</i> kedua
Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Rapihkan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapih
Potong			Bagian ujung pinggiran yang berlebih atau tidak diperlukan
Campurkan	10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Campurkan	10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Campurkan	5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Bentuk		<i>Fondant</i> Hitam <i>Fondant</i> Hijau <i>Fondant</i> Biru <i>Fondant</i> Putih	Menjadi mata dari karakter Mike
Tempelkan			Pada bagian tengah <i>tier</i> kedua
Uleni	60 gr	<i>Fondant</i>	
Bentuk			Menjadi tanduk sebanyak 2 buah sebagai tanduk dari karakter Mike
Lukis		Pewarna Coklat	Pada bagian atas tanduk
Tempelkan			Pada bagian kanan dan kiri di <i>tier</i> kedua

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

<i>TIER KETIGA</i>			
Siapkan	1	<i>Dummy</i>	Diameter 15 cm dan tinggi 15 cm
Lapisi			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Campurkan	600 gr Beberapa tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu Tua	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm menggunakan <i>rolling pin</i>
Lapisi		<i>Fondant</i>	Ke <i>dummy tier</i> ketiga
Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Rapihkan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapih
Campurkan	80 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Biru	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk			Menjadi tubuh karakter Sulley
Lukis		Pewarna Ungu Muda	Dibagian tubuh Sulley menjadi motif dari karakter tersebut
Campurkan		<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata menjadi warna abu-abu

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Bentuk			Menjadi dua tanduk untuk <i>figurine</i> karakter Sulley
Tempelkan			Pada bagian atas <i>tier</i> ketiga
Campurkan	60 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau Muda	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk			Menjadi tubuh karakter Mike
Tempelkan			Pada bagian atas <i>tier</i> ketiga
Campurkan	60 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Coklat	

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata menjadi warna krem
Bentuk			Menjadi tubuh dan wajah dari karakter Boo
Campurkan	10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk			Menjadi rambut Boo
Campurkan	15 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Merah Muda	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk			Menjadi baju dari karakter Boo

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)

Tempelkan			Pada bagian atas <i>tier</i> ketiga
Campurkan	35 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Merah Muda	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Campurkan	35 gr	<i>Fondant</i> Pewarna ungu	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk		<i>Fondant</i> Putih, Merah Muda, Ungu.	Menjadi pintu
Tempelkan			Pintu-pintu dengan mengelilingi <i>tier</i> bagian ketiga
Bentuk	35 gr	<i>Fondant</i> putih	Menjadi pintu Boo

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 3

STANDAR RESEP *MONSTER, INC BIRTHDAY CAKE (DUMMY)*

(LANJUTAN)




Lukis			Bunga-bunga dibagian pintu Boo
Tempelkan			Dibelakang <i>figurine</i> dibagian <i>tier</i> ketiga
Campurkan	30 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Ungu	
Uleni			Hingga warna tercampur dengan rata
Bentuk			Tulisan " <i>happy</i> <i>birthday</i> " menggunakan bantuan <i>fondant cutter</i>
Tempelkan			Pada bagian depan <i>cake</i> <i>board</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

4. Peralatan dan Kegunaan




TABEL 4

KEBUTUHAN ALAT

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1.		<i>Rolling Pin</i>	Untuk menipiskan <i>fondant</i> .
2.		<i>Modelling Tools</i>	Untuk mengukir dan membantu <i>fondant</i> .
3.		Kuas	Untuk melukis atau memberi detail warna pada <i>fondant</i> .




Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 4
KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

4.		<i>Fondant Smoother</i>	Untuk menghaluskan atau meratakan permukaan <i>fondant</i> saat proses <i>covering</i> .
5.		<i>Turn table</i>	Untuk alas menyimpan <i>dummy</i> yang sudah jadi.
6.		<i>Plastic wrap</i>	Digunakan untuk menutupi bagian <i>dummy</i> .




Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 4
KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

7.		<i>Pallete</i>	untuk wadah pewarna dan mencampurkan warna pada saat melukis.
8.		<i>Scale</i>	Untuk menimbang bahan yang akan digunakan.
9.		<i>Cake board</i>	Digunakan sebagai alas presentasi produk.

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 4
KEBUTUHAN ALAT
(LANJUTAN)

11.		<i>Sillicon matt</i>	Sebagai alas untuk memotong dan mipiskan <i>fondant</i> .
12.		Tusuk sate	Untuk menopang <i>figurine fondant</i> yang dibuat.
13.		<i>Ring cutter</i>	Untuk memotong <i>rolled fondant</i> agar menjadi rapih dan memilki ukuran yang sama

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

5. Kebutuhan bahan

Purchase yang berarti pembelian adalah salah satu fungsi penting untuk menjalankan sebuah usaha. Fungsi ini memiliki tujuan untuk memperoleh kuantitas dan kualitas bahan yang dibutuhkan pada waktu yang tepat dan harga yang sangat sesuai (Assauri, 2008, p.233). *Purchase order* yaitu dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual (Novia, 2017).

Berikut merupakan daftar rincian barang dan bahan yang digunakan penulis untuk membuat kue ulang tahun bertemakan *Monster, Inc*:

TABEL 5

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	Nama	Jumlah	Satuan	Harga
1.	<i>Dummy</i> (d: 28cm t: 15cm)	1	Pcs	Rp. 28.500
2.	<i>Dummy</i> (d: 22cm t: 15cm)	1	Pcs	Rp. 18.500
3.	<i>Dummy</i> (d: 15cm t: 15cm)	1	Pcs	Rp. 9.500
4.	<i>Fondant</i>	1	Pail@5kg	Rp. 345.000
5.	Pewarna Ungu Tua	1	Btl@20ml	Rp. 21.000

Sumber: Olahan penulis, 2022.

TABEL 5

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY

(LANJUTAN)

6.	Pewarna Hijau Muda	1	Btl@20ml	Rp. 10.500
7.	Pewarna Biru Muda	1	Btl@20ml	Rp. 10.500
8.	Pewarna Ungu Muda	1	Btl@20ml	Rp. 10.500
9.	Pewarna Hitam	1	Btl@30ml	Rp. 3.500
10.	Pewarna Merah Muda	1	Btl@	
11.	Pewarna Coklat	1	Btl@30ml	Rp. 3.500
12.	CMC	1	Btl@50gr	Rp. 11.500
13.	Maizena	1	Kg	Rp. 11.000
14.	Tusuk Sate	1	Pack	Rp. 8.000
15.	<i>Plastic Wrap</i>	1	Pcs	Rp. 20.000
16.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	Rp. 4.000
TOTAL				Rp. 526.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR***POUND CAKE DAN GANACHE***

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA
1.	Mentega	3	Pack@227gr	Rp.120.000
2.	Gula	1	Kg	Rp. 15.000
3.	<i>Soft Flour</i>	1	Kg	Rp. 11.000
4.	<i>Fondant</i>	1	Pail@5kg	Rp. 345.000
5.	Pewarna Hitam	1	Btl@30ml	Rp. 3.500
6.	Pewarna Ungu Tua	1	Btl@20ml	Rp. 21.000
7.	Pewarna Ungu Muda	1	Btl@20ml	Rp.10.500
8.	Pewarna Hijau Muda	1	Btl@20ml	Rp. 3.500
9.	Pewarna Coklat	1	Btl@30ml	Rp. 3.500
10.	Pewarna Biru Muda	1	Btl@20ml	Rp. 10.500
11.	Pewarna Merah Muda	1	Btl@	Rp. 3.500

Sumber: Olahan penulis, 2022.

TABEL 6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR POUND**CAKE DAN GANACHE**

(LANJUTAN)

12.	CMC	1	Btl@50gr	Rp. 11.500
13.	Maizena	1	Kg	Rp. 11.000
14.	Tusuk Sate	1	Pack	Rp. 8.000
15.	<i>Plastic Wrap</i>	1	Pcs	Rp. 20.000
16.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	Rp. 4.000
17.	Garam	1	Pack@250gr	Rp. 5.000
18.	Telur	1	Kg	Rp. 22.000
19.	<i>Vanila Essense</i>	1	Btl@50ml	Rp. 27.000
20.	Baking powder	1	Btl@45gr	Rp. 6.500
21.	<i>Heavy Cream</i>	1	Btl@1L	Rp. 50.000
22.	<i>Milk chocolate couverture</i>	1	Pack@1000gr	Rp. 175.000
TOTAL				Rp. 887.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

6. Costing

Untuk total *cost* kita perlu menjumlahkan keseluruhan dari daftar harga bahan makanan yang digunakan, kemudian dikalikan dengan kuantitas makanan tersebut (Dittmer, 2003;159).

TABEL 7

RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUAN-TITAS	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
1.	<i>Dummy</i> (d: 28cm t: 15cm)	Pes	1	Rp. 28.500	Rp. 28.500
2.	<i>Dummy</i> (d: 22cm t: 15cm)	Pes	1	Rp. 18.000	Rp. 18.000
3.	<i>Dummy</i> (d: 15cm t: 15cm)	Pes	1	Rp. 9.500	Rp. 9.500
4.	<i>Fondant</i>	Pail@5kg	5 kg	Rp. 345.000	Rp. 345.000
5.	ewarna Ungu Tua	Btl@20ml	5 ml	Rp. 21.000	Rp. 5.250

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7***RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY*****(LANJUTAN)**

6.	Pewarna Biru Muda	Btl@20ml	10 ml	Rp. 10.500	Rp. 5.250
7.	Pewarna Ungu Muda	Btl@20ml	5 ml	Rp. 10.500	Rp. 2.625
8.	Pewarna Hijau Muda	Btl@20ml	10 ml	Rp. 10.500	Rp5.250
9.	Pewarna Hitam	Btl@30ml	1 ml	Rp. 3.500	Rp. 117
10.	Pewarna Coklat	Btl@30ml	1 ml	Rp. 3.500	Rp. 117
11.	Pewarna Merah Muda	Btl@30ml	1 ml	Rp. 3.500	Rp. 117
12.	CMC	Btl@50gr	25 gr	Rp. 11.500	Rp. 6.750
13.	Maizena	Kg	300 gr	Rp. 11.000	Rp. 3.300
14.	Tusuk Sate	Pack	15 tusuk	Rp. 8.000	Rp. 3.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 7**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR DUMMY****(LANJUTAN)**

15.	<i>Plastic Wrap</i>	Pcs	0,3	Rp. 20.000	Rp. 6.000
16.	<i>Cake Board</i>	Pcs	1	Rp. 4.000	Rp. 4.000
TOTAL					Rp. 442.776

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

Table 8**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR****POUND CAKE DAN GANACHE**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUAN- TITAS	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
1.	Mentega	Pack@227gr	3	Rp. 40.000	Rp120.000
2.	Gula	Kg	1 kg	Rp. 15.000	Rp15.000
3.	<i>Soft Flour</i>	Kg	685gr	Rp. 11.000	Rp.7.535

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 8**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR POUND****CAKE DAN GANACHE****(LANJUTAN)**

4.	<i>Fondant</i>	Pail@5kg	5 kg	Rp. 345.000	Rp345.000
5.	Pewarna Ungu Tua	Btl@20ml	5 ml	Rp. 21.000	Rp5.250
6.	Pewarna Biru Muda	Btl@20ml	10 ml	Rp. 10.500	Rp5.250
7.	Pewarna Ungu Muda	Btl@20ml	5 ml	Rp. 10.500	Rp. 2.625
8.	Pewarna Hijau Muda	Btl@20ml	10 ml	Rp. 10.500	Rp. 5.250
9.	Pewarna Hitam	Btl@30ml	1 ml	Rp. 3.500	Rp. 117
10.	Pewarna Coklat	Btl@30ml	1 ml	Rp. 3.500	Rp. 117
11.	warna Merah Muda	Btl@30ml	1 ml	Rp. 3.500	Rp. 117

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 8

RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR POUND**CAKE DAN GANACHE****(LANJUTAN)**

12.	Garam	Pack@250gr	10 gr	Rp. 5000	Rp. 200
13.	Telur	Kg	15 pcs	Rp. 22.000	Rp. 20.625
14.	<i>nilla Essense</i>	Btl@50ml	5 gr	Rp. 27.000	Rp. 2.700
15.	<i>king Powder</i>	Btl@45gr	25 gr	Rp. 6500	Rp. 3.600
16.	<i>heavy cream</i>	Btl@1L	680 gr	Rp. 50.000	Rp. 34.000
17.	<i>Plastic wrap</i>	Pcs	1	Rp. 20.000	Rp. 20.000
18.	<i>Cake Board</i>	Pcs	1	Rp. 4.000	Rp. 4.000
19.	Tusuk sate	Pack	1	Rp. 8.000	Rp. 8.000
20.	<i>Maizena</i>	Kg	1	Rp. 11.000	Rp. 11.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 8

**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN BERBAHAN DASAR POUND
CAKE DAN GANACHE
(LANJUTAN)**

21.	CMC	Btl@50gr	1	Rp. 11.500	Rp. 11.500
22.	<i>Milk</i> <i>Chocolate</i> <i>Courveture</i>	Pack@1000gr	908 gr	Rp.175.000	Rp. 158.900
TOTAL					Rp. 775.536

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

7. *Selling Price*

Harga jual yaitu besarnya harga yang diberikan kepada konsumen yang telah diperoleh dari hasil penjualan biaya produksi dan juga biaya non produksi dan laba yang ingin dicapai. (Mulyadi, 2015).

TABEL 9

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

ITEM	TOTAL
TOTAL RECIPE COSTING	Rp. 442.776
DESIRE COST PERCENT	25%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 1.771.104
ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 2.000.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

TABEL 10
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

ITEM	TOTAL
TOTAL RECIPE COSTING	Rp. 775.536
DESIRE COST PERCENT	25%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 3.102.144
ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 3.500.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Pelaksanaan pembuatan dan penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan di rumah penulis yaitu di kota Bandung, Jl. Nyengseret No.45/95

2. Waktu

Pelaksanaan pembuatan dan penulisan Tugas Akhir ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022.