

# BAB I

## PENDAHULUAN

### **A. Latar Belakang**

Kue adalah olahan produk yang dipanggang yang memiliki rasa manis, yang terdiri dari lemak dan gula. Kue merupakan produk *bakery* yang sangat menarik perhatian berdasarkan bentuk, variasi, dan proses pembuatannya. Selain karena memiliki rasa yang manis kue juga dikenal karna sangat beragam. Kue dibuat dari yang sederhana sampai dekorasi yang rumit (Gisslen, 2013).

Dekorasi kue biasanya disebut sebagai seni artistik pada sebuah kue. Seni mendekor kue membuat sebuah kue berpenampilan beda. Dengan mendekor kue akan menjadikan kue memiliki tampilan yang indah dan memiliki nilai seni (Smartpluspro, 2018).

Menurut Lange (2005) tujuan dari menghias kue antara lain untuk membuat penampilan kue menjadi lebih baik, menjadikan kue sebagai pusat perhatian, memperbaiki bagian kue yang kurang menarik, membentuk kue menjadi kue baru yang lebih menarik dengan mengandalkan daya kreatifitas dan imanjasi, dan menyampaikan pesan atau arti dari menghias kue. Sebagai contoh kue berbentuk (*love*) memiliki arti kasih sayang.

Berikut beberapa prinsip menghias kue menurut Lange (2005) antara lain Tema, tema harus ditentukan pada sebuah kue agar seseorang bisa membuat bentuk dan hiasan yang diinginkan. Pusat perhatian, bagian tertentu pada kue harus dijadikan pusat perhatian ketika dilihat oleh orang lain. Keserasian, sebuah kue harus memiliki desain dan warna yang sesuai dengan tema. Keseimbangan, sebuah kue harus memiliki ukuran yang seimbang dengan menampilkan dekorasi

yang akan dibuat. Ketepatan, pada suatu acara kue harus memiliki hiasan dan tema yang tepat. Selain itu bentuk, hiasan serta warna juga harus memiliki ketepatan.

Dekorasi kue adalah konsep yang relatif baru dibandingkan dengan memanggang kue dan praktiknya dimulai pada pertengahan abad ke tujuh belas di Eropa. Kue awalnya didekorasi dengan tujuan untuk dipajang di jamuan makan dan pesta yang diadakan oleh aristokrasi Eropa. Bahkan saat itu, kue dicirikan oleh desain yang rumit dan aksen warna- warni.

Tampaknya kue yang di hias muncul untuk kali pertama di Inggris saat pemerintahan Elizabeth I. Makanan di era ini menjadi eksotis dan mewah, dengan penemuan kuliner baru yang dibawa kembali dari seluruh kekaisaran, ada beberapa pusat luar biasa yang dihadirkan untuk memukau dan menyenangkan tamu di perjamuan.

Dekorasi kue dikabarkan dimulai oleh toko roti Prancis pada tahun 1840-an di mana seorang pembuat kue Prancis ingin menaikkan harga kue dan karenanya berpikir untuk menghiasnya. Orang Prancislah yang selama abad ke sembilan belas mempopulerkan konsep makanan penutup dan membawa kue-kue yang dihias ke meja makan orang (Plarre, 2013).

Berdasarkan penjelasan diatas salah satu *cake* yang biasanya diberi dekorasi yaitu *Birthday Cake*. *Birthday cake* adalah kue yang terbuat dari *Sponge Cake*, *Butter Cake*, *Genoise Cake* yang diberi hiasan. Pada umumnya kue ulang tahun akan dihias sesuai dengan usia yang berulang tahun (Suhadjipto, 2005).

Bahan dasar untuk menghias kue yaitu bahan yang bisa dimakan seperti *buttercream*, *gum paste*, *icing*, *ganache*, *marzipan*, *glaze*, dan cokelat dan bahan yang tidak bisa dimakan seperti balon, lilin dan mainan. Sebelum didekor kue



harus disusun dan dilapisi *icing*. Terdapat berbagai macam jenis *icing* yang dapat digunakan untuk mendekor kue seperti *rolled fondant*, *pastillage*, *buttercream*, *foam type icing*, *royal icing* dan *glaze* (Gisslen, 2013).

*Rolled fondant* adalah bahan yang banyak digunakan pada kue yang akan dihias yang terbuat dari bahan dasar gula halus. *Rolled fondant* memiliki warna dasar putih sehingga dapat diwarnai sesuai dengan keinginan. Menurut Bahalwan dan Tim NCC (2013) *rolled fondant* harus memiliki karakteristik elastis, mudah dibentuk dan mudah diberi warna. *Rolled fondant* dapat dibuat menjadi bahan *icing*/pelapis dan ornamen pada kue. Sebagai bahan pelapis *rolled fondant* digunakan untuk menutupi permukaan *cake* secara keseluruhan.

*Pastillage* merupakan bahan penghias kue yang memiliki karakteristik cenderung keras (Chets, *Gumpaste*, 2014). Penggunaan *pastillage* yakni sebagai bahan dasar untuk penghias sebuah meja atau ruangan dengan tema tertentu. *Pastillage* digunakan sebagai bahan baku utama untuk membuat sebuah *showpiece*.

Dalam pembuatan *Food Presentation*, *rolled fondant* dan *pastillage* digunakan untuk menghias kue. Bahan ini dipilih karena dapat divariasikan menjadi berbagai macam bentuk dan teknik yang bisa diaplikasikan dalam proses pembuatannya. Teknik dalam pembuatan kue berbahan dasar *rolled fondant* antara lain adalah *hand-modelling*, *molding*, *painting*, *stippling*, *sponging*, *printing*, *embossing*, *stencilling*, *cutting*, dan *abutting*. Teknik yang diaplikasikan pada *cake decoration* ini adalah teknik *molding*, *carving*, *painting*, *cutting* dan *embossing*. Penulis memilih *Carousel* sebagai tema pembuatan *food presentation*.

*Carousel* dipilih dikarenakan terinspirasi dari komidi putar yang ada di Dunia Fantasi, Ancol. Komidi putar sangat populer di beberapa negara seperti Amerika

Serikat, Indonesia dan negara lainnya di Eropa. Komidi putar juga menjadi salah satu *iconic* di taman bermain atau *themepark* di seluruh dunia. *Carousel* juga merupakan wahana permainan yang banyak disukai oleh anak-anak.

Warna dan bentuk yang indah dari wahana ini membuat anak-anak sangat senang. Beberapa wahana ini memiliki kursi berbentuk hewan, dan beberapa memiliki bentuk kendaraan yang berbeda. Sebelum mereka mulai menikmati perjalanan, mereka menyukai warna-warna cerah dan bentuk komidi putar yang mendebarkan di pasar malam. Oleh karena itu, mereka menganggapnya menarik dan tidak dapat mengabaikan panggilan komidi putar (Funfair Hire, 2020).

Kegembiraan yang dirasakan anak-anak saat mengendarai korsel tak ternilai harganya, dan salah satu alasan utama kecintaan mereka pada wahana pasar malam. Mereka merasa tertarik untuk duduk di atas sosok-sosok itu dan menikmati kecepatannya. Mereka dapat bertemu dengan teman dan orang tua di sekitar mereka yang sedang menikmati kesenangan yang sama. Seluruh suasana membuat mereka merasa bahagia dan positif. Berdasarkan teori dan paparan di atas, penulis memilih untuk membuat Tugas Akhir *Food Presentation* yang berjudul: “**CAROUSEL BIRTHDAY CAKE**”.

## **B. Usulan Produk**

*Birthday Cake* saat ini sudah menjadi hal yang biasa dalam sebuah perayaan. Tema pada kue ulang tahun biasanya berbeda tergantung usia yang berulang tahun. Pemilihan tema *Carousel* sebagai bentuk penulisan Tugas Akhir *Cake Decoration* ini diambil karena *Carousel* adalah wahana yang disukai banyak orang, terutama pada anak-anak. *Carousel* memiliki daya tarik utama yaitu tempat duduk berbentuk kuda yang bisa bergerak (Hafidha, 2020).

Dikarenakan komidi putar dikenal diberbagai kalangan dari kalangan anak-anak sampai dewasa maka Penulis ingin membuat *Cake Decoration* yang dimana semua kalangan bisa merasakan suasana komidi putar melalui sebuah dekorasi kue. *Carousel birthday cake* ini ditujukan untuk anak-anak berusia 6 sampai 15 tahun karena usia tersebut menjadi mayoritas yang menaiki *carousel*.

### **C. Tinjauan Produk**

Dibawah ini merupakan pemaparan konsep produk yang diangkat oleh Penulis diantaranya:

#### **a) Tema Produk**

*Carousel* atau yang dikenal dengan komidi putar atau korsel. Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), Komidi Putar adalah permainan yang biasanya digunakan anak-anak yang berupa roda besar yang menjadikan sumbunya secara tegak atau mendatar untuk berputar, komidi putar berisikan tempat duduk berupa kursi, kuda-kudaan dan sebagainya.

Asal mula *carousel* diciptakan oleh orang Turki dan Arab di tahun 1100-an. Permainan ini memiliki maksud untuk melatih keterampilan berkuda. Cara melakukan permainan ini yaitu dengan membuat sebuah tiang yang digantungi beberapa buah kursi yang di duduki oleh orang-orang dan harus menjaga keseimbangan tubuhnya. Tiang tersebut digantungi dan bagian atasnya dapat diputar. Penunggangnya harus melepas topi orang yang berdiri memegang tongkat. Kegiatan ini dinamai perang kecil atau *garosello* dan *carosella* oleh Tentara Salib dan Spanyol yang menonton (Admin Independent Showmen's Museum, 2015).

Di abad ketujuh belas, permainan ini dibawa ke daerah Eropa oleh para Tentara Salib. Di Eropa, permainan memiliki sedikit perubahan

menjadi tampilan luar biasa menunggang kuda yang disebut orang Prancis sebagai *carousel*. Sekitar 300 tahun yang lalu, seseorang asal Prancis yang tidak dikenal mendapat ide untuk membangun sebuah alat untuk melatih para bangsawan muda dalam seni tombak cincin. Perangkatnya terdiri dari kuda berukuran kecil dan kereta yang digantung dengan rantai dari lengan yang memancar dari tiang tengah. Ini mungkin awal dari *carousel* seperti yang kita ketahui.

Pada akhir 1700-an, ada banyak komedi putar yang dibangun hanya untuk hiburan yang tersebar di seluruh Eropa. Mereka kecil dan ringan, ukuran dan beratnya dibatasi oleh apa yang dapat dengan mudah dipindahkan oleh manusia, bagal atau tenaga kuda. Keterbatasan ini dihilangkan dengan penemuan mesin uap.

Ustav Dentzel adalah orang yang memelopori *carousel modern* di Amerika pada tahun 1860-an. Pada tahun 1867 beliau mengubah tanda pembuat kabinetnya menjadi “Pembuat *Carousel Uap dan Tenaga Kuda*”. Dentzel membuat pahatan dan ukiran *carousel* menjadi lebih kompleks.

*Carousel* Eropa paling awal berukuran kecil, kasar dan sering dibuat dengan tangan sebagai perusahaan keluarga. Itu adalah revolusi *industry* tahun 1880 yang memperkenalkan tenaga uap membuat taman hiburan dan komedi putar besar yang rumit menjadi investasi yang menguntungkan.

*Carousel* menyebar sampai ke Amerika pada tahun 1800-an. Terdapat 5000 *carousel* di Amerika sepanjang tahun 1800-an sampai 1990-an. *Carousel* mengalami perubahan seiring dengan berjalannya

waktu. Pada awalnya, *Carousel* digerakkan menggunakan tenaga manusia, lalu menggunakan tenaga keledai sampai digerakkan menggunakan mesin.

*Carousel* semakin *modern* dengan dilengkapi alat canggih lampu yang dapat menyala, musik, dan patung kuda yang bergerak. Saat ini, hampir diseluruh dunia terdapat *Carousel*. Permainan ini ditemukan hampir diseluruh taman hiburan di dunia (Widiana, 2017).

## GAMBAR 1

### CAROUSEL



Sumber: Whispel, 2021

## 2. Jenis Produk

*Birthday cake decoration* dipilih sebagai jenis produk oleh Penulis. Dengan berjalannya waktu *birthday cake decoration* mengalami banyak perkembangan. Saat ini *birthday cake* banyak ditemukan dalam acara ulang tahun. *Birthday cake* juga mempunyai warna yang beragam dan menarik juga mempunyai maksud bagi orang yang merayakannya.

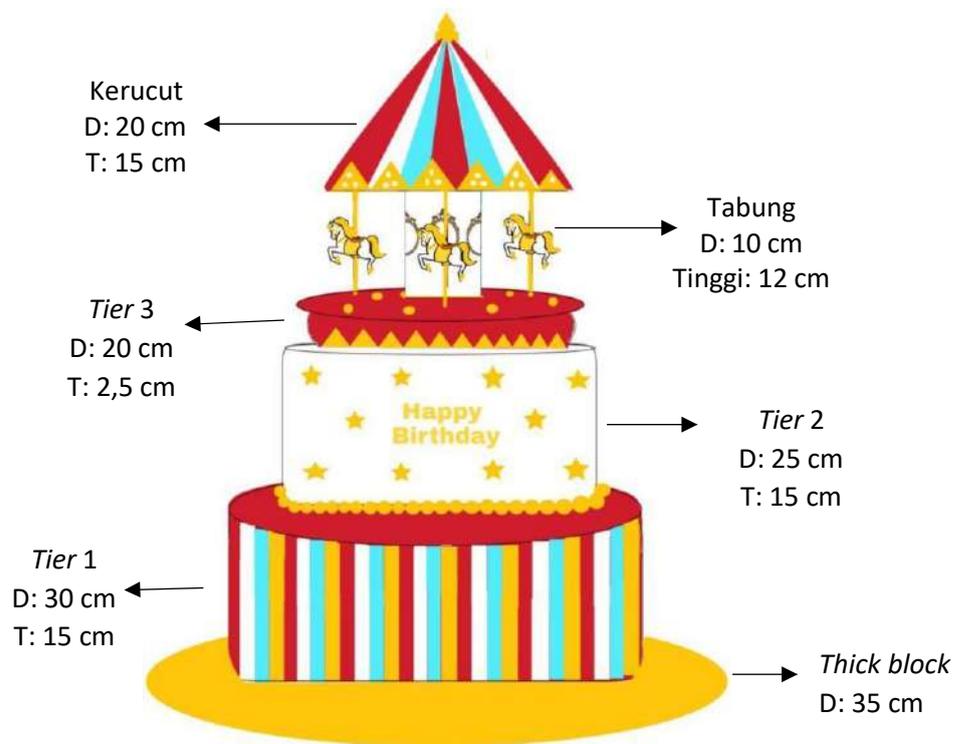
## 3. Desain Produk

Konsep *Carousel Birthday Cake* akan menggunakan warna putih, merah, *gold* dan biru. Kue ini akan terdiri dari 3 *tier* dengan diameter dan

tinggi yang berbeda. *Dummy* digunakan oleh penulis pada *Cake Decoration* ini dari *tier* pertama sampai *tier* ketiga. Setiap *tier* memiliki desain yang berbeda-beda. Setiap *tier* akan *discover* oleh *fondant*. Untuk *tier* pertama dan kedua akan memakai desain yang *simple*. Sedangkan pada *tier* ketiga akan lebih mencolok dikarenakan ada *ornament* komedi putar beserta kuda-kudaan nya.

**Gambar 2**

**DESAIN PRODUK**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Dibawah ini penjelasan pada tiap-tiap *tier*:

- Pada *tier* pertama akan berbentuk lingkaran dengan diameter 30 cm dan tinggi 15 cm. Bagian atas *tier* 1 akan dilapisi dengan *fondant* berwarna merah. Lalu bagian samping dilapisi dengan *fondant* warna merah, putih, biru dan emas yang dipotong persegi panjang dan disusun selang-seling. Desain tersebut dipilih karena identik dengan

desain *carnival*. Pemilihan warna merah karena melambangkan energi, tekad, perang dan cinta. Warna biru melambangkan kebijaksanaan, kepercayaan diri dan kebenaran. Warna putih karena berarti bersih dan murni. Warna putih juga sebagai lambang keberhasilan. Teknik yang digunakan adalah *cutting* dan *covering*.

- Pada *tier* kedua akan berbentuk lingkaran dengan diameter 25 cm dan tinggi 15 cm. *Tier* ini dilapisi menggunakan *fondant* putih dan didekorasi dengan bintang-bintang berwarna emas dan rantai mutiara berwarna emas. Pemilihan warna putih karena berarti bersih dan murni. Warna putih juga sebagai lambang keberhasilan. Desain ini dipilih karena bintang berwarna emas melambangkan kekayaan, kemewahan, mahal dan eksklusif. Untuk bagian tengah akan ditempel *fondant* dengan tulisan *Happy Birthday* untuk menunjukkan bahwa ini adalah kue ulang tahun. Teknik yang digunakan adalah *covering*, *molding*, *embossing* dan *painting*.
- Pada *tier* ketiga akan berbentuk lingkaran dengan diameter 20 cm dan tinggi 2,5 cm. *Tier* ketiga akan dilapisi oleh *fondant* berwarna merah yang digunakan untuk lantai dasar komidi putar. Lalu tabung berdiameter 10 cm dan tinggi 10 cm yang terbuat dari *pastillage* berwarna putih. Dan di atasnya akan diberikan kuda-kudaan yang bergantung pada tiang berwarna emas dan ditutup dengan atap berbentuk kerucut berdiameter 18 cm dan tinggi 15 cm yang terbuat dari *pastillage* berwarna merah, putih dan biru. Lalu diberikan beberapa *ornament*. Desain ini menggambarkan suasana *carousel* dengan kuda-kudaan yang bergantung. Pemilihan warna atapnya

sendiri dikarenakan pada umumnya *carousel* memiliki atap dengan warna merah, biru dan putih. Teknik yang digunakan adalah *molding*, *carving*, *painting* dan *embossing*.

- **Usulan resep**

Dalam pembuatan *carousel birthday cake* menggunakan 2 *standard recipe* yaitu menggunakan *butter cake* dan *Styrofoam*. *Butter cake* digunakan karena memiliki tekstur yang kokoh dan dapat menahan beban *rolled fondant*. Dan untuk menyatukan setiap tier nya menggunakan *butter cream*, *butter cream* juga digunakan agar proses melapisi kue dengan *fondant* lebih mudah. Sedangkan *styrofoam* dipilih karena mudah ditemukan dan mudah diaplikasikan dengan *rolled fondant*.

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**

*Yield: 3 whole cake (30 cm, 25 cm, 20 cm)*

<b>NO</b>	<b>METHOD</b>	<b>QUANTITY</b>	<b>INGREDIENTS</b>	<b>EXPLANATIONS</b>
1.	Oleskan		<i>Salad oil</i>  Tepung	Ke tiap-tiap loyang dan beri
2.	Siapkan			<i>Mixing bowl</i> dan <i>mixing machine</i>
3.	Masukkan	1.120 gr  1.400 gr	Gula pasir  Mentega	Kocok sampai gula larut dan warna nya pucat
4.	Ayak	1.260 gr	Tepung protein  rendah  Sedikit garam	Ke dalam mangkuk <i>stainless</i>
5.	Campurkan			1/3 tepung-garam ke dalam <i>mixing bowl</i> gula-mentega
6.	Pecahkan	20 pcs	Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> satu per satu
7.				Lalu aduk kembali
8.	Masukkan			Sisa tepung-garam
9.	Tambahkan		<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan

Sumber: *Standard Recipe STP Bandung.*

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
10.	Parut	1 pc	<i>Lemon</i>	Masukkan <i>lemon zest</i> ke dalam adonan
11.	Kocok			Pada kecepatan <i>medium</i> sampai tercampur rata
12.	Tuang			Adonan ke dalam loyang
13.	Ratakan			Adonan
14.	Panggang			Di oven temperature 170°C
15.	Angkat			Dari oven

Sumber: *Standard Recipe STP Bandung.*

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CREAM**

*Yield: 1900 gr*

<i>NO.</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATIONS</i>
1.	Siapkan	5 pcs 50 gr	Telur Gula	
2.	Panaskan	400 ml 500 gr	Air Gula	Mencapai 120°C
3.	Kocok		Telur Gula	Pada saat gula yang dipanaskan sudah sampai 110°C
4.	Masukkan		Air Gula	Yang sudah sampai 120°C ke dalam telur-gula dengan kecepatan tinggi
5.	Masukkan	750 gr	Mentega	Ke dalam campuran
6.	Tambahkan	250 gr	<i>Shortening</i> <i>Vanilla essence</i>	

Sumber: *Standard Recipe STP Bandung.*

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE PASTILLAGE**

*Yield: 1.277 gr*

<i>NO.</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATIONS</i>
1.	<i>Dissolve</i>	12 gr	<i>Gelatine</i>	<i>In a sauce pan</i>
		140 ml	<i>Water</i>	
2.	<i>Mix</i>	1 kg	<i>Icing sugar</i>	<i>In a mixing bowl until mix well</i>
		125 gr	<i>Maizena</i>	
		1 gr	<i>Cream of tartar</i>	

Sumber: *Standard Recipe STP Bandung.*

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE CAROUSEL BIRTHDAY CAKE**  
**MENGGUNAKAN FONDANT**

*Yield: 1 cake decoration*

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATIONS</i>
1.	Campurkan	1.200 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
		Secukupnya	<i>Red color</i>	
		Secukupnya	<i>Black color</i>	
2.	Campurkan	500 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
		Secukupnya	<i>Blue color</i>	
	Campurkan	600 gr	<i>Fondant</i>	Dengan
		Secukupnya	<i>Yellow color</i>	
3.	Siapkan	4 pcs	<i>Dummy</i>	Berukuran 30 cm, 25 cm, 20 cm dan 10 cm
4.	Tipiskan	650 gr	<i>Fondant</i>	Yang telah diberi warna merah dan hitam
5.	Lapisi			Bagian atas <i>dummy</i> berukuran 30 cm ( <i>tier 1</i> ) yang sudah dilapisi <i>plastic</i> <i>wrap</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE CAROUSEL BIRTHDAY CAKE**  
**MENGGUNAKAN FONDANT**  
**(LANJUTAN)**

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
6.	Lapisi			<i>Dummy</i> berukuran 20 cm ( <i>tier 3</i> ) yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
7.	Tipiskan	700 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih
8.	Lapisi			<i>Dummy</i> berukuran 25 cm ( <i>tier 2</i> ) yang sudah dilapisi oleh <i>plastic wrap</i>
9.	Tipiskan	300 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna merah
10.	Potong			Dengan ukuran 2x15 cm sebanyak yang dibutuhkan
11.	Tipiskan	300 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna biru

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE CAROUSEL BIRTHDAY CAKE**  
**MENGGUNAKAN FONDANT**  
**(LANJUTAN)**

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
12.	Potong			Dengan ukuran 2x15 cm sebanyak yang dibutuhkan
13.	Tipiskan	300 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna kuning
14.	Potong			Dengan ukuran 2x15 cm sebanyak yang dibutuhkan
15.	Tipiskan	300 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih
16.	Potong			Dengan ukuran 2x15 cm sebanyak yang dibutuhkan
17.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Berwarna merah, biru, putih, dan kuning yang sudah dipotong sesuai ukuran dan ditempel berurutan selang seling.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE CAROUSEL BIRTHDAY CAKE**  
**MENGGUNAKAN FONDANT**  
**(LANJUTAN)**

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATIONS</i>
18.	Tipiskan	200 gr	<i>Fondant</i>	Warna kuning
19.	Cetak			Menggunakan cetakan bintang dan rantai Mutiara
20.	<i>Brush</i>			Menggunakan <i>dust gold</i>
21.	Tempelkan			Pada <i>tier</i> kedua
22.	Cetak	500 gr	<i>Pastillage</i>	Membentuk atap tenda <i>carousel</i>
23.	Tipiskan dan potong	100 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna merah Membentuk segitiga
24.	Tipiskan dan potong	100 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna biru membentuk segitiga
25.	Tempelkan			<i>Fondant</i> yang sudah dipotong segitiga ke atap tenda <i>carousel</i>
26.	Tipiskan dan <i>covering</i>			<i>Fondant</i> berwarna putih ke <i>styrofoam</i> tabung

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE CAROUSEL BIRTHDAY CAKE**  
**MENGGUNAKAN FONDANT**  
**(LANJUTAN)**

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATIONS</i>
27.	Campurkan	200 gr	<i>Fondant</i>	Dengan <i>CMC</i>
28.	Cetak			Menggunakan <i>carousel silicon mold</i>
29.	Letakkan	1 pc	<i>Lollipop stick</i>	Ditengah <i>carousel mold</i> buat menjadi 4 <i>carousel</i>
30.	Tempelkan			Menggunakan <i>edible glue</i>
31.	<i>Carving</i>			Bagian <i>carousel</i> yang tidak dibutuhkan
32.	Warnai			<i>Carousel</i> dengan menggunakan <i>gold dust</i>
33.	Letakkan			<i>Carousel</i> dengan menusukan ke <i>tier</i> ketiga
34.	Gabungkan			Kerucut ke tabung dengan menggunakan <i>edible glue</i>
35.	Cetak	100 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna kuning dengan menggunakan cetakan renda

**TABEL 10**  
**STANDARD RECIPE CAROUSEL BIRTHDAY CAKE**  
**MENGGUNAKAN FONDANT**  
**(LANJUTAN)**

<i>NO</i>	<i>METHOD</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATIONS</i>
36.	<i>Brush</i>			Menggunakan <i>dust gold</i>
37.	Tempelkan			Pada bagian bawah kerucut
38.	Bentuk			<i>Ornament</i> untuk bagian atas berbentuk setengah lingkaran
39.	Cetak			<i>Fondant</i> berwarna kuning dengan bentuk renda
40.	<i>Brush</i>			Menggunakan <i>dust gold</i>
41.	Tempelkan			Pada bagian bawah <i>tier</i> 3
42.	Cetak		<i>Fondant</i>	Dengan cetakan cermin
43.	Tempelkan pada tabung			
44.	<i>Brush</i>			Menggunakan <i>dust gold</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

- **Kebutuhan Alat**

**TABEL 11**  
**ALAT-ALAT PENUNJANG**

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Silpat</i>		Sebagai alas untuk menipiskan, memotong dan membentuk <i>fondant</i>
2.	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk menipiskan dan meratakan <i>fondant</i>
3.	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk merapihkan <i>fondant</i> pada saat <i>covering</i>
4.	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 12**  
**ALAT-ALAT PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
5.	<i>Carousel silicon mold</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk <i>carousel</i>
6.	<i>mirror silicon mold</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk cermin
7.	Cetakan Mutiara		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk Mutiara
8.	<i>Turn table</i>		Digunakaan untuk mempermudah dalam memutar kue saat dihias
9.	<i>Plunger star</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk bintang

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 13**  
**ALAT-ALAT PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
10.	<i>Fondant cutter</i>		Digunakan untuk memotong bagian <i>fondant</i>
11.	<i>Chocolate stick</i>		Digunakan untuk tiang <i>carousel</i>
12.	Kuas		Digunakan untuk mewarnai <i>fondant</i>
13.	<i>Happy Birthday mold</i>		Digunakan untuk membentuk tulisan <i>happy birthday</i>
14.	<i>Fondant Tools</i>		Digunakan untuk memahat <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021.

- **Purchase Order**

*Purchase order* (PO) adalah dokumen yang dibuat untuk merangkum barang atau jasa yang dibeli dari penjual atau pemasok. Berikut ini adalah tabel daftar beberapa bahan yang dipakai dan diperlukan untuk membuat *carousel birthday cake* berbahan dasar *styrofoam*. Berikut tabel *purchase list* untuk pembuatan produk.

**TABEL 14**  
**PURCHASE ORDER**  
**STYROFOAM**

NO	BAHAN	SATUAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	BIAYA
1.	<i>Styrofoam</i> d: 30 cm, t: 15 cm	Pcs	1	Rp. 33.000	Rp. 36.000
2.	<i>Styrofoam</i> d: 25 cm, t: 15 cm	Pcs	1	Rp. 23.000	Rp. 26.000
3.	<i>Styrofoam</i> d: 20 cm, t: 2,5 cm	Pcs	1	Rp. 6.000	Rp. 6.000
4.	<i>Styrofoam</i> d: 10 cm, t:12 cm	Pcs	1	Rp. 6.000	Rp. 6.000
5.	<i>Fondant</i>	Kg	4	Rp. 70.000	Rp. 280.000

**TABEL 15**  
**PURCHASE ORDER**  
**STYROFOAM**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>BIAYA</b>
6.	<i>Cmc</i>	Pack	1	Rp. 9.100	Rp. 9.100
7.	<i>Red color</i>	Btl	1	Rp. 2.500	Rp. 2.500
8.	<i>Blue color</i>	Btl	1	Rp. 2.500	Rp. 2.500
9.	<i>Yellow color</i>	Btl	1	Rp. 2.500	Rp. 2.500
10.	<i>Black color</i>	Btl	15 ml	Rp. 2.500	Rp. 2.500
11.	Maizena	Pack	150 gr	Rp. 3.600	Rp.3.600
12.	<i>Edible glue</i>	Btl	20 ml	Rp. 15.000	Rp. 15.000
13.	<i>Gold dust</i>	Btl	15 gr	Rp. 58.000	Rp. 58.000
14.	<i>Thick block</i>	Pcs	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000
15.	<i>Plastic wrap</i>	Roll	1	Rp. 13.000	Rp. 13.000
16.	<i>Vegetable oil</i>	Btl	1	Rp. 7.000	Rp. 7.000
17.	<i>Lollipop stick</i>	Pack	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000
<b>Total</b>					Rp. 488.700

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 16**  
**PURCHASE ORDER**  
**BUTTER CREAM**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>BIAYA</b>
1.	Telur	Kg	1	Rp. 22.500	Rp. 22.500
2.	Gula	Kg	1	Rp. 12.500	Rp. 12.500
3.	Air	Litter	1	0	0
4.	<i>Vanilla essence</i>	Btl	1	Rp. 18.000	Rp. 18.000
5.	Mentega	Kg	1	Rp. 114.000	Rp. 114.000
6.	<i>Shortening</i>	Kg	1	Rp. 39.000	Rp. 39.000
				Total	Rp. 206.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 17**  
**PURCHASE ORDER**  
**PASTILLAGE**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>BIAYA</b>
1.	Gelatine	Pack	50 gr	Rp. 10.500	Rp. 10.000
2.	Icing sugar	Kg	1	Rp. 16.000	Rp. 16.000
3.	Maizena	Pack	150 gr	Rp. 3.600	Rp. 3.600
4.	Cream of tartar	Btl	1	Rp. 5.500	Rp. 5.500
Total					Rp. 35.100

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 18**  
**PURCHASE ORDER**  
**BUTTER CAKE**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>BIAYA</b>
1.	Mentega	Kg	2	Rp. 114.000	Rp. 228.000
2.	Gula	Kg	2	Rp. 12.500	Rp. 25.000
3.	Tepung	Kg	2	Rp. 10.000	Rp. 20.000
4.	Telur	Kg	2	Rp. 22.500/ kg	Rp. 45.000
5.	Garam	Pack	1	Rp. 2.900	Rp. 2.900
6.	<i>Vanilla essence</i>	Btl	1	Rp. 18.000	Rp. 18.000
7.	<i>Lemon</i>	Gr	300	Rp. 2.300	Rp. 6.900
8.	<i>Butter cream</i>	Kg	2	Rp. 111.660	Rp. 111.660
9.	<i>Fondant</i>	Kg	4	Rp. 70.000	Rp. 280.000
10.	<i>Cmc</i>	Btl	1	Rp. 9.100	Rp. 9.100
11.	<i>Red color</i>	Btl	1	Rp. 2.500	Rp. 2.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 19**  
**PURCHASE ORDER**  
**BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>SATUAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA SATUAN</b>	<b>BIAYA</b>
12.	<i>Blue color</i>	Btl	1	Rp. 2.500	Rp. 2.500
13.	<i>Yellow color</i>	Btl	1	Rp. 2.500	Rp. 2.500
14.	<i>Black color</i>	Btl	1	Rp. 2.500	Rp. 2.500
15.	Maizena	Pack	1	Rp. 3.600	Rp.3.600
16.	<i>Edible glue</i>	Btl	1	Rp. 15.000	Rp. 15.000
17.	<i>Gold dust</i>	Btl	1	Rp. 58.000	Rp. 58.000
18.	<i>Thick block</i>	Pcs	1	Rp. 25.000	Rp. 25.000
19.	<i>Plastic wrap</i>	Roll	1	Rp. 13.000	Rp. 13.000
20.	<i>Vegetable oil</i>	Btl	1	Rp. 7.000	Rp. 7.000
21.	<i>Lollipop stick</i>	Pack	1	Rp. 5.000	Rp. 5.000
Total					Rp. 883.160

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

- **Recipe costing**

*Recipe costing* adalah hasil penjumlahan dari seluruh bahan yang digunakan untuk produksi. Berikut adalah bahan yang dibutuhkan pada proses pembuatan *Food Presentation Carousel Birthday Cake*.

**TABEL 20**

***RECIPE COSTING***

***BUTTER CREAM***

*Yield: 2025 gr*

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
1.	Telur	5 pcs	Rp. 22.500/ kg	Rp. 8.035
2.	Gula	550 gr	Rp. 12.500/ kg	Rp. 6.875
3.	Air	400 ml	0	0
4.	<i>Vanilla essence</i>	5 ml	Rp. 7.500/ 25 ml	Rp. 1.500
5.	Mentega	750 gr	Rp. 114.000/ kg	Rp. 85.500
6.	<i>Shortening</i>	250 gr	Rp. 39.000/ kg	Rp. 9.750
Total				Rp. 111.660

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 21**  
**RECIPE COSTING**  
**BUTTER CAKE**

*Yield: 3 whole cake (30 cm, 25 cm, 20 cm)*

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
1.	Mentega	1.400 gr	Rp. 114.000/ kg	Rp. 159.600
2.	Gula	1.120 gr	Rp. 12.500/ kg	Rp. 14.000
3.	Tepung	1.260 gr	Rp. 10.000/ kg	Rp. 12.600
4.	Telur	20 pcs	Rp. 22.500/ kg	Rp. 32.142
5.	Garam	5 gr	Rp. 2.900/ 250 gr	Rp. 58
6.	<i>Vanilla essence</i>	10 gr	Rp. 18.000/ 25 ml	Rp. 7.200
7.	<i>Lemon</i>	1 pc	Rp. 22.300/ kg	Rp. 5.500
8.	<i>Butter cream</i>	1.900 gr	Rp. 111.660/ 1.900 gr	Rp. 111.660
9.	<i>Fondant</i>	3.500 gr	Rp. 70.000/ kg	Rp. 245.000
10.	<i>Cmc</i>	43 gr	Rp. 9.100/ 43 gr	Rp. 4.232
11.	<i>Red color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
12.	<i>Blue color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
13.	<i>Yellow color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
14.	<i>Black color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
15.	Maizena	100 gr	Rp. 3.600/ 150 gr	Rp. 2.400
16.	<i>Edible glue</i>	20 ml	Rp. 15.000/ 50 ml	Rp. 6.000
17.	<i>Gold dust</i>	5 gr	Rp. 58.000/ 15 ml	Rp. 19.333

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 22**  
**RECIPE COSTING**  
**BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
18.	<i>Thick block</i>	1 pc	Rp. 25.000/ pc	Rp. 25.000
19.	<i>Vegetable oil</i>	20 ml	Rp. 7.000/ 250 ml	Rp. 560
20.	<i>Lollipop stick</i>	4 pcs	Rp. 5.000/ 20 pcs	Rp. 1.000
Total				Rp. 649.617

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 22**  
**RECIPE COSTING**  
**BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
18.	<i>Thick block</i>	1 pc	Rp. 25.000/ pc	Rp. 25.000
19.	<i>Vegetable oil</i>	20 ml	Rp. 7.000/ 250 ml	Rp. 560
20.	<i>Lollipop stick</i>	4 pcs	Rp. 5.000/ 20 pcs	Rp. 1.000
Total				Rp. 649.617

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 23**  
**RECIPE COSTING**  
**PASTILLAGE**

*Yield: 1138 gr*

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
1.	Gelatine	12 gr	Rp. 10.500/ 50 gr	Rp. 2.520
2.	Icing sugar	1 kg	Rp. 16.000/ kg	Rp. 16.000
3.	Maizena	125 gr	Rp. 3.600/ 150 gr	Rp. 3.000
4.	Cream of tartar	1 gr	Rp. 5.500/ 35 gr	Rp. 157
Total				Rp. 21.677

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 24**  
**RECIPE COSTING**  
**STYROFOAM**

*Yield: 3 whole cake (30 cm, 25 cm, 20 cm)*

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>HARGA</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
1.	<i>Styrofoam 30 cm, 24 cm, 20 cm dan 10 cm</i>	4 pcs	Rp. 68.000/ 4 pcs	Rp. 68.000
2.	<i>Fondant</i>	3.500 gr	Rp. 70.000/ kg	Rp. 245.000
3.	<i>Cmc</i>	20 gr	Rp. 9.100/ 43 gr	Rp. 4.232
4.	<i>Red color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
5.	<i>Blue color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
6.	<i>Yellow color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
7.	<i>Black color</i>	5 ml	Rp. 2.500/ 15 ml	Rp. 833
8.	Maizena	100 gr	Rp. 3.600/ 150 gr	Rp. 2.400
9.	<i>Edible glue</i>	20 ml	Rp. 15.000/ 50 ml	Rp. 6.000
10.	<i>Gold dust</i>	5 gr	Rp. 58.000/ 50 ml	Rp. 19.333
11.	<i>Thick block</i>	1 pc	Rp. 25.000/ pc	Rp. 25.000
12.	<i>Plastic wrap</i>	1 roll	Rp. 13.000/ roll	Rp. 13.000
13.	<i>Vegetable oil</i>	20 ml	Rp. 7.000/ 250 ml	Rp. 560
14.	<i>Lollipop stick</i>	4 pcs	Rp. 5.000/ 20 pcs	Rp. 1.000
Total				Rp. 386.857

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

- **Perumusan harga jual**

Menurut Terry Jones (2008) salah satu metode umum untuk menentukan harga menu melibatkan penggunaan biaya makanan dan persentase biaya makanan yang telah ditentukan. Berikut rumus yang digunakan untuk penetapan harga menu

$$\text{Menu Price} = \text{Food Cost} : \text{Food Cost Percent}$$

Penetapan harga menu menjadi peran penting dalam keberhasilan operasi jasa makanan. Banyak faktor yang mempengaruhi proses pengambilan keputusan khusus ini. Biaya makanan, biaya bakat karyawan, biaya lain dalam menjalankan bisnis, dan jumlah keuntungan yang ingin diperoleh bisnis. Seorang tukang roti profesional dan penghias kue yang kreatif dapat dibayar dengan gaji yang lebih tinggi dari pada yang lain di industri ini. Gaji mereka harus dipertimbangkan dalam penetapan harga barang-barang ini.

Perumusan harga jual dibagi menjadi 2 macam yaitu, menggunakan *butter cake* dan *buttercream* asli dan *selling price* yang menggunakan *Styrofoam* sebagai pengganti bahan kue asli. Berikut ini adalah rinciannya:

## a. Butter Cake

TABEL 25

HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN *BUTTER CAKE*

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total ingredients cost</i>	Rp. 782.754
<i>Creativity and Art 35%</i>	Rp. 273.964
<i>Total food cost</i>	Rp. 1.056.718
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 3.019.194
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 3.020.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

## b. Styrofoam

TABEL 26

HARGA JUAL DENGAN MENGGUNAKAN *STYROFOAM*

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total ingredients cost</i>	Rp. 397.696
<i>Creativity and Art 35%</i>	Rp. 139.194
<i>Total food cost</i>	Rp. 536.890
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 1.533.971
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 1.540.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

## D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

## 1. Lokasi

### a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir *Food Presentation*

- Alamat Penulis: Kp. Siliwangi RT.10/RW.03 NO.19,  
Kecamatan Cigombong Kabupaten Bogor.

### b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir *Food Presentation*

- Alamat Penulis: Kp. Siliwangi RT.10/RW.03 NO.19,  
Kecamatan Cigombong Kabupaten Bogor.

## 2. Waktu

### ▪ Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir *Food Presentation*

- November 2021

### ▪ Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir *Food Presentation*

- Februari 2022