

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dekorasi kue pernikahan berdasarkan permintaan pengantin merupakan hal yang membutuhkan ide khusus, tidak hanya itu, keterampilan dan perencanaan sangat dibutuhkan karena merupakan kesempatan menarik untuk menuangkan ide. Dengan kue yang dihias maupun dieksekusi dengan baik pasti akan mengesankan bagi pengantin maupun para tamu. Pada 1980-an dekorasi kue mengalami beberapa perubahan besar dimulai dari tiga kue yang berukuran besar kemudian disusun menjadi tingkatan. Tingkatan ini disusun dan dilapisi dengan *almond paste* dilanjut dengan lapisan gula putih halus yang dibikin menjadi banyak lapisan, sedangkan ornamen yang dipakai menjadi hiasan bukanlah ornamen yang bisa dimakan seperti miniatur pengantin, bunga yang terbuat dari gula, vas bunga asli yang berukuran kecil maupun besar (Charsley, 1992).

Dekorasi kue modern yang sederhana menggunakan potongan cokelat, marzipan, *pastillage* karena dapat menentukan kue pengantin kontemporer. Keunggulan kue pengantin modern adalah efisiensi dalam proses pembuatan, serta sudah mementingkan daya tarik visual maupun rasanya. Kesederhanaan dari penampilan kue ini merupakan tujuan utama dari kue pengantin modern.

Beragamnya pilihan bahan-bahan yang dapat digunakan seperti *royal icing*, *gumpaste*, dan *rolled fondant*. Tampilan yang cantik dan

berkelas menjadi alasan mengapa penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan utama yang digunakan. Salah satu kelebihan *rolled fondant* adalah bisa disimpan selama dua minggu atau lebih. *Rolled fondant* terbuat dari beberapa bahan yang sederhana, salah satunya gula. Karena teksturnya yang lembut sehingga dapat dicetak, dibentuk, maupun digulung maka *rolled fondant* sering kali digunakan untuk kue besar serta tidak mudah pecah (Jaynie, 2003).

Pada pembuatan kue pengantin, banyak teknik yang dapat dilakukan. Beberapa teknik ini penulis terapkan yaitu *painting* menggunakan *food coloring* dan *brush* untuk diaplikasikan di permukaan *rolled fondant* pada *tier* pertama, lalu penulis menggunakan teknik *sculpture* untuk ornamen, dimana *rolled fondant* dibentuk menjadi bentuk 3D (Dorling, 2016). Keterampilan ini dibuat dengan tangan satu persatu. Alasan penulis menggunakan teknik *painting* dan *sculpture* karena membuat ornamen pada kue pengantin terlihat lebih realistis serta memberikan efek kontras.

Setiap perayaan besar seperti adat pernikahan masih sangat kental dengan tradisi dan ritual yang masih dipegang erat seperti pada Adat Bali. Penggunaan kue pengantin biasanya selalu dihias sesuai dengan tema daerah asal para pengantin. Di Bali, Salah satu yang menjadi ciri khas adalah Payas Agung yang merupakan pakaian tradisional bangsawan Bali yang kerap digunakan dalam pernikahan karena termasuk mewah dan istimewa disusai dengan tingkatannya dalam upacara. Penggunaan warna pada pernikahan di Bali identik adalah emas, putih, merah. Putih

sendiri memiliki arti Kesucian, dan merah melambangkan keagungan (Atta, 2021).

Pengaplikasian keragaman dari budaya bali kedalam dekorasi kue seperti yang sudah dijelaskan merupakan tujuan penulis untuk memperkenalkan lebih dalam ciri khas yang dimiliki oleh adat bali karena masih bertahan di zaman modern ini. Alasan lainnya karena ciri khas itu sendiri memiliki filosofi yang mendalam sehingga cocok dalam sebuah pernikahan. Maka dari itu, penulis memilih Tugas Akhir Presentasi Produk yang berjudul:

“DEKORASI KUE PENGANTIN BERTEMA ADAT BALI”

B. Usulan Produk

Berikut merupakan usulan produk yang penulis akan buat dalam Tugas Akhir Presentasi Produk.

1. Tema

Pada pemilihan tema dalam dekorasi kue pengantin ini, penulis memilih mengangkat tema adat bali. Alasan penulis memilih adat bali karena bali sendiri masih sangat kental mempertahankan kebudayaannya, sehingga pada saat pernikahanpun masih sangat kental kebudayaan adat yang berlangsung.

Pada pembuatan dekorasi kue pengantin bertema adat bali ini, penulis memasukan beberapa ornamen penting yang mejadi ciri khas adat bali, adalah:

- a) Gapura candi bentar
- b) Miniatur pengantin bali
- c) Bunga Cempaka dan bunga Kenanga

Bahan utama pembuatan ornamen diatas adalah *rolled fondant*. Pada kerangka pembuatan Gapura bali, penulis menggunakan *full rolled fondant*, sedangkan pada kue asli penulis menggunakan *rice crispy* yang kemudian akan dicampur dengan *marshmellow* dan akan dilapisi dengan *rolled fondant*.

Pada miniatur pengantin adat bali yang menggunakan pakaian adat Payas Ayung. Penulis memilih menyajikan pengantin adat bali yang menggunakan Payas Agung karena Payas Agung merupakan busana yang digunakan oleh pengantin bali dan memiliki tingkatan paling tinggi dalam proses perkawinan di Bali, serta memiliki kesan mewah maupun sakral.

Selain miniatur pengantin adat bali, ornamen lainnya adalah bunga cempaka dan bunga kenanga yang merupakan simbol Tri Murti yaitu tiga dewa manifestasi Tuhan dalam ajaran agama hindu sebagai wujud keyakinan, kepercayaan, dan ajaran Agama (Ida Ayu Gede, 2018). Biasanya bunga yang digunakan harus membawa pengaruh pada aura pengantin, maka dari itu bunga tersebut harus segar dan harum juga.

Pada Gapura Candi Bentar yang menjadi ciri khas adat bali adalah jika dalam upacara adat, gapura candi bentar selalu dihias dengan payung dan penjor sebagai penanda karena berfungsi sebagai sekat antar bagian area tempat suci (Dalam artikel Filosofi dan sejarah gapura

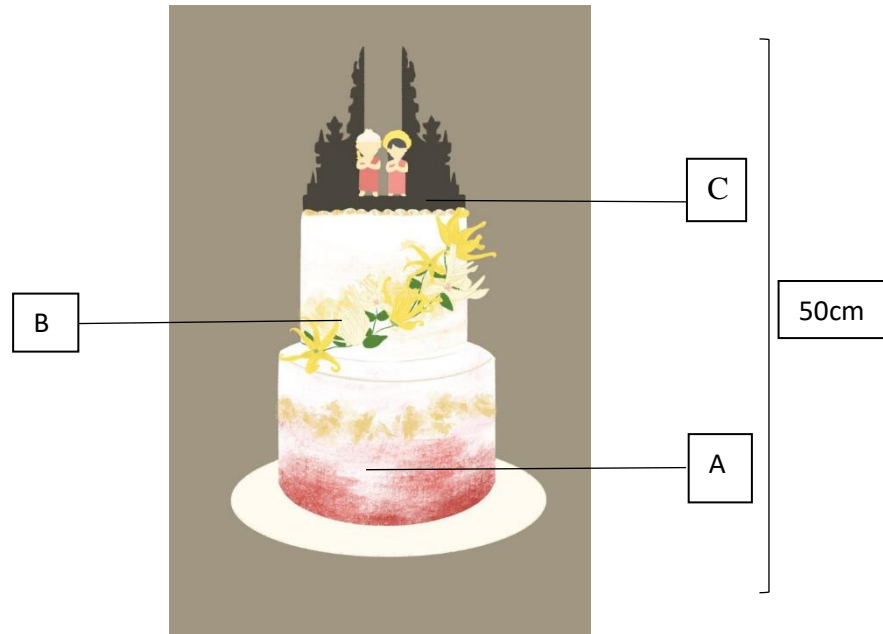
candi bentar). Penulis memilih Gapura Candi Bentar karena filosofinya sangat cocok pada pembuatan kue pernikahan karena dapat memberikan perlindungan secara tak kasat mata pada pengantin maupun pernikahannya.

2. Konsep Produk

Penulis akan membuat dekorasi kue dengan jenis kue pengantin karena akan memperkenalkan kebudayaan suatu daerah lewat kue pengantin. Pada tema yang dipilih, penulis memilih adat bali dimana kue tersebut mempresentasikan adat bali secara modern tapi tetap mempertahankan ciri khas dari adat bali. Kue pengantin ini akan terdiri dari dua tingkat dengan dekorasi yang berbeda. Pembuatan kue pengantin ini menggunakan *rolled fondant* dan *sterofoam* karena tidak untuk dikonsumsi. Pada tingkat pertama berbentuk bulat berukuran 28 cm dengan tinggi 15 cm, sedangkan untuk tier kedua berbentuk bulat ukuran 22 cm dengan tinggi 15 cm. Ornamen yang dipilih terdapat Miniatur Gapura Candi Bentar, Sepasang miniatur pengantin adat bali yang menggunakan Payas Agung, serta Bunga Cempaka dan Bunga Kenanga. Pada kue pengantin ini, target pasar yang ideal adalah masyarakat bali yang akan menikah. Sedangkan, pada pembuatan kue asli akan dibuat dengan *Chocolate Pound Cake* dan *chocolate ganache filling* disetiap tingkatnya karena penyusunan kue dengan menggunakan *pound cake* sangat kokoh dan *ganache* bisa membantu agar pondasi kue lebih kuat.

Berikut adalah desain kue pengantin dengan tema adat bali:

GAMBAR 1 SKETSA KUE PENGANTIN



TAMPAK DEPAN

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 2 SKETSA KUE PENGANTIN



TAMPAK BELAKANG

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

Penjelasan kode:

A: *Tier* pertama (t: 15cm ; d: 28cm)

B: *Tier* kedua (t: 15cm : d: 22cm)

C: *Topper*

a) *Tier* pertama

Pada tingkat pertama, penulis memilih menggunakan filosofi warna pada pernikahan di Bali yang identik dengan emas, putih, merah. Putih sendiri memiliki arti Kesucian, dan merah melambangkan keagungan (Atta, 2021). Menggunakan filosofi warna, penulis memilih mengamplifikasikan teknik *painting* pada kue tingkat pertama dengan gradasi merah dan putih serta warna emas yang berasal dari *gold leaf*.

b) *Tier* kedua

Pada pemilihan dekorasi di tingkat kedua, penulis memilih Bunga Cempaka dan Bunga Kenanga, Menurut Ayu Ketut Agung pada tahun 2020, sebagai penanda lainnya, warna pada bunga juga memiliki filosofi yang tinggi, tidak hanya sebagai keindahan saja. Bunga Cempaka putih menjadi lambang Dewa Siwa dan bunga kenanga menjadi lambang Dewa Wisnu dan dalam upacara, bunga ini menjadi simbol tuhan yang tampak pada filosofi Tri Murti. Bunga digunakan sebagai simbol perwujudan dari Ida Sang Hyang Widhi Wasa dengan segala Prabawanya (Miarta, 2009). Penulis memilih menggunakan bunga sebagai ornamen karena keberadaan bunga itu sendiri menunjukkan adanya rasa bhakti manusia.



GAMBAR 4 BUNGA CEMPAKA

Sumber: Kompas, 2021



GAMBAR 3 BUNGA KENANGA

Sumber: Pinterest, 2021

Bunga cempaka dan kenanga dibuat dari *rolled fondant* yang dibentuk bulat dengan gramasi yang sama sebanyak 10 gram, kemudian ditipiskan dengan bantuan *modelling tools* pada pinggirannya tapi tidak terlalu tipis. Jumlah Bunga Cempaka yang dibuat yaitu 6 pcs dan Bunga Kenanga yaitu 7 pcs. Untuk pewarnaan, pada cempaka dibiarkan berwarna putih sedangkan bunga kenanga diwarnai dengan warna kuning dan baru dibentuk. Penulis menggunakan bantuan kawat agar kelopak yang dihasilkan lebih natural.

c) *Tier* ketiga

Di tingkat ketiga ini, terdapat dekorasi berupa miniatur pengantin adat bali dan gapura candi bentar.

Pengantin adat bali menggunakan Payas Agung memiliki filosofi sendiri yaitu Pakaian Adat Bali yang memiliki tingkatan paling tinggi serta memiliki kesan yang mewah dan penuh

keagungan sehingga hanya dipakai pada saat acara penting seperti Pernikahan. Berbeda dengan Payas Madya dan Payas Alit yang terkesan santai dan pemakaiannya hanya untuk sehari-hari (Ayu Ketut, 2020).



GAMBAR 5 PENGANTIN BALI WANITA

Sumber: blogunik.com, 2022

Pada riasan pengantin wanita tatanan rambutnya terdapat Guleng (mahkota) berwarna emas merupakan hal yang paling disucikan dan menurut kepercayaan merupakan letak kecantikan pada wanita. Pada atasan merupakan selendang yang disampirkan ke bahu dan bawahan yang berwarna merah merupakan corak yang mewah khas Bali merupakan Songket khas Bali, dan terdapat banyak hiasan lain yang berwarna emas. Pada riasan pengantin Bali wanita terdapat bindi yang terletak diantara kedua alis yang memiliki makna sebagai tanda cinta, kecantikan, kehormatan yang dipercaya oleh Agama Hindu. Serta menggunakan perhiasan di bahu yang dinamakan Cerik (sisi kiri), Pending emas yang diletakan di pinggang dan gelang Kana yang terletak di lengan serta gelang Satru di Pergelangan tangan (Ayu Ketut, 2020).



GAMBAR 6 PENGANTIN BALI PRIA

Sumber: blogunik.com, 2022

Sedangkan, pada miniatur pengantin pria, menggunakan Kamben yang bermotif. Terdapat keris pada bagian belakang pengantin pria yang menurut kepercayaan menunjukkan kekuatan. Pada bagian kepala menggunakan Gelungan lengkap atau bisa juga menggunakan Udeng songket (Ayu Ketut, 2020). Pada pemilihan udeng, umumnya setiap motif dipakai pada acara yang berbeda. Udeng berwarna putih biasanya digunakan pada saat persembahyangan, sedangkan Udeng bermotif endek atau Batik digunakan pada saat upacara adat (Miarta, 2009).



GAMBAR 8 PENGANTIN ADAT BALI

Sumber: blogunik.com, 2022



GAMBAR 7 KARTUN PENGANTIN ADAT BALI

Sumber: Hello Motion, 2016

Miniatur pengantin adat bali dibuat dengan *rolled fondant* dengan teknik *sculpture*. Agar hasilnya lebih detail, penulis menggunakan bantuan *modelling tools*. Tinggi dari miniatur pengantin adat bali ini adalah 10 cm.

Sedangkan untuk gapura candi bentar pada upacara adat, selalu dihias dengan payung dan penjor sebagai penanda karena berfungsi sebagai sekat antar bagian area tempat suci. Bentuknya yang tinggi dan meruncing keatas juga menjadi tanda agar aliran rezeki yang datang untuk penghuni diharapkan lancar (Dalam artikel Filosofi dan sejarah gapura candi bentar). Terdapat ukiran di gapura yang memiliki simbol rwa bhineda yang artinya adalah dua hal yang selalu berdampingan seperti *yin* dan *yang*. Arti lainnya adalah sisi baik maupun buruk untuk menjaga keseimbangan alam.



GAMBAR 9 GAPURA CANDI BENTAR

Sumber: Shutterstock, 2021

Gapura yang dibuat dengan tinggi 20cm ini dibuat menggunakan *full rolled fondant* yang dicetak dengan kerangka. *Rolled fondant* yang digunakan berwarna abu-abu, dan gapura ini diletakan ditingkat paling atas dan berdiri tegak dibelakang para pengantin. Perwarnaan tersebut dibantu dengan cara dilukis sehingga hasil akhir terlihat lebih natural. Penulis juga menggunakan teknik *sculpture* untuk membuat ukiran di atas gapura.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan pemaparan berupa *standard recipe*, *costing*, serta *selling price* dalam Tugas Akhir ini.

1. *Standard Recipe*

Pada proses produksi makanan diperlukan adanya *standard recipe* berupa susunan resep yang ketika diolah oleh orang yang berbeda maka akan menjadi acuan sehingga hasil makanan sesuai dengan standar (Rahadiyanti, 2020). Pada pembuatan kue pernikahan adat bali ini, penulis memilih menggunakan *chocolate pound cake* karena memilih tekstur yang kokoh sehingga dapat menahan berat kue atasnya beserta dengan ornamen. Untuk *fillingnya* penulis memilih *chocolate ganache*. Berikut merupakan *standard recipe* dari *Chocolate Pound Cake* dan *Chocolate Ganache* yang diambil dari buku “*A Professional Approach Wedding cake Art and Design*”, serta resep dekorasi kue pengantin bertema Adat Bali:

TABEL 1 STANDARD RECIPE CHOCOLATE POUND CAKE

Hasil: 1 loyang d: 28cm, t:15 cm

1 loyang d: 22cm, t: 15cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Panaskan			<i>Oven</i> dan olesi loyang dengan minyak sayur.
2	Ayak	680 g 908 g 8 g 80 g 10 g	<i>Soft flour</i> Gula <i>Baking soda</i> Bubuk cokelat Garam	Kedalam <i>mixing bowl</i> .
3	Tambahkan	680 g	<i>Unsalted butter</i>	Dan kocok selama 3 menit dengan <i>low speed</i> .
4	Tambahkan	190 ml	Susu	Dan kocok selama 3 menit. Pastikan tidak ada gumpalan.
5	Kocok	10	Telur	Dan masukan kedalam adonan.
6	Masukan			Adonan kedalam <i>cake tin</i> .
7	Panggang			Dengan suhu 163 <i>Celcius</i> , 30-35 menit.

TABEL 1 STANDARD RECIPE CHOCOLATE POUND CAKE**(LANJUTAN)**

8	Angkat			Jika dirasa sudah matang dantunggu hingga dingin sehingga bisa digunakan.
---	--------	--	--	---

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

TABEL 2 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

Hasil: 1588 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan.
2	Panaskan	680 g	<i>Heavy cream</i>	Aduk sampai mendidih.
3	Tambahkan	908 g	<i>Milk</i> <i>Chocolate</i> <i>Couveture</i>	Dan aduk menggunakan <i>ballon whisk</i> .
4	Dinginkan			hingga dapat digunakan.

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

TABEL 3 STANDARD RECIPE PENGANTIN BALI PRIA

Hasil: 1 Pengantin bali pria @120 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta Peralatan dan bahan yang akan digunakan.
2	Uleni	50 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning dan merah	Hingga tercampur rata sampai menjadi warna kulit, bila lengket gunakan maizena.
3	Bentuk	25 gr	<i>Rolled fondant</i>	Bagian kepala menjadi bentuk hidung, telinga, mata dengan <i>modelling tools</i> .
	Uleni	25 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk bagian kaki dan tangan, lalu bentuk menjadi kaki dan tangan.
3	Uleni	50gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Menjadi bagian badan, gunakan tusuk sate yang dipotong untuk membantu supaya berdiri.

TABEL 3 *STANDARD RECIPE* PENGANTIN BALI PRIA

(LANJUTAN)

4	Bentuk			Seperti baju pengantin sesuai dengan gambar.
5	Gabungkan			Bagian kepala yang sudah dihias dan bagian badan yang sudah diberi baju menggunakan tusuk sate yang dipotong.
6	Uleni Bentuk	10gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga lembut Menjadi keris dan tempel pada bagian belakang.
7	Uleni Bentuk Lilitkan	10gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga lembut Menjadi ikatan kepala pengantin pria Diatas kepala pengantin pria dengan rapi.
8	Larutkan Lukis	1 gr 2 gr	<i>Edible gold dust</i> Larutan <i>gold dust</i>	Hingga rata pada bagian yang baju dan keris.

TABEL 3 STANDARD RECIPE PENGANTIN BALI PRIA

(LANJUTAN)

9				Hasil akhir: 1 miniatur pengantin bali pria.
---	--	--	--	--

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 4 STANDARD RECIPE PENGANTIN BALI WANITA

Hasil: 1 pengantin bali wanita @ 150 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta peralatan dan bahan yang akan digunakan.
2	Uleni	50gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning dan pewarna merah	Hingga tercampur rata sampai menjadi warna kulit, bila lengket gunakan maizena.
	Bentuk	25 gr	<i>Rolled fondant</i>	Bagian kepala menjadi bentuk hidung, telinga, mata dengan <i>modelling tools</i> .
	Uleni	25gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk menjadi bagian tangan dan kaki.

**TABEL 4 STANDARD RECIPE PENGANTIN BALI WANITA
(LANJUTAN)**

3	Bentuk	50gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah dan pewarna coklat.	Menjadi bagian badan, gunakan tusuk sate yang dipotong. Bentuk menjadi baju pengantin sesuai dengan gambar.
4	Gabungkan			Bagian kepala yang sudah dihias dan bagian badan yang sudah diberi baju menggunakan tusuk gigi.
5	Uleni	25 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Dan bentuk dengan <i>modelling tools</i> untuk hiasana kepala.
	Uleni	15gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Dan bentuk menjadi rambut kemudian tempel pada kepala pengantin wanita.
	Tempel			Rambut dan hiasan kepala ke kepala pengantin wanita.
6	Bentuk	10gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi beberapa aksesoris di badan pengantin wanita.

**TABEL 4 STANDARD RECIPE PENGANTIN BALI WANITA
(LANJUTAN)**

7	Lukis			Dengan larutan <i>gold dust</i> yang sudah ada pada bagian baju, hiasan kepala, dan aksesoris.
8				Hasil akhir: 1 miniatur pengantin bali wanita.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 5 STANDARD RECIPE BUNGA KENANGA DAN CEMPAKA

Hasil: 7 pcs bunga kenanga @ 50 gr

6 pcs bunga cempaka @ 50 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
BUNGA KENANGA				
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Campurkan Potong <i>Roll</i> Pipihkan	450 gr 10 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Sampai merata. Menjadi 42 pcs @ 10 gr Masing- masing sepanjang 7 cm. Menggunakan bantuan <i>modelling tools</i> .

**TABEL 5 STANDARD RECIPE BUNGA KENANGA DAN CEMPAKA
(LANJUTAN)**

3	Siapkan Masukan Satukan Ulangi	42 pcs	kawat	Dengan panjang 11cm. Masing-masing <i>rolled fondant</i> sampai kawat tidak terlihat. 6 pcs <i>rolled fondant</i> menjadi satu bunga dengan kawat sisa yang disatukan menggunakan <i>Tape</i> . Pada sisa fondant.
4				Hasil akhir: 7 pcs bunga kenangan berwarna kuning.
BUNGA CEMPAKA				
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Uleni Potong <i>Roll</i> Pipihkan	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai merata. Menjadi 36 pcs @ 10 gr Masing- masing Sepanjang 7 cm. Menggunakan bantuan <i>modelling tools</i> .

**TABEL 5 STANDARD RECIPE BUNGA KENANGA DAN CEMPAKA
(LANJUTAN)**

3	Siapkan Masukan Satukan	36 pcs	kawat	Dengan panjang 11cm. Masing-masing <i>rolled fondant</i> sampai kawat tidak terlihat. 6 pcs kelopak menjadi satu bunga dengan kawat sisa yang disatukan dengan <i>Tape</i> .
4	Ulangi			Pada sisa <i>rolled fondant</i> yang ada.
5				Hasil akhir: 6 pcs bunga cempaka berwarna putih.

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 6 STANDARD RECIPE GAPURA CANDI BENTAR

Yield: 1 gapura candi bentar @ 380 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Uleni	400 gr 18gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai merata dan bagi menjadi 4 @ 100gr.

TABEL 6 *STANDARD RECIPE* GAPURA CANDI BENTAR

(LANJUTAN)

2	Ratakan Potong Tempel		<i>Rolled Fondant</i>	Dengan diameter kurang lebih 30 cm menggunakan <i>rolling pin</i> . Sesuai dengan pola gapura. Kedua bagian sehingga membentuk efek 2D.
3	Masukan	2 pcs	Tusuk sate	Kedalam <i>rolled fondant</i> sebagai alat penyangga.
4	Bentuk			Detail dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
5	Diamkan			Beberapa saat sampai kering.
6				Hasil akhir: 1 figurin gapura.

Sumber: Olahan penulis, 2022

TABEL 7 STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN ADAT BALI

Yield: 1 Kue pengantin adat bali

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tier pertama				
1	Uleni <i>Roll</i>	1300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga teksturnya halus Hingga diameter 35 cm.
2	Lapisi Rapihkan	1 pcs	<i>Dummy O 28 cm</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> . Menggunakan <i>fondant smoother</i> dan potong sisanya menggunakan <i>small knife</i> .
3	Larutkan <i>Brush</i>	30gr 3 gr	Air Pewarna merah <i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata. Dengan larutan tersebut menggunakan <i>medium brush</i> sesuai dengan pola.

**TABEL 7 STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN ADAT BALI
(LANJUTAN)**

4	Tempelkan		<i>Edible gold leaf</i>	Mengelilingi <i>dummy</i> .
Tier kedua				
1	Uleni <i>Roll</i> Lapisi	900Gr 1 pcs	<i>Rolled fondant</i> <i>Dummy O 22 cm</i>	Hingga teksturnya halus Hingga diameter 30 cm. Dengan <i>rolled fondant</i> . Menggunakan <i>fondant smoother</i> dan potong tusuk sate.
2	Rapihkan Tempelkan		<i>Tier kedua</i>	sisanya menggunakan <i>small knife</i> . dengan <i>tier</i> pertama menggunakan tusuk sate
3	Tempelkan		Figurin bunga cempaka dan kenanga	di antara <i>tier</i> pertama dan kedua dengan posisi miring
4	Tempelkan		Figurin gapura dan Figurin kedua pengantin	di bagian atas <i>tier</i> kedua diantara kedua gapura (tengah).

**TABEL 7 STANDARD RECIPE KUE PENGANTIN ADAT BALI
(LANJUTAN)**



5				Hasil akhir: 1 Kue pengantin adat bali.
---	--	--	--	---

Sumber: Olahan Penulis, 2022




2. Peralatan dan kegunaan

Berikut merupakan tabel yang berisi peralatan yang penulis gunakan dalam pembuatan kue pengantin bertema adat Bali:




TABEL 8 PERALATAN DAN KEGUNAAN

No	Alat	Kegunaan
1	 <p><i>Silicon Mat</i></p>	Digunakan sebagai alas untuk membuat miniatur.
2	 <p><i>Modelling tools</i></p>	Digunakan untuk membuat detail pada miniatur.



TABEL 8 PERALATAN DAN KEGUNAAN**(LANJUTAN)**

3	 <p data-bbox="619 786 767 824"><i>Small knife</i></p>	<p data-bbox="976 551 1350 730">Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> yang tidak digunakan.</p>
4	 <p data-bbox="651 1245 735 1283">Brush</p>	<p data-bbox="992 1032 1334 1144">Digunakan untuk melukis pada tingkat pertama.</p>
5	 <p data-bbox="571 1671 815 1709">Fondant Smoother</p>	<p data-bbox="1024 1496 1302 1675">Digunakan untuk menghaluskan <i>rolled fondant</i>.</p>

TABEL 8 PERALATAN DAN KEGUNAAN**(LANJUTAN)**

6	 <p><i>Palette</i></p>	Digunakan untuk mencampurkan warna pada saat melukis.
7	 <p>Rolling Pin</p>	Digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .
8	 <p>Scale</p>	Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> yang akan digunakan.

TABEL 8 PERALATAN DAN KEGUNAAN**(LANJUTAN)**

9	 <p style="text-align: center;"><i>Turn Table</i></p>	<p>Digunakan sebagai alas untuk menyimpan <i>dummy</i> yang sudah jadi.</p>
10	 <p style="text-align: center;">Cetakan Daun</p>	<p>Digunakan untuk mencetak ornamen daun.</p>

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2022.

3. Kebutuhan bahan

Purchase Order merupakan dokumen yang dibuat pembeli kemudian dikirim kepada penjual, berisi lampiran berupa produk apa saja yang akan dibeli (Ismi, 2021). Proses ini memudahkan penjual untuk menyiapkan barang. Berikut merupakan beberapa bahan yang akan digunakan untuk mendekorasi kue pengantin penulis. Kebutuhan bahan

akan dibagi dua berdasarkan yang menggunakan *dummy* dan yang menggunakan *Chocolate Pound Cake*.

TABEL 9 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga Pasaran	Total
1	<i>Dummy</i> (d: 28cm ; t: 15cm)	1	Pcs	Rp31.000	Rp31.000
2	<i>Dummy</i> (d: 22cm ; t:15cm)	1	Pcs	Rp20.000	Rp20.000
3	<i>Fondant</i>	1	<i>Pail @ 5 kg</i>	Rp310.000	Rp310.000
4	Pewarna merah	1	Botol @20ml	Rp22.500	Rp22.500
5	Perwarna kuning	1	Botol @20ml	Rp22.500	Rp22.500
6	Pewarna hitam	1	Botol @20ml	Rp22.500	Rp22.500
7	Pewarna coklat	1	Botol@20ml	Rp22.500	Rp.22.500
8	CMC	1	Botol @50 gr	Rp10.000	Rp10.000
9	Maizena	1	Kg	Rp18.000	Rp18.000
10	<i>Plastic wrap</i>	1	Pack	Rp20.000	Rp20.000
11	<i>Cake board</i>	1	Pcs	Rp20.000	Rp20.000
12	Tusuk sate	1	Pack	Rp10.000	Rp10.000
13	<i>Edible gold dust</i>	1	Pack @2gr	Rp18.000	Rp18.000
14	Larutan <i>gold dust</i> (<i>lemon extrac</i>)	1	Botol @35ml	Rp25.000	Rp25.000
15	Kawat	1	<i>Roll @ 10 m</i>	Rp13.000	Rp13.000
16	<i>Gold leaf</i>	1	botol	Rp25.000	Rp25.000
17	<i>Tape</i>	1	<i>Roll @50m</i>	Rp5000	Rp5000
TOTAL					Rp615.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

**TABEL 10 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE
POUND CAKE**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga Pasaran	Total
1	<i>Soft flour</i>	1	kg	Rp12.000	Rp12.000
2	Gula	1	kg	Rp17.000	Rp17.000
3	<i>Baking soda</i>	1	Botol @81gr	Rp5000	Rp5000
4	Cokelat bubuk	1	Box @ 90gr	Rp20.000	Rp20.000
5	Garam	1	Pack @ 250gr	Rp6000	Rp6000
6	<i>Unsalted butter</i>	1	kg	Rp140.00 0	Rp140.000
7	Susu cair	1	Botol @250 gr	Rp6000	Rp6000
8	Telur	1	kg	Rp26.000	Rp26.000
9	<i>Heavy cream</i>	1	kg	Rp90.000	Rp90.000
10	<i>Milk chocolate couvertue</i>	1	kg	Rp175.00 0	Rp175.000
11	<i>Fondant</i>	1	<i>Pail @ 5 kg</i>	Rp310.00 0	Rp310.000
12	Pewarna merah	1	Botol @20ml	Rp22.500	Rp22.500
13	Perwarna kuning	1	Botol @20ml	Rp22.500	Rp22.500
14	Pewarna hitam	1	Botol @20ml	Rp22.500	Rp22.500
15	Pewarna coklat	1	Botol@20ml	Rp22.500	Rp.22.500
16	CMC	1	Botol @50 gr	Rp10.000	Rp10.000
17	Maizena	1	Kg	Rp18.000	Rp18.000
18	<i>Plastic wrap</i>	1	Pack	Rp20.000	Rp20.000
19	<i>Cake board</i>	1	Pcs	Rp20.000	Rp20.000
20	Tusuk sate	1	Pack	Rp10.000	Rp10.000
21	<i>Edible gold dust</i>	1	Pack @2gr	Rp18.000	Rp18.000

**TABEL 10 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE
POUND CAKE
(LANJUTAN)**

22	Larutan <i>gold dust</i> (<i>lemon extrac</i>)	1	Botol @35ml	Rp25.000	Rp25.000
23	Kawat	1	Roll @ 10 m	Rp13.000	Rp13.000
24	<i>Gold leaf</i>	1	Botol @2 gr	Rp25.000	Rp25.000
25	<i>Tape</i>	1	Roll @50m	Rp5000	Rp5000
TOTAL					Rp1.061.000

Sumber: Olahan penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

Recipe costing merupakan langkah untuk menetapkan *cost* makanan dari setiap bahan yang digunakan dan menentukan biaya dari bahan tersebut (Scott, 2022). Berikut merupakan *recipe costing* pada pembuatan kue pengantin adat bali baik menggunakan *dummy* ataupun *chocolate pound cake*.

TABEL 11 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Nama bahan	Kuantitas	Harga Pasaran	Unit	Total harga
1	<i>Dummy</i> (d: 28cm ; t: 15cm)	1 pcs	Rp31.000	Pcs	Rp31.000
2	<i>Dummy</i> (d: 22cm ; t:15cm)	1 pcs	Rp20.000	Pcs	Rp20.000
3	<i>Fondant</i>	3.620gr	Rp310.00 0	<i>Pail</i> @ 5 kg	Rp224.440
4	Pewarna merah	7 gr	Rp22.500	Botol @20ml	Rp7.875
5	Perwarna kuning	13 gr	Rp22.500	Botol @20ml	Rp14.625

**TABEL 11 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)**

6	Pewarna hitam	20 gr	Rp22.500	Botol @20ml	Rp22.500
7	Pewarna coklat	10gr	Rp22.500	Botol@20ml	Rp11.250
8	CMC	25gr	Rp10.000	Botol @50 gr	Rp5.000
9	Maizena	1 Kg	Rp18.000	Kg	Rp18.000
10	<i>Plastic wrap</i>	0,2	Rp20.000	Pack	Rp4.000
11	<i>Cake board</i>	1 pcs	Rp20.000	Pcs	Rp20.000
12	Tusuk sate	15 pcs	Rp10.000	Pack	Rp3.000
13	<i>Edible gold dust</i>	1 gr	Rp18.000	Pack @2gr	Rp9.000
14	Larutan <i>gold dust</i> (<i>lemon extrac</i>)	2 gr	Rp25.000	Botol @35ml	Rp1.429
15	Kawat	440 cm	Rp13.000	Roll @ 10 m	Rp572
16	<i>Gold leaf</i>	1 gr	Rp25.000	Botol @2 gr	Rp12.500
17	<i>Tape</i>	4 Roll	Rp5000	Roll @50m	Rp20.000
TOTAL					Rp425.185

**TABEL 12 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CHOCOLATE POUND
CAKE**

No	Nama bahan	Kuantitas	Harga Pasaran	Unit	Total harga
1	<i>Soft flour</i>	680gr	Rp12.000	kg	Rp8.160
2	Gula	908gr	Rp17.000	kg	Rp15.436
3	<i>Baking soda</i>	8 gr	Rp5000	Botol @81gr	Rp493
4	Cokelat bubuk	80gr	Rp20.000	Box @ 90gr	Rp17.777
5	Garam	10 gr	Rp6000	Pack @ 250gr	Rp240
6	<i>Unsalted butter</i>	680gr	Rp140.000	kg	Rp95.200
7	Susu cair	190 gr	Rp6000	Botol @250 gr	Rp4.560
8	Telur	10	Rp26.000	kg	Rp16.250
9	<i>Heavy cream</i>	608 gr	Rp90.000	kg	Rp54.720

TABEL 12 RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CHOCOLATE POUND CAKE

(LANJUTAN)

10	<i>Milk chocolate couverture</i>	908 gr	Rp175.000	kg	Rp158.000
11	<i>Fondant</i>	3.620gr	Rp310.000	<i>Pail @ 5 kg</i>	Rp224.440
12	Pewarna merah	7 gr	Rp22.500	Botol @20ml	Rp7.875
13	Perwarna kuning	13 gr	Rp22.500	Botol @20ml	Rp14.625
14	Pewarna hitam	20 gr	Rp22.500	Botol @20ml	Rp22.500
15	Pewarna coklat	10gr	Rp22.500	Botol@20ml	Rp11.250
16	CMC	25gr	Rp10.000	Botol @50 gr	Rp5.000
17	Maizena	500 gr	Rp18.000	Kg	Rp9.000
18	<i>Plastic wrap</i>	0,2	Rp20.000	Pack	Rp4.000
19	<i>Cake board</i>	1 pcs	Rp20.000	Pcs	Rp20.000
20	Tusuk sate	15 pcs	Rp10.000	Pack	Rp3.000
21	<i>Edible gold dust</i>	1 gr	Rp18.000	Pack @2gr	Rp9.000
22	Larutan <i>gold dust</i> (<i>lemon extrac</i>)	2 gr	Rp25.000	Botol @35ml	Rp1.429
23	Kawat	440 cm	Rp13.000	Roll @ 10 m	Rp572
24	<i>Gold leaf</i>	1 gr	Rp25.000	Botol @2 gr	Rp12.500
25	<i>Tape</i>	4 Roll	Rp5000	<i>Roll @50m</i>	Rp20.000
TOTAL					Rp745.021

Sumber: Olahan penulis, 2022

5. Selling Price

Selling price yang akan penulis tetapkan akan terbagi menjadi dua, yaitu yang berbahan dasar *dummy* dan yang berbahan dasar dari *chocolate pound cake*.

Rumusan yang akan digunakan penulis adalah:

$$SALES = (cost / cost \%) \times 100\%$$

Sumber: Miller, 2002.

Di sini penulis juga menambahkan *Creativity and Art* mengingat tingkat kesulitan kue dan desain.

TABEL 13 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp425.185
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp637.777,5
<i>DESIRED FOOD COST</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp1.822.221,43
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp1.900.000

Sumber: Olahan penulis, 2022.

TABEL 14 SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CHOCOLATE POUND CAKE

<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp745.021
<i>CREATIVITY AND ART 50%</i>	Rp1.117.531,5
<i>DESIRED FOOD COST</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp3.192.947,14
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp3.200.000

Sumber: Olahan penulis, 2022.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir

Kegiatan dilakukan di:

Apartment Taman Rasuna Tower 18 South, Menteng Atas,
Setiabudi, Jakarta Selatan, DKI Jakarta 12960.

b. Lokasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir

Kegiatan dilakukan di:

Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota
Bandung, Jawa Barat 40141.

2. Waktu

a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir

Kegiatan latihan tugas akhir dimulai dari Maret 2022 – Juni 2022.

b. Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir

Bulan Agustus 2022.