

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake merupakan suatu produk makanan penutup yang umumnya memiliki rasa manis yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula, susu, mentega dan bahan pengembang seperti soda kue, ovalet, sp dan jenis pengembang lainnya. Dengan teknik pengocokan telur dan gula yang benar saja dapat membuat kue mengembang, jika hasilnya dirasa kurang mengembang dapat menambahkan bahan tambahan yang sudah disebutkan tadi dengan takaran yang sesuai.

Awal dekorasi kue muncul di Eropa pada abad ke-17 untuk acara-acara spesial sebagai hal yang mewah seperti *wedding cake*. Setelah memasuki tahun 1840-an, muncul oven yang dapat mengontrol suhu dan produksi *baking powder* yang mempermudah pembuatan kue. Seiring berjalannya waktu, mulai adanya peningkatan teknologi kontrol suhu, peningkatan presentasi dan *ornament* yang dikembangkan. Saat itu bentuk cake semakin dekoratif, cake dihiasi dengan tambahan lapisan *icing* yang dibentuk menjadi pola dan bunga, dan pewarna makanan sebagai hiasan *frosting cake*.

Cake decorating merupakan salah satu *sugar arts* dalam pembuatan kue yang sangat populer dikalangan masyarakat. Untuk mendekorasi kue biasanya menggunakan *frosting*, *icing* dan beberapa elemen dekoratif lainnya yang dapat dikonsumsi sehingga membuat penampilan kue menjadi lebih menarik secara visual. Kue itu sendiri juga dapat dibentuk dan dibuat sesuai menjadi bentuk tiga dimensi yang rumit atau bentuk sederhana sesuai yang diinginkan.

Untuk mempercantik penampilan kue, ada berbagai macam cara untuk menghias kue yaitu, menggunakan *fondant*, *royal icing*, *buttercream*, *edible ink printing*, *marzipan*, *gumpaste*, dan *chocolate modelling*. Saat ini, teknik menghias kue yang sedang *trend* yaitu menggunakan *buttercream* dan *fondant*.

Rolled fondant ini mudah didapatkan di pasaran, selain itu pengaplikasian *fondant* pada kue juga mudah dan sudah tidak asing lagi karena sedang *trend*. (Odi, 2011). *Rolled fondant* mulai berhasil berkembang pada tahun 1950, jenis *fondant* ini dibiarkan sampai *set* lalu digiling menjadi lembaran yang nantinya akan digunakan untuk menutup sebuah *cake*. (Maggrett, 2018).

Dalam mendekorasi sebuah kue, nilai yang diperhatikan tidak hanya aspek rasa, melainkan juga aspek visual dan kreativitas. Penggunaan *fondant* untuk dekorasi ini sudah sangat umum digunakan untuk menutup bagian luar dari kue dan dibuat menjadi berbagai macam bentuk. *Fondant* adalah bahan untuk dekorasi kue yang elastis, oleh karena itu *fondant* mudah untuk diolah sesuai preferensi pembuat seperti diberi pewarna, dicetak atau *print*, digulung dan dibentuk sesuai pola yang diinginkan. *Fondant* juga dikenal dengan sebutan *plastic icing* atau *sugar paste*.

Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini, penulis memilih topik *Food Presentation* yaitu *Cake Decoration* yang menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk menghias kue. Beberapa teknik menghias yang akan diaplikasikan adalah teknik *paneling*, *cut-out* dan *quilting*. Penulis memilih *cake decoration* sebagai topik Tugas Akhir karena ingin melatih dan meningkatkan keterampilan dalam studi patiseri, salah satunya yaitu *cake decoration* dengan menggunakan *fondant* dan *wafer paper*.

Wafer paper atau yang disebut juga kertas *wafer* adalah selembar kertas yang berbahan dasar pati kentang, air dan minyak sayur yang aman dikonsumsi dan digunakan untuk medekorasi kue untuk menambah estetika dari penampilan kue. Kertas *wafer* ini sangat mirip dengan kertas pada umumnya dan tidak memiliki rasa sehingga tidak akan mengganggu rasa dari kue itu sendiri. Produk ini memiliki beberapa pilihan ketebalan (0.3, 0.65 dan 0.7mm) dan dapat digunakan untuk membuat dekorasi bunga serta *printed decoration* (dekorasi yang dicetak di kertas *wafer*).

Penulis mengangkat judul “Casino Themed Cake” sebagai tema dari *cake decoration* karena penulis ingin mengaplikasikan *rolled fondant* pada kue yang menggambarkan *Casino*. Tema *Casino* ini dipilih karena penulis terinspirasi dan tertarik dengan suasana, ilustrasi serta elemen-elemen yang terdapat di *Casino Grand Lisboa Hotel, Macau*.

Kasino merupakan perusahaan yang dikenal bergerak dalam bidang perjudian. Awalnya, kasino ini merupakan aula umum yang digunakan untuk acara musik dan tari. Pada paruh kedua abad 19, kasino mulai dijadikan sebuah kumpulan ruang permainan atau perjudian. Sebuah industri atau perusahaan yang memperoleh izin dari pemerintah setempat ketika mengadakan aktivitas perjudian, dianggap sebagai perjudian legal. Beberapa negara yang menyetujui sebuah kasino untuk beroperasi secara legal, akan diberlakukannya pajak penghasilan yang sangat tinggi. Pembayaran pajak sebuah perusahaan kepada pemerintah bisa mencapai 50% dari pendapatan perusahaan. Industri ini biasanya sangat menjanjikan dan menghasilkan banyak keuntungan.

Mulai memasuki abad 21, Kasino merupakan sebuah tempat para penjudi mempertaruhkan uangnya saat melawan penjudi biasa, yang disebut *banker* atau *the house*. Umumnya, Kasino memiliki ciri khas atau karakter yang hampir sama di seluruh dunia, hanya saja ada beberapa hal yang membedakan satu dengan yang lain dari segi bangunan, suasana dan pemilihan desain interior. Pada setengah tahun kedua abad 20, di Eropa, hampir setiap negaranya mengubah peraturan undang-undang untuk mengizinkan kegiatan di kasino. Klub perjudian atau yang dikenal kasino ini legal di negara Inggris terutama di kota London karena memiliki lisensi dan pengawasan yang sudah berlangsung sejak 1960.

Di kasino terdapat beberapa pilihan permainan yang dimainkan dengan konsisten, seperti *roulette* yang akan ditemukan di seluruh wilayah. Di negara Prancis, *roulette* menjadi permainan judi utama yang menarik perhatian para petaruh besar. *Roulette* adalah sebuah permainan kasino yang memiliki arti roda kecil dalam Bahasa Prancis. Dalam sebuah permainan, seorang pemain bertaruh satu angka berwarna hitam atau merah dengan berbagai kelompok angka dari roda yang berputar, dan akan ada sebuah bola (berputar ke arah berlawanan) yang berhenti pada angka tersebut. Di Amerika, *roulette* merupakan permainan yang lebih menarik bagi petaruh kecil, sedangkan bagi para petaruh besar *craps* adalah permainan yang menarik, dan kasino meraih persentase yang lebih besar.

Selain kedua permainan itu, ada juga *slot machine* dan video poker (1980) yang menjadi andalan ekonomi di kasino Amerika, dan *blackjack (card game)* sebagai pelengkap kasino di Amerika dan *trente et quatre* di Prancis. Permainan meja kasino ternama yang menggunakan kartu dan menjadi permainan judi paling unggul di Inggris dan kasino kontinental di Eropa adalah *baccarat*.

Poker machine (penyebutan untuk Bahasa Inggris Australia dan New Zealand) atau dikenal juga dengan sebutan *slot machine* (Bahasa Inggris Amerika) merupakan sebuah mesin judi yang diciptakan untuk permainan peluang bagi para pemain. Mesin ini juga dikenal sebagai “One-Armed Bandit” karena memiliki satu tuas yang berada di sisi mesin dan memiliki kemampuan untuk menguras dan mengosokan dompet para pemain seperti hal yang dilakukan seorang pencuri.

Umumnya, sebuah mesin poker memiliki standar *layout* untuk menampilkan layar dengan tiga *reels* atau lebih yang akan berputar ketika permainan dimulai. Beberapa mesin poker masih mempertahankan tuas di bagian samping alatnya, namun beberapa mesin sudah dioperasikan dengan tombol dan *video touch screen*.

Baccarat merupakan salah satu permainan kartu di kasino yang populer dengan varian *chemin de fer*, di negara Inggris dan kasino kontinental Eropa permainan kartu ini dikenal sebagai permainan judi terunggul. Permainan ini serupa dengan permainan *Blackjack* tetapi lebih sederhana dan identik dengan elemen seperti kartu dan koin kasino. Dua pemain dalam permainan *baccarat* ini disebut *player* dan *banker*. Sedangkan permainan kartu *craps* identik dengan kartu dan dadu.

Dalam sebuah permainan, Kasino biasanya akan menerima semua taruhan yang dibuat oleh pelanggan dalam batas yang sudah ditentukan, sehingga pelanggan (*patron*) tidak dapat memenangkan lebih dari yang mampu dibayar oleh kasino. Permainan-permainan yang ditawarkan akan memberi kasino peluang matematis untuk menang, bahkan untuk sehari pun jarang sekali terjadi kehilangan uang pada suatu permainan di kasino. Karena adanya jaminan virtual *gross profit* (laba kotor) tersebut, secara teratur kasino akan memberi sebuah penawaran mewah kepada petaruh besar dalam bentuk *entertainment* atau hiburan gratis yang spektakuler,

tempat tinggal *high class*, dan transportasi. Bahkan petaruh biasa yang lebih rendah pun ditawarkan kamar hotel, transportasi dengan tarif yang lebih murah, minuman gratis dan rokok saat berjudi.

Maka dari itu, sudah tidak asing jika *Casino* sering dibangun berdekatan dengan hotel bahkan tergabung dalam satu bangunan dengan hotel mewah, resort, restoran, perbelanjaan ritel, kapal pesiar, dan tempat wisata lainnya yang memiliki fasilitas sejenis *gambling* tertentu seperti, *roulette*, *slot machine* (mesin poker, *baccarat*, *blackjack*, dan *craps* yang membutuhkan *skill* saat bermain. Dalam sebuah permainan *casino*, pemain akan bertaruh uang tunai atau *casino chips* (koin casino).

Sehingga *Casino* sangat identik dengan beberapa hal seperti, kartu, dadu, koin *casino* dan mesin poker yang akan diaplikasikan pada dekorasi kue oleh penulis. *Cake* bertema *Casino* ini cocok untuk berbagai macam *event* seperti, acara pernikahan, ulang tahun, *bridal shower*, *bachelor* dan *bachelorette party*, dan dapat dijadikan sebagai bentuk promosi untuk sebuah bisnis.

B. Usulan Produk

1. Tema Produk

Dalam penulisan Laporan Tugas Akhir ini penulis memilih topik *Food Presentation* yaitu *Cake Decoration* dengan menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama untuk menghias kue. Penulis memilih *cake decoration* sebagai topik Tugas Akhir karena ingin melatih dan meningkatkan keterampilan dalam studi patiseri, salah satunya yaitu *cake decoration* dengan

menggunakan *fondant*. Penulis mengangkat judul “Casino Themed Cake” sebagai tema dari *cake decoration* karena penulis ingin mengaplikasikan *rolled fondant* pada kue yang menggambarkan *Casino*. Penulis memilih tema *Casino* karena terinspirasi dan tertarik dengan suasana, ilustrasi serta elemen-elemen yang terdapat di *Casino Grand Lisboa Hotel, Macau*.

Cake bertema *Casino* ini cocok untuk berbagai macam *event* seperti, acara pernikahan, ulang tahun, *bridal shower*, *bachelor* atau *bachelorette party*, dan dapat dijadikan sebagai bentuk promosi untuk sebuah bisnis serta memiliki target pasar khusus yaitu konsumen menengah ke atas.

GAMBAR 1

CASINO GRAND LISBOA HOTEL MACAU



Sumber: *Wanderluxe*, 2015

2. Konsep Produk

Pada pembuatan dekorasi kue, penulis berencana untuk menggunakan *vanilla pound cake* sebagai *base* dari kue dengan isian *chocolate ganache*. Alasan pemilihan *vanilla pound cake* sebagai *base* dari kue karena tekstur yang

dimiliki kue ini padat dan kokoh sehingga mampu menopang tiga *tier* kue. Penulis akan menggunakan tujuh kali resep dari *vanilla pound cake* untuk menghasilkan tiga *tier* kue dan empat kali resep *ganache* sebagai *filling* dari tiap *layer* dan bagian *coating* kue sebelum dilapisi oleh *fondant*.

Dalam pembuatan dekorasi kue, penulis mensubstitusikan *vanilla pound cake* dengan *dummy* sebagai *base* dari kue untuk menghemat biaya. Terdapat tiga buah *dummy* yang akan digunakan dalam pembuatan dekorasi kue ini dengan ukuran yang berbeda, berdiameter 25 cm dengan tinggi 15 cm untuk *tier* pertama, diameter 20 cm dengan tinggi 15 cm untuk *tier* kedua, dan diameter 15 cm dengan tinggi 10 cm untuk *tier* ketiga.

Pertama penulis akan menutup *dummy* sebagai alas kue menggunakan *fondant* dengan pola *roulette*, salah satu permainan yang ada di *casino* lalu membuat dekorasi *fondant* berbentuk angka. *Fondant* akan diberi pewarna hijau untuk bagian tengah *roulette*, warna hitam dan merah untuk bagian luar sebagai tempat angka pada *roulette*, dan warna putih untuk angka.

Pada *tier* pertama, penulis melapisi *dummy* menggunakan *fondant* berwarna putih dan memberi detail dekorasi berbentuk garis-garis dengan *fondant* berwarna hitam dan merah secara berselingan.

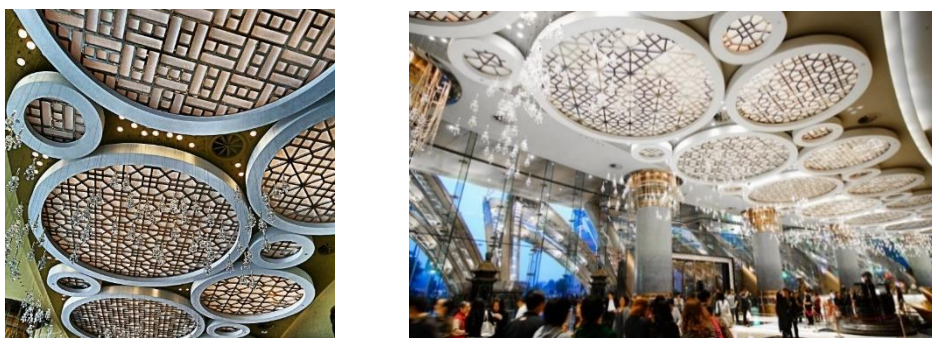
Pada *tier* kedua, penulis juga melapisi *dummy* dengan *fondant* berwarna putih dan membuat *lattice pattern* dengan teknik *quilting* menggunakan *modelling tools*. Di setiap ujung pola akan ditempel berselingan antara *gold sprinkle* dengan lambang kartu (hati, sekop, keriting dan tahu) yang terbuat dari *fondant* berwarna hitam dan merah. Setelah itu, penulis melapisi

fondant berwarna hitam pada mesin poker dan membuat tuasnya dengan *fondant* berwarna hitam dan putih, mesin poker ini berbentuk kotak dengan angka *lucky seven (777)* yaitu ciri khas permainan mesin poker yang dipercaya sebagai angka keberuntungan atau disebut juga “Jackpot”. Angka tersebut akan dibuat menggunakan *fondant* berwarna merah. Mesin poker akan diletakan tepat di tengah *dummy tier* kedua.

Pada *tier* ketiga, penulis melapisi *dummy* menggunakan *fondant* berwarna putih, membuat *topper* bulu dari *wafer paper*, membuat figurin dadu menggunakan *fondant* berwarna putih dan membuat *square lattice pattern* berwarna emas yang melambangkan pola langit-langit di *Casino* dan *lobby Grand Lisboa Hotel, Macau*.

GAMBAR 2 DAN 3

DETAIL CEILING LOBBY & CASINO GRAND LISBOA HOTEL MACAU

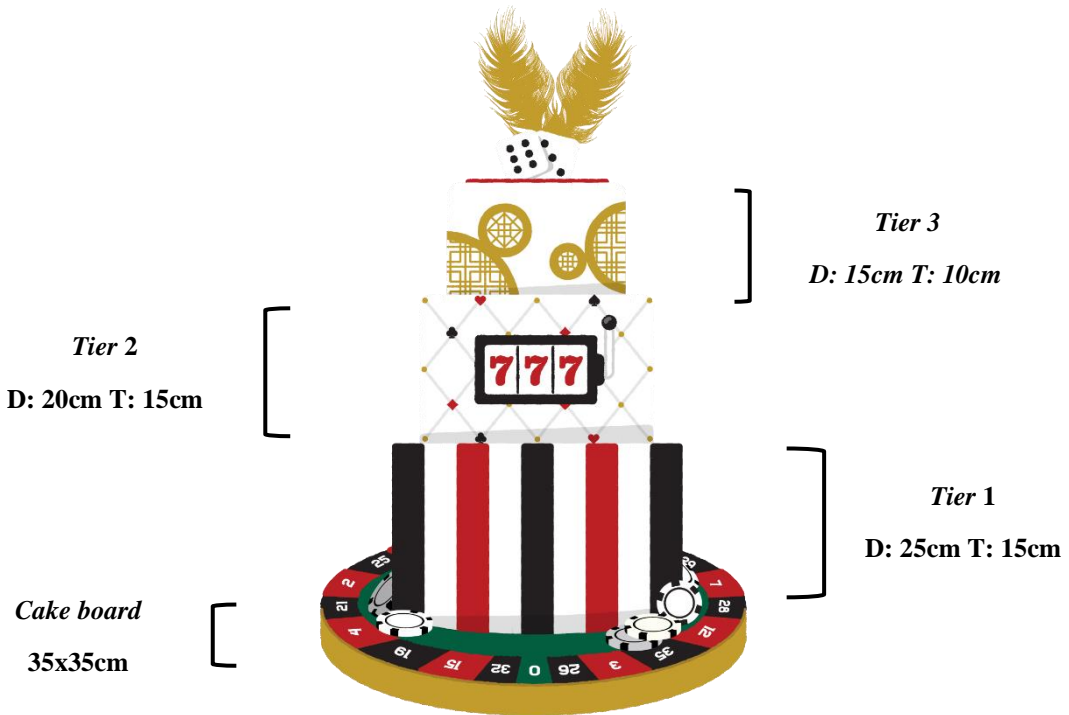


Sumber: *Double Stone Steel*

3. Sketsa Produk

Berikut adalah sketsa dari dekorasi kue dengan tema *Casino*

GAMBAR 4
DESAIN CASINO THEMED CAKE



4. Detail Sketsa a) *Roulette*

Pada bagian alas kue akan dilapisi dengan *fondant* yang dibuat menyerupai permainan *roulette*. Permainan *roulette* ini memiliki arti roda kecil dalam Bahasa Prancis. Dalam sebuah permainan, seorang pemain bertaruh satu angka berwarna hitam atau merah dengan berbagai kelompok angka dari roda yang berputar, dan akan ada sebuah bola (berputar ke arah berlawanan) yang berhenti pada angka tersebut.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, *fondant* akan diaplikasikan pada bagian alas kue (*cake drum round*) yang menggambarkan permainan *roulette* menggunakan teknik *cut-out* dengan pemilihan warna hitam

dan merah pada alas bagian angka, warna putih pada angka dan warna hijau untuk bagian dalam *roulette*.

b) Koin kasino

Koin kasino atau dikenal juga dengan sebutan *poker chips*, merupakan salah satu benda pengganti mata uang yang digunakan dalam beberapa permainan di kasino khususnya “table game” seperti *blackjack*, *craps*, dan *baccarat*. Hal tersebut terjadi karena bentuk, ukuran, dan pola tumpukan koin ini sama (serupa) sehingga mempermudah pemain untuk menghitung koin dibandingkan dengan mata uang biasa.

Umumnya dalam satu set koin terdapat warna merah, biru, putih, dan beberapa koin berwarna hitam dan hijau. Koin ini terbuat dari *clay* atau tanah liat. Selain tipe itu, terdapat juga tipe koin dengan bahan dan harga yang lebih rendah (*ABS plastic*) serta beberapa warna tambahan yang umum digunakan seperti merah muda, oranye, kuning, ungu dan abu-abu. Di setiap negara pun, tipe koin yang digunakan dalam sebuah permainan di kasino berbeda-beda.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, koin kasino akan diaplikasikan dengan *fondant* pada bagian alas kue yang menggambarkan salah satu elemen dalam permainan *blackjack*, *craps* dan *baccarat*.

c) Mesin poker

Poker machine (penyebutan untuk Bahasa Inggris Australia dan New Zealand) atau dikenal juga dengan sebutan *slot machine* (Bahasa Inggris Amerika) merupakan sebuah mesin judi yang diciptakan untuk permainan peluang bagi para pemain. Mesin ini juga dikenal sebagai “One-Armed Bandit” karena memiliki satu tuas yang berada di sisi mesin dan memiliki kemampuan untuk menguras dan mengosokan dompet para pemain seperti hal yang dilakukan seorang pencuri.

Mesin poker ini memiliki standar *layout* untuk menampilkan layar dengan tiga *reels* atau lebih yang akan berputar ketika permainan dimulai. Beberapa mesin poker masih mempertahankan tuas di bagian samping alatnya, namun beberapa mesin sudah dioperasikan dengan tombol dan *video touch screen*.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, mesin poker beserta tuas dan angka *lucky seven* (777) yang merupakan ciri khasnya akan diaplikasikan dengan *fondant* yang menggambarkan permainan mesin poker di kasino. Kotak mesin poker akan diberi warna hitam, warna merah untuk angka *lucky seven* serta warna putih dan hitam untuk tuas mesin poker. Posisi dari mesin poker akan diletakan tepat di tengah *dummy tier* kedua.

d) Lambang kartu dan dadu

Baccarat merupakan salah satu permainan kartu di kasino yang populer dengan varian *chemin de fer*, di negara Inggris dan kasino kontinental Eropa permainan kartu ini dikenal sebagai permainan judi

terunggul. Permainan ini serupa dengan permainan *Blackjack* tetapi lebih sederhana dan identik dengan elemen seperti kartu dan koin kasino. Dua pemain dalam permainan *baccarat* ini disebut *player* dan *banker*. Sedangkan permainan kartu *craps* identik dengan kartu dan dadu. Pada penulisan Tugas Akhir ini, lambang kartu (hati, sekop, keriting, dan tahu) dan dadu melambangkan permainan *baccarat*, *blackjack* dan *craps* di kasino. Lambang kartu akan diberi warna merah dan hitam, warna putih-hitam untuk dadu beserta detailnya yang akan diaplikasikan pada *tier* ketiga.

e) *Square lattice pattern*

Square lattice pattern merupakan pola dua dimensi. Dua orientasi gambar *lattice pattern* merupakan hal yang paling umum, bisa juga disebut sebagai “square lattice” dan “diagonal square lattice” atau “the centered square lattice”. Ketiga pola tersebut dibedakan dengan sudut 45° . Hal tersebut berkaitan dengan sebuah *square lattice* yang dapat dibagi menjadi dua bagian seperti pewarnaan pada *checkerboard*. Pada penulisan Tugas Akhir, pola *square lattice* ini akan diaplikasikan dengan *fondant* yang menggunakan teknik *cut-out* dan diberi warna emas yang menggambarkan detail desain langit-langit *lobby* dan *casino Grand Lisboa Hotel, Macau* yang juga berbentuk *square lattice pattern* dengan ciri khasnya tersendiri.

f) *Feather* (bulu)

Bulu merupakan salah satu ciri khas dari hewan unggas, beberapa tipe bulu inilah yang membedakan unggas dengan hewan-hewan lainnya. Bulu pluma (bulu luar) dan bulu plumula (bulu dalam) merupakan dua bentuk bulu dasar yang dimiliki oleh sebagian besar unggas. Bulu luar atau bulu pluma ini memiliki struktur menyirip dan terlihat dari luar. Bulu dalam atau bulu plumula tidak memiliki struktur (terurai) dan terdapat dalam lapisan bulu luar.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, *wafel paper* akan diaplikasikan untuk desain bulu pada bagian *topper* kue yang menggambarkan seorang perempuan di kasino. Biasanya elemen bulu ini digunakan sebagai hiasan kepala dan *detail* pada gaun pendek yang digunakan oleh perempuan di kasino atau saat parade.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Standar resep juga merupakan salah satu elemen penting yang menentukan baik atau tidaknya kualitas dari sebuah produk yang dibuat. (Paull, 1979). Standar resep dibuat secara rinci dan spesifik, hal tersebut dilakukan untuk memastikan setiap produk yang dibuat dan disajikan tetap sama sesuai dengan standar resepnya. Kualitas merupakan hal yang dikontrol, standar resep akan menunjukkan jumlah yang rinci untuk setiap bahan dalam proses pengukuran sehingga cara membuat, ukuran dan porsi saat disajikan akan sama. (Wayne Gisslen, 2011)

Berikut adalah standar resep yang digunakan untuk membuat *Casino Themed*

Cake:

TABEL 1
STANDARD RECIPE VANILLA POUND CAKE

VANILLA POUND CAKE			Kategori: Cake	
			Hasil: 3 loyang ø 25cm, Tinggi 15cm 3 loyang ø 20cm, Tinggi 15cm 2 loyang ø 15cm, Tinggi 10cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Masukan Kocok	2100gr	Mentega <i>(Unsalted)</i>	Dalam mixing bowl Sampai lembut
2	Tambahkan Kocok	2100gr 21gr	Gula Garam	Secara bertahap, menjadi 3 bagian Sampai mengembang dan tercampur rata
3	Tambahkan Kocok	70ml 42pcs	Ekstrak <i>Vanilla</i> Telur	Ke dalam Sampai tercampur
4	Masukan Kocok		Campuran Telur	Ke dalam campuran mentega Sampai tercampur rata
5	Ayak Tambahkan	2100gr 42gr 560ml	<i>Cake Flour</i> <i>Baking powder</i> Susu	Ke dalam campuran mentega dan telur
6	Kocok			Adonan hingga tercampur rata dan tidak menggumpal
7	Tuang			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan
8	Panggang			Di <i>preheated oven</i> hingga kecoklatan dengan suhu 165°C, ± 45-60 menit (tergantung pada ukuran loyang)

Sumber: *Youtube Cooking Tree*, 2020

TABEL 2
STANDARD RECIPE GANACHE

GANACHE			HASIL: 910gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	<i>Chopped</i>	455gr	<i>Dark Chocolate</i>	Masukan ke dalam mangkuk
2	Panaskan	455gr	<i>Heavy Cream</i>	Di <i>sauce pan</i> dengan <i>microwave</i> selama 3-4 menit
3	Tuang		<i>Heavy Cream</i>	Ke dalam mangkuk berisi cokelat yang sudah dichop
4	Aduk			Sampai cokelat leleh dan tercampur rata dengan cream
5	Diamkan			Sampai suhu ruang, agar <i>ganache</i> bisa digunakan

Sumber: *Food Network*

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT CASINO THEMED CAKE

CASINO THEMED CAKE		HASIL: 550gr fondant merah & hijau	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Alat dan bahan
Campurkan Uleni	550gr 10gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Hingga warna tercampur rata
Campurkan Uleni	550gr 10gr	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga warna tercampur rata
Campurkan Uleni	150gr 6gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur rata

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4

STANDARD RECIPE CASINO THEMED CAKE DENGAN DUMMY

<i>CASINO THEMED CAKE</i>		HASIL: A WHOLE DECORATION	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
ALAS KUE (ROULETTE)			
Siapkan			Alat dan bahan
Timbang	150gr	<i>Fondant</i> hijau	Lebarkan menggunakan <i>rolling pin</i>
Cetak			Menggunakan pola bulat \varnothing 30cm. Tempel di bagian tengah <i>cake board</i> menggunakan <i>edible glue</i>
Lebarkan	150gr	<i>Fondant</i> hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Potong	150gr	<i>Fondant</i> merah	Masing-masing <i>fondant</i> menggunakan pola yang sudah dibuat (3cm)
Tempel		<i>Fondant</i> hitam <i>Fondant</i> merah	Berselingan di bagian luar <i>fondant</i> hijau
Lebarkan	100gr	<i>Fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Potong			Menggunakan <i>ring cutter</i> \varnothing 3cm. Beri <i>detail</i> koin dengan <i>fondant</i> hitam Buat <i>detail</i> bagian koin dengan memotong <i>fondant</i> memanjang dan bagi menjadi 6 bagian kecil
Simpan			Bersebaran di atas <i>cake board</i>
Cetak	50gr	<i>Fondant</i> putih	Menggunakan cetakan silikon berbentuk angka, tempel pada alas <i>roulette</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE CASINO THEMED CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

<i>CASINO THEMED CAKE</i>		HASIL: A WHOLE DECORATION	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
TIER PERTAMA			
Timbang	1 kg	<i>Fondant</i>	Bagi menjadi tiga bagian (400gr, 350gr, dan 250gr)
Uleni			Sampai konsistensi yang pas dan mudah dibentuk
Lebarkan	400gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> sesuaikan dengan ukuran <i>dummy</i> ø 25cm
Lapisi			Seluruh bagian <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> putih menggunakan <i>edible glue</i>
Rapikan			Bagian <i>fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
Lebarkan	250gr	<i>Fondant</i>	(sudah disiapkan) menggunakan <i>rolling pin</i> , sesuaikan dengan ukuran <i>dummy</i> ø 25cm
Lapisi			Seluruh bagian <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> putih menggunakan <i>edible glue</i>
Lebarkan	150gr	<i>Fondant</i> hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Potong	150gr	<i>Fondant</i> merah	Masing-masing <i>fondant</i> memanjang (horizontal) menjadi 6 bagian sama rata dengan lebar 3cm
Tempel		<i>Fondant</i> hitam <i>Fondant</i> merah	Berselingan di bagian samping <i>dummy</i> ø 25cm menggunakan <i>edible glue</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE CASINO THEMED CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

<i>CASINO THEMED CAKE</i>		HASIL: A WHOLE DECORATION	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
TIER KEDUA			
Lebarkan	350gr	<i>Fondant</i>	(sudah disiapkan) menggunakan <i>rolling pin</i> , sesuaikan dengan ukuran <i>dummy</i> ø 20cm
Lapisi			Seluruh bagian <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> putih menggunakan <i>edible glue</i>
Ukir			<i>lattice pattern</i> pada <i>dummy</i> menggunakan pola dan <i>modelling tools</i> dengan teknik <i>quilting</i>
Timbang	100gr 100gr	<i>Fondant</i> hitam <i>Fondant</i> merah	
Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i>
Cetak			Membentuk lambang hati, sekop, keriting dan tahu menggunakan cetakan kartu
Tempel		<i>Gold sprinkle</i>	Dan lambang kartu berselingan di setiap ujung <i>lattice pattern</i> menggunakan <i>edible glue</i>
Lebarkan	150gr	<i>Fondant</i> hitam	Menggunakan <i>rolling pin</i> , sesuaikan dengan ukuran <i>dummy</i> mesin poker. Bentuk bulat untuk bagian tuasnya
Lebarkan	50gr	<i>Fondant</i>	Dan lapisi <i>dummy</i> bagian angka mesin poker
Tempel			<i>Dummy</i> bagian angka pada mesinnya

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE CASINO THEMED CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

<i>CASINO THEMED CAKE</i>		<i>HASIL: A WHOLE DECORATION</i>	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>TIER KEDUA</i>			
Timbang	100gr	<i>Fondant</i>	Gulung memanjang untuk melapisi kawat penopang tuas mesin poker
Tempel			Bagian tuas di bagian samping kanan mesin poker
Tempel			Mesin poker tepat di tengah <i>dummy</i> ø 20cm
Timbang	50gr	<i>Fondant</i> merah	Pipihkan menggunakan <i>rolling pin</i>
Cetak			Angka <i>lucky seven</i> (777) dengan cetakan silikon bentuk angka dan tempel di bagian angka mesin poker menggunakan <i>edible glue</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE CASINO THEMED CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

<i>CASINO THEMED CAKE</i>		<i>HASIL: A WHOLE DECORATION</i>	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>TIER KETIGA (TOP TIER)</i>			
Lebarkan	250gr	<i>Fondant</i>	(sudah disiapkan) menggunakan <i>rolling pin</i> , sesuaikan dengan ukuran <i>dummy</i> \varnothing 15cm
Lapisi			Seluruh bagian <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> putih menggunakan <i>edible glue</i>
Timbang	200gr	<i>Fondant</i>	Lebarkan menggunakan <i>rolling pin</i>
Potong			<i>Square lattice pattern</i> dengan pola yang sudah dibuat dan tempel di sekeliling <i>dummy</i>
<i>Brush</i>		<i>Dust gold</i>	Pada <i>pattern</i> menggunakan kuas
Lebarkan	50gr	<i>Fondant</i> merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan diameter 10cm
Tempel			Di bagian atas <i>dummy</i> menggunakan <i>edible glue</i>
Lebarkan	60gr	<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
Lapisi		<i>Dummy</i> kubus	Seluruh bagian dengan <i>fondant</i> putih, beri detail <i>dots</i> pada dadu dengan pewarna hitam. Letakan di atas <i>dummy tier 3</i>
Cetak		<i>Wafer Paper</i>	Dan gunting sesuai detail dari pola bulu, tempel pada kawat
Warnai		<i>Wafer Paper</i>	Dengan campuran <i>dust gold</i> dan <i>alcohol</i> menggunakan <i>brush</i>
Tempel			Di bagian atas <i>dummy</i> sebagai <i>topper</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

2. Purchase Order

Purchase Order merupakan suatu dokumen yang dibuat pembeli untuk membuat daftar peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan. *Purchase Order* ini akan dikirimkan kepada penjual oleh pembeli sebagai tanda dalam melakukan sebuah transaksi (Poskitt, 2019). Berikut adalah daftar *purchase order* yang penulis gunakan selama proses pembuatan “Casino Themed Cake”:

TABEL 5
PURCHASE ORDER DENGAN BASE VANILLA POUND CAKE

NO	BAHAN	JUM LAH	UNI T	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Cake flour</i>	3	kg	Rp 11.000	1kg	Rp 33.000
2	<i>Butter</i>	3	kg	Rp 130.000	1kg	Rp 390.000
3	<i>Sugar</i>	3	kg	Rp 15.000	1kg	Rp 45.000
4	<i>Salt</i>	1	pack	Rp 3.000	250 gr	Rp 3.000
5	<i>Vanilla extract</i>	1	btl	Rp 55.000	100 ml	Rp 55.000
6	<i>Egg</i>	1	kg	Rp 24.000	1 kg	Rp 24.000
7	<i>Baking powder</i>	1	pack	Rp 8.000	100 gr	Rp 8.000
8	<i>Milk</i>	1	pack	Rp 18.000	1 lt	Rp 18.000
9	<i>Dark Chocolate</i>	1	pack	Rp 53.500	1kg	Rp 53.500
10	<i>Heavy Cream</i>	1	pack	Rp 60.000	1lt	Rp 60.000
11	<i>Fondant</i>	1	pack	Rp 335.000	5kg	Rp 335.000
12	<i>Cross food color super red</i>	1	btl	Rp 24.000	20ml	Rp 24.000
13	<i>Cross food color black phantom</i>	1	btl	Rp 24.000	20ml	Rp 24.000
14	<i>Trans color paste dark green</i>	1	btl	Rp 12.000	50ml	Rp 12.000
15	<i>Dust gold</i>	1	pack	Rp 17.100	3gr	Rp 17.100
16	<i>Gold sprinkle</i>	1	pack	Rp 10.400	15gr	Rp 10.400
17	<i>Wafer Paper</i>	1	pack	Rp 67.500	10pcs	Rp 67.500
18	<i>Cmc</i>	1	pack	Rp 8.000	43gr	Rp 8.000
19	<i>Alcohol</i>	1	pack	Rp 30.000	200ml	Rp 30.000
TOTAL						Rp 1.217.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 6
PURCHASE ORDER DENGAN BASE DUMMY

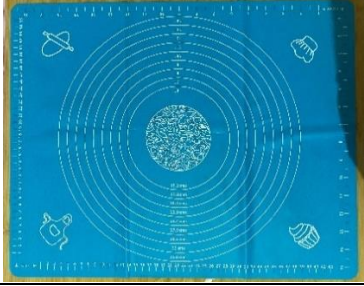




NO	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	Cake drum round	1	pc	Rp 30.000	1pc	Rp 30.000
2	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 6.500	1pc	Rp 6.500
3	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 30.000	1pc	Rp 30.000
4	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 38.100	1pc	Rp 38.100
5	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 40.000	1pc	Rp 40.000
6	<i>Dummy</i>	2	pcs	Rp 14.000	1pc	Rp 28.000
7	<i>Fondant</i>	1	pack	Rp 335.000	5kg	Rp 335.000
8	<i>Cross food color super red</i>	1	btl	Rp 24.000	20ml	Rp 24.000
9	<i>Cross food color black phantom</i>	1	btl	Rp 24.000	20ml	Rp 24.000
11	<i>Trans color paste dark green</i>	1	btl	Rp 12.000	50ml	Rp 12.000
12	<i>Dust gold</i>	1	pack	Rp 17.100	3gr	Rp 17.100
13	<i>Gold sprinkle</i>	1	pack	Rp 10.400	15gr	Rp 10.400
14	<i>Wafer Paper</i>	1	pack	Rp 67.500	10pcs	Rp 67.500
15	<i>Cmc</i>	1	pack	Rp 8.000	43gr	Rp 8.000
16	<i>Alcohol</i>	1	pack	Rp 30.000	200ml	Rp 30.000
TOTAL						Rp 700.600

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

3. Peralatan






Dalam pembuatan Tugas Akhir, peralatan dibutuhkan untuk mempermudah pelaksanaan dekorasi kue. Berikut adalah keterangan dari alat-alat yang digunakan:

TABEL 7
PERALATAN DALAM PEMBUATAN CASINO THEMED CAKE

No.	Gambar	Keterangan
1	<p style="text-align: center;"><i>Silicon mat</i></p> 	<p style="text-align: center;">Alas untuk menggilas dan menguleni <i>fondant</i></p>
2	<p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p> 	<p style="text-align: center;">Digunakan untuk menggilas <i>fondant</i></p>
3	<p style="text-align: center;"><i>Modeling tools</i></p> 	<p style="text-align: center;">Digunakan untuk membuat <i>lattice pattern</i> pada <i>fondant</i> di tier 2</p>
4	<p style="text-align: center;"><i>Fondant smoother</i></p> 	<p style="text-align: center;">Digunakan untuk merapikan bagian <i>fondant</i> pada <i>dummy</i></p>
5	<p style="text-align: center;"><i>Turn table</i></p> 	<p style="text-align: center;">Digunakan sebagai alas saat mendekorasi</p>




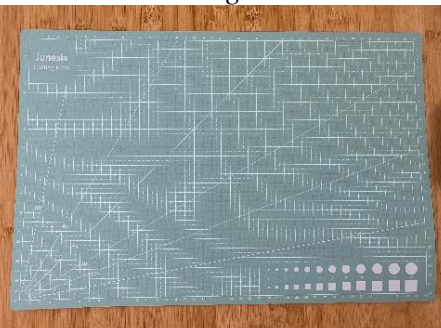
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 7
PERALATAN DALAM PEMBUATAN CASINO THEMED CAKE
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
6	<p style="text-align: center;"><i>Scale</i></p> 	<p>Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i></p>
7	<p style="text-align: center;">Cetakan kartu</p> 	<p>Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk lambang kartu</p>
8	<p style="text-align: center;">Cetakan angka</p> 	<p>Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk angka</p>
9	<p style="text-align: center;"><i>Ring cutter</i></p> 	<p>Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk bulat</p>
10	<p style="text-align: center;"><i>Brush</i></p> 	<p>Digunakan untuk memberi warna dan lem (<i>edible glue</i>) pada <i>fondant</i></p>


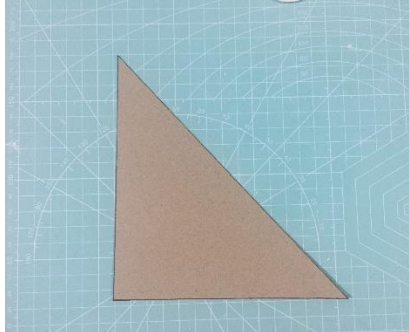

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 7
PERALATAN DALAM PEMBUATAN CASINO THEMED CAKE
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
11	<p style="text-align: center;"><i>Tweezer</i></p> 	<p>Untuk mempermudah proses menghias detail pada <i>fondant</i></p>
12	<p style="text-align: center;">Kawat</p> 	<p>Digunakan untuk menopang <i>topper</i> bulu dan tuas mesin poker</p>
13	<p style="text-align: center;">Penggaris</p> 	<p>Digunakan untuk mengukur panjang <i>fondant</i></p>
14	<p style="text-align: center;"><i>Cutting Mat</i></p> 	<p>Digunakan sebagai alas untuk memotong <i>fondant</i></p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 7
PERALATAN DALAM PEMBUATAN CASINO THEMED CAKE
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
15	<p style="text-align: center;"><i>Art Knife</i></p> 	<p>Digunakan untuk memotong detail <i>fondant</i></p>
16	<p style="text-align: center;"><i>Cetakan Quilt Pattern</i></p> 	<p>Digunakan untuk membuat pola <i>lattice</i> pada <i>fondant</i> dengan teknik <i>quilting</i> pada <i>tier 2</i></p>
17	<p style="text-align: center;"><i>Cetakan Square Lattice</i></p> 	<p>Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> dengan pola <i>square lattice</i> pada <i>tier 3</i></p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4. Recipe Costing

Recipe costing merupakan tindakan membagi sebuah *item* menu dengan rinci menjadi bahan-bahan individual dan menghitung besar biaya bahan yang dikeluarkan dalam membuat sebuah produk.

Berikut adalah *recipe costing* yang sudah dihitung untuk membuat dekorasi kue dengan *Vanilla Pound Cake* dan *Dummy*:

TABEL 8
RECIPE COSTING VANILLA POUND CAKE

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Cake flour</i>	cc	gr	Rp 11.000	1kg	Rp 23.100
2	<i>Butter</i>	2100	gr	Rp130.000	1kg	Rp 273.000
3	<i>Sugar</i>	2100	gr	Rp 15.000	1kg	Rp 31.500
4	<i>Salt</i>	21	gr	Rp 3.000	250 gr	Rp 252
5	<i>Vanilla extract</i>	70	ml	Rp 55.000	100 ml	Rp 38.500
6	<i>Egg</i>	42	pcs	Rp 24.000	1 kg/ 15pcs	Rp 67.200
7	<i>Baking powder</i>	42	gr	Rp 8.000	100 gr	Rp 3.360
8	<i>Milk</i>	560	ml	Rp 18.000	1 lt	Rp 10.080
9	<i>Dark Chocolate</i>	455	gr	Rp 53.500	1kg	Rp 24.343
10	<i>Heavy Cream</i>	455	ml	Rp 60.000	1lt	Rp 27.300
11	<i>Fondant</i>	4	kg	Rp 335.000	5kg	Rp 268.000
12	<i>Cross food color super red</i>	10	ml	Rp 24.000	20ml	Rp 12.000
13	<i>Cross food color black phantom</i>	10	ml	Rp 24.000	20ml	Rp 12.000
14	<i>Trans color paste dark green</i>	6	ml	Rp 12.000	50ml	Rp 1.440
15	<i>Dust gold</i>	2	gr	Rp 17.100	3gr	Rp 11.400
16	<i>Gold sprinkle</i>	5	gr	Rp 10.400	15gr	Rp 3.467
17	<i>Wafer Paper</i>	2	pcs	Rp 67.500	10pcs	Rp 13.500
18	<i>Cmc</i>	8	gr	Rp 8.000	43gr	Rp 1.488
19	<i>Alcohol</i>	10	ml	Rp 30.000	200ml	Rp 1.500
TOTAL						Rp 811.430

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 9***RECIPE COSTING DUMMY CAKE***

NO	BAHAN	JUM LAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Alas kue</i>	1	pc	Rp 30.000	1pc	Rp 30.000
2	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 6.500	1pc	Rp 6.500
3	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 30.000	1pc	Rp 30.000
4	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 38.100	1pc	Rp 38.100
5	<i>Dummy</i>	1	pc	Rp 40.000	1pc	Rp 40.000
6	<i>Dummy</i>	2	pc	Rp 14.000	1pc	Rp 28.000
7	<i>Fondant</i>	4	kg	Rp 335.000	5kg	Rp 268.000
8	<i>Cross food color super red</i>	10	ml	Rp 24.000	20ml	Rp 12.000
9	<i>Cross food color black phantom</i>	10	ml	Rp 24.000	20ml	Rp 12.000
10	<i>Trans color paste dark green</i>	6	ml	Rp 12.000	50ml	Rp 1.440
12	<i>Dust gold</i>	2	gr	Rp 17.100	3gr	Rp 11.400
13	<i>Gold pearl</i>	5	gr	Rp 10.400	15gr	Rp 3.467
14	<i>Wafer Paper</i>	2	pcs	Rp 67.500	10pcs	Rp 13.500
15	<i>Cmc</i>	8	gr	Rp 8.000	43gr	Rp 1.488
16	<i>Alcohol</i>	10	ml	Rp 30.000	200ml	Rp 1.500
TOTAL						Rp 497.395

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Selling Price

Harga yang sudah dihitung berdasarkan kreativitas, tenaga dan biaya produksinya merupakan pengertian dari *selling price* atau harga jual. Berikut adalah *selling price* yang sudah dihitung dari dekorasi kue yang menggunakan *vanilla pound cake* dan *dummy cake*:

TABEL 10
SELLING PRICE VANILLA POUND CAKE

<i>Total</i>	Rp 811.430
<i>Creativity & Art (40%)</i>	Rp 324.572
<i>Total Cost</i>	Rp 1.136.002
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 2.840.005
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2.900.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 11
SELLING PRICE DUMMY CAKE

<i>Total</i>	Rp 497.395
<i>Creativity & Art (40%)</i>	Rp 198.958
<i>Total Cost</i>	Rp 696.353
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 1.740.883
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 1.800.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

6. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Lokasi pelaksanaan latihan dilakukan di Jalan Ciateul Tengah No. 25, Pungkur, Kota Bandung, Jawa Barat. Waktu pelaksanaan latihan dilaksanakan pada bulan April 2022.

2. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang Tugas Akhir

Lokasi pelaksanaan sidang Tugas Akhir dilakukan di Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kota Bandung, Jawa Barat. Waktu pelaksanaan sidang dilaksanakan pada bulan Juli 2022.