

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Menghias kue adalah praktik yang harus selalu dilakukan, seperti belajar keterampilan bahasa harus dipelajari dan dipraktikkan untuk menguasainya. Dekorasi kue adalah konsep yang relatif baru dibandingkan dengan memanggang kue dan praktiknya dimulai pada pertengahan abad ke-17 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 dihias muncul pertama kali di Inggris pada masa 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 Perancis pada tahun 1840-an di mana seorang pembuat kue Perancis ingin menaikkan harga kue dan karenanya berpikir untuk menghiasnya. Orang Perancislah yang selama abad ke-19 mempopulerkan konsep makanan penutup dan membawa kue-kue yang dihias ke meja makan orang.

Salah satu jenis dekorasi kue adalah kue berbentuk replika makanan. Replika makanan adalah representasi lilin atau plastik dari hidangan yang dipajang oleh banyak restoran di Jepang untuk memikat dan menginformasikan pelanggan. Takizo Iwasaki, pakar replika makanan

terkemuka di dunia, lahir di Gujo Hachiman dan berhasil memulai bisnis replika makanan di Osaka pada tahun 1932. Gujo Hachiman telah menjadi pusat produksi replika makanan selama beberapa dekade, dan mengelola beberapa bengkel replika yang memproduksi berbagai macam replika, mulai dari *sushi*, *ramen*, hingga *hamburger* dan es krim.

Bengkel replika pertama, Iwasaki Mokei (Desa Contoh Iwasaki), dibuka pada tahun 1932. Saat ini bengkel tersebut mengklaim telah melayani lebih dari separuh pasar replika makanan Jepang dengan modelnya. Namun seiring perkembangan zaman, fungsi replika makanan tidak lagi hanya sebagai pajangan hidangan di resto untuk memikat pelanggan, melainkan banyaknya peminat kue ulang tahun yang berbentuk replika suatu makanan atau benda menjadi *trend* di zaman sekarang.

Pada awalnya replika makanan dibuat menggunakan bahan lilin dan *silicone*. Dalam pembuatan replika makanan ini bahan dasar yang digunakan diganti dengan *fondant* karena bahan tersebut dapat dikonsumsi. Bahan dasar *fondant* dipilih karena memiliki tekstur yang mirip dengan lilin dan *silicone* yaitu lentur dan mudah dibentuk.

Fondant diperkirakan berasal dari Perancis abad ke-19. Kata *fondant* berasal dari bahasa Perancis *fonder* yang berarti meleleh. Saat ini *fondant* banyak digunakan sebagai bahan dasar materi hiasan. *Fondant* memiliki rasa yang manis, selain itu *fondant* memiliki tekstur yang elastis sehingga dapat dibentuk menjadi berbagai macam bentuk hingga menjadi karakter yang diinginkan. *Rolled fondant* juga sudah banyak dikenal orang untuk menjadi lapisan dasar kue. Bahan dasar dari *rolled fondant* yaitu gula, air, gelatin atau

glycerine, dan sirup jagung. Penambahan gelatin atau *glycerine* yang membuat tekstur *rolled fondant* menjadi lebih elastis.

Di zaman sekarang, *cake decoration* memiliki berbagai macam variasi bentuk, konsep, dan warna. Maka dalam tugas akhir ini, penulis mengangkat tema replika makanan *fast food*. Makanan cepat saji atau *fast food* merupakan makanan yang disajikan dalam waktu yang singkat dan diolah dengan teknologi tinggi. Makanan cepat saji sudah ada sejak zaman romawi kuno. Pada zaman itu terdapat apartemen bertingkat yang memiliki dapur sempit atau tidak ada sama sekali, membuat kaum urban zaman itu memilih untuk membeli makanan dari pedagang kaki lima atau restoran yang menjual makanan. Setelah itu pada abad pertengahan, banyak bermunculan makanan cepat saji dan murah di kota - kota wisata di Eropa, termasuk London dan Perancis yang akhirnya banyak digemari oleh wisatawan.

Restoran cepat saji pertama kali didirikan di Amerika pada tahun 1912 dengan menggunakan mesin penjual yang dioperasikan dengan koin. Lalu pada tahun 1950-an industri makanan cepat saji mengalami perkembangan yang pesat sehingga bermunculan banyak restoran cepat saji, salah satunya adaah McDonald's. Pada tahun 1951, McDonald's mencetak sejarah dengan menjadi restoran makanan cepat saji andalan warga Amerika dengan logo yang menarik serta mudah diingat mengidentikan dengan *hamburgernya*. Dari beberapa menu utamanya, McDonald's memiliki menu andalan yaitu *Big Mac Burger*. *Big Mac* pertama kali tersedia sejak Agustus 1968 dan tersebar di berbagai negara. Menurut Miesle, di tahun 2017 *Big Mac* menjadi *bestselling product* terjual hingga miliaran *Big Mac* (Jones, 2021).

B. Usulan Produk

Fast food merupakan makanan populer dari masa ke masa dan menjadi makanan kegemaran semua kalangan, salah satunya yaitu *hamburger*. Produk *hamburger* yang terlintas pertama kali di benak masyarakat yaitu *Big Mac* McDonald's. Bentuk produk yang diambil yaitu salah satu menu utama yang banyak digemari oleh para pecinta McDonald's yaitu *Big Mac Burger*.

Big Mac merupakan burger yang ikonik di McDonald's yang terdiri dari dua lapis daging sapi gurih disajikan dengan saus spesial, selada segar, keju, acar timun, bawang, dan diapit roti bertabur wijen. *Big Mac* dapat dibeli secara *a la carte* atau dalam bentuk paket *Big Mac* yang sudah termasuk kentang goreng, saus sambal dan minuman bersoda. Produk ini sangat terkenal hingga dibangun sebuah museum di Pennsylvania sebagai dedikasi terhadap *Big Mac* dan menjadi satu-satunya Museum *Big Mac* di dunia. Selain terkenal, *burger* ini memiliki rasa yang unik dan autentik yang melekat di hati masyarakat.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis memilih tema *Big Mac* McDonald's sebagai referensi bentuk dari replika makanan *fast food* untuk tugas akhir karena *burger* ini sangatlah ikonik dan populer sehingga lekat di hati masyarakat di seluruh dunia. Selain itu, bentuknya yang ikonik tersebut memiliki berbagai macam bahan makanan seperti daging sapi, selada hijau, keju, acar timun, bawang gombai, serta diapit roti bertabur wijen. Ragam bentuk dan warnanya yang mendetail dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam mendekorasi kue. Maka dari itu, untuk memperingati berdirinya McDonald's yang ke 67 tahun penulis membuat replika makanan

dengan bentuk *Big Mac* McDonald's dengan mengangkat judul tugas akhir sebagai:

“REPLIKA MAKANAN DENGAN TEMA *FAST FOOD*”

C. Tinjauan Produk

Berikut ini penulis akan menjabarkan mengenai tema dan desain produk pada replika makanan yang akan dibuat sebagai berikut:

1. Tema

Tema *Fast Food Big Mac* McDonald's memiliki macam-macam warna yang menarik mulai dari yang gelap hingga terang. Pengaplikasian warna tersebut dapat menambah nilai estetika dari replika makanan tersebut. Tidak hanya warna yang akan menambah nilai estetika melainkan teksturnya yang beragam juga akan membuat replika makanan tersebut semakin mirip dengan aslinya. Seperti warna kuning kecoklatan untuk roti, warna putih untuk biji wijen, warna ungu untuk bawang bombai, warna coklat untuk daging, warna hijau untuk acar timun dan selada, dan warna kuning untuk keju. Hal tersebut dapat meningkatkan kemampuan penulis dalam mendekorasi kue karena terdapat banyak tantangan dan kesulitan dalam membuatnya sehingga mendapatkan hasil yang sangat natural dan mendetail. Berikut ini penulis akan memaparkan beberapa contoh tampilan makanan *fast food* berupa menu paket *Big Mac* McDonald's terdiri dari *Big Mac burger*, *french fries*, *cola*, dan *McFlurry feat. Oreo* yang menjadi acuan produk dalam pembuatan replika makanan.

GAMBAR 1***BIG MAC BURGER***

Sumber: Nilai Gizi, 2020

GAMBAR 2***FRENCH FRIES***

Sumber: McDonald's Indonesia, 2021

GAMBAR 3***ICED COLA***

Sumber: McDonald's, 2017

GAMBAR 4***McFLURRY ft. OREO***

Sumber: McDonald's *Restaurant* (NZ), 2021

2. Desain Produk

Dalam pembuatan replika makanan ini, terdapat komponen-komponen produk yang akan di letakan di atas *thick block* yang

terbuat dari kayu berukuran 35 x 45 cm. Berikut merupakan desain produk replika makanan yang akan dibuat penulis.

GAMBAR 5

DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Dalam pembuatan replika makanan ini, produk dibagi menjadi 4 komponen utama:

1. *Big Mac Burger* : (\emptyset : 9 cm T Total : 6,5 cm) Replika makanan ini berbahan dasar *styrofoam* yang sudah dipotong menjadi 3 bagian berbentuk lingkaran yang dilapisi *rolled fondant* berwarna kuning dan diolesi warna cokelat yang akan menambahkan kesan dipanggang, serta tambahan taburan biji

wijen di bagian *burger bun* paling atas yang terbuat dari *fondant*. Roti lapis ini terdiri dari :

- a. Burger bun : (\emptyset : 9 cm T : 1,5 cm)
 - b. Daging : (\emptyset : 9 cm T : 0,5 cm)
 - c. Cheddar slice : (P : 4 cm L : 3 cm)
 - d. Lettuce : (P : 4 cm L : 3 cm)
 - e. Acar timun : (P : 3 cm L : 1 cm)
 - f. Onion : (\emptyset : 3 cm);
2. Wadah *French Fries* : (\emptyset 10 cm T : 13 cm) Wadah kertas dengan pola karton khas McDonald's yang berwarna merah dan logo McDonald's warna kuning di tengahnya. Penulis akan menggunakan *rolled fondant* berwarna merah yang akan di potong sesuai pola wadah karton McDonald's dengan aksent garis kuning di bagian atas wadah serta logo McDonald's di bagian depan wadah dengan menggunakan *fondant* berwarna kuning :
- a. *French Fries* (P : 3 - 10 cm T : 0,5 cm) : Merupakan tampilan replika kentang goreng yang berbentuk *stick* atau persegi panjang terbuat dari *fondant* berwarna kuning;
 - b. Sauce dish (T : 1 cm L : 3 cm) : sebanyak 2 buah dengan isian saus yang terbuat dari natural gel yang dicampur pewarna merah;
3. *Iced Cola* (\emptyset : 9 cm T Total : 17 cm) : Wadah gelas *cola* yang akan digunakan oleh penulis adalah *styrofoam* yang dipotong berbentuk tabung dengan diameter *cup* atas 9 cm, diameter *cup* bawah 6 cm, dan tinggi *cup* 16 cm. *Cup* akan dilapisi *rolled*

fondant berwarna putih dengan aksan logo dan tulisan McDonald's di bagian samping *cup*, warna kuning untuk logo dan warna hijau untuk tulisan McDonald's;

- a. *Coca cola* : Bagian atas *cup* akan diisi *neutral gel* yang diberi campuran warna coklat sebagai representasi *iced cola* agar menyerupai aslinya.
- b. Sedotan (T : 1 cm) : terbuat dari *fondant* yang dicetak menggunakan sedotan yang akan ditambahkan di permukaan *cup*;

4. *McFlurry feat. Oreo* (Ø : 8 cm T Total : 10,5 cm) : Merupakan tampilan replika es krim *vanilla* khas McDonald's yang ditaburi *oreo crumbs* di atasnya. *Cup* es krim berbentuk tabung dengan ukuran diameter atas 8 cm, diameter bawah 6,5 cm, dan tinggi *cup* 8,5 cm. Penulis akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti kue asli, *dummy* akan dilapisi *rolled fondant* warna putih dengan motif *wafe* dan tulisan *McFlurry* menggunakan *fondant* warna biru, untuk motif *sparkles* dan logo McDonald's menggunakan *fondant* warna kuning.

- a. *McFlurry Ice Cream* (Ø : 8 cm T : 1 cm) : Bagian atas *cup* akan dilapisi *fondant* berwarna putih untuk merepresentasikan es krim *vanilla* yang akan dihiasi taburan *oreo crumbs* menggunakan *fondant* berwarna hitam, serta ditambah ornamen sendok kecil (T : 1 cm) untuk es krim menggunakan *fondant* warna putih.

3. *Standard Recipe*

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

Halaman : 1 dari 2

Kategori : *Cake*

Tanggal : Oktober 2021

Hasil : 4 *cake tin* Ø15cm

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Pecahkan Pisahkan	12 butir	Telur	Kuning telur dan putihnya di <i>bowl</i> terpisah.
2	Campurkan Tambahkan	600 gr 120 gr	Mentega Tawar Gula Kuning Telur	Dengan Hingga gula larut Yang sudah dipisahkan ke dalam adonan.
3	Saring Campurkan	560 gr 2,8 gr	Tepung Terigu Garam	Ke dalam adonan yang sudah dicampur sebelumnya.
4	Masukkan	160 gr	Susu Segar	Ke dalam adonan.

Sumber: Apron, 2021

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Tambahkan Aduk	2 – 3 tetes	Vanilla Extract	Semua bahan hingga tercampur rata.
5	Kocok Tambahkan	5 gr 280 gr	Putih Telur Lemon Juice Gula	Yang sudah dipisahkan hingga menggembang sampai <i>soft peak</i> .
6	Campurkan Aduk			Kocokan putih telur ke dalam adonan mentega dan terigu. Menggunakan teknik <i>fold in</i> hingga tercampur rata.
7	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang dengan

Sumber: Apron, 2021

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				diameter 15 cm dan tinggi 7 cm.
8	Bakar			Dalam <i>oven</i> dengan suhu 160°C selama 60 menit.

Sumber: Apron, 2021

TABEL 2
STANDARD RECIPE WHITE CHOCOLATE GANACHE

Halaman : 1 dari 2

Yield : 1420 gr

Tanggal : Oktober 2021

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong Sisihkan	650 gr	Cokelat putih	Dadu kecil agar mudah saat dilelehkan ke dalam mangkuk.
2	Panaskan	650 gr	<i>Whipping</i> <i>Cream</i>	Hingga <i>shimmering</i> tidak <i>boil</i> .

Sumber: Apron, 2021

TABEL 2
STANDARD RECIPE WHITE CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Tuangkan			Ke dalam <i>bowl</i> berisi cokelat yang sudah di <i>chop</i> .
3	Aduk			Sampai cokelat meleleh dan tercampur rata.
4	Campurkan	120 gr	<i>Unsalted Butter</i>	Ke dalam cokelat <i>ganache</i> hingga merata.
5	Dinginkan Simpan			<i>Ganache</i> di suhu ruang.

Sumber: Ho, Luvita. 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT

<i>ROLLED FONDANT</i>				Kategori:
<i>(UNDERLAY)</i>				<i>Decoration Work</i>
				Hasil: 1 set (35cm x 45cm)
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
<i>EDIBLE GLUE</i>				
1	Campurkan Simpan	2 gr 120 gr	CMC Air	Dalam wadah tertutup. Selama 12 jam kurang lebih hingga CMC larut dengan air.
<i>OLESAN</i>				
1	Siapkan	50 ml 1 ml	<i>Vodka</i> Pewarna Coklat	Sebagai tambahan olesan untuk memberikan efek mengkilap dan gradasi warna pada <i>burger bun</i> warna serta efek mengkilap.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
<i>UNDERLAY</i>				
1	Tipiskan	500 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga berbentuk persegi panjang ukuran 35 cm x 45 cm.
2	Tempel			<i>Rolled fondant</i> diatas <i>thick block</i> ukuran 35 cm x 45 cm dengan menggunakan <i>edible glue</i> .
3	Uleni	400 gr 2 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna kuning muda	Hingga merata.
4	Potong			Berbentuk persegi panjang dengan ukuran 3 cm x 35 cm dan 3 cm x 45

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				cm sebanyak 2 buah masing - masing.
5	Tempel			Di setiap sisi dari <i>thick blok</i> menggunakan <i>edible glue</i> .
6	Ulen	200 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna kuning muda	Hingga rata.
7	Potong			Menggunakan pola logo McDonald's ukuran 10 cm x 9,5 cm dibagian tengah tengah <i>underlay</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
2	Lapisi	3 pcs	<i>Styrofoam</i>	Berdiameter 13,5cm dan tinggi 3 cm untuk <i>styrofoam</i> bagian atas dan 2 cm untuk <i>styrofoam</i> bagian tengah dan bawah <i>burger bun</i> .
3	Oleskan			Masing-masing <i>styrofoam</i> di setiap sisinya dengan menggunakan olesan yang sudah dibuat.
4	Siapkan	10 gr 0,5 gr	<i>Rolled Fondant</i> CMC	Untuk membuat biji wijen.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Bentuk			Bulat pipih kecil yang mengkerucut di ujungnya seperti bentuk tetesan air ukuran 0,5 gr/ 20 pcs.
5	Tempelkan			Biji wijen secara menyebar di bagian atas <i>burger bun</i> lapisan paling atas menggunakan <i>edible glue</i> .
6	Uleni	400 gr 4 ml 0,5 ml 1 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat Pewarna Hitam CMC	Hingga tercampur rata menjadi warna cokelat tua.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
7	Timbang	200 gr	<i>fondant</i>	Yang sudah diwarnai untuk 2 pcs daging burgernya.
8	Bentuk			Menjadi berbentuk bola.
9	Cetak Pipihkan Bentuk			Menggunakan <i>Ring cutter</i> berdiameter 10 cm, lalu Menggunakan <i>rolling pin</i> dengang ukuran diameter 13,5 cm dan tinggi 0,5cm. Kerutan pada daging

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Oleskan			menggunakan <i>modelling tools</i> untuk menciptakan tekstur. Permukaan dengan olesan yang sudah dibuat.
10	Uleni	80 gr 1 ml 0,5 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Oranye Pewarna Kuning	Hingga warnanya tercampur rata sampai warna menyerupai keju <i>cheddar slice</i> .
11	Pipihkan Potong			Dengan <i>rolling pin</i> untuk ketebalan 0,5 cm. <i>Fondant</i> menjadi 8 buah segitiga

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				dengan ukuran 3 cm dan berat 10 gr / 8 pcs.
12	Campurkan Olesi Bentuk	5 ml 1 ml	<i>Vodka</i> Pewarna oranye	Hingga tercampur rata. Di lapisan <i>cheddar slice</i> . <i>Cheddar slice</i> menjadi melengkung menggunakan <i>rolling pin</i> .
13	Uleni	120 gr 2 ml 1 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau Muda CMC	Hingga semua bahan tercampur rata.
14	Timbang	20 gr		<i>Fondant</i> sebanyak 6 buah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Cetak			menggunakan cetakan <i>silicon</i> kelopak daun <i>lettuce</i> .
15	Campurkan	5 gr	<i>Neutral Gel</i>	Hingga tercampur rata
	Oleskan	20 ml	Air	Olesan tersebut pada permukaan <i>lettuce</i>
16	Uleni	100 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Hingga merata untuk pembuatan acar timun.
		1 ml	Pewarna Hijau	
		1 gr	Muda	
			CMC	
17	Pipihkan			<i>Fondant</i> menjadi bentuk bulat lonjong berukuran 5 cm dengan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				ketebalan 1 cm sebanyak 2 buah.
	Bentuk			Ukiran dan lengkungan seluruh bagian <i>fondant</i> .
	Campurkan Oleskan	2 ml 1 ml	Pewarna Hijau Tua <i>Vodka</i>	Di dalam wadah mangkuk kecil. Pada bagian tepi acar timun.
19	Uleni	100 gr 1 ml 1 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna Ungu CMC	Untuk pembuatan <i>red onion</i> .
20	Pipihkan			Dengan ketebalan 0,2 cm.
21	Cetak			Berbentuk lingkaran menjadi 8 bagian, masing –

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				masing ukuran 12,5 gr.
22	Potong Bentuk			Menjadi 2 bagian Lengkungan setengah lingkaran.
23	Campurkan Oleskan	10 ml 1 ml	<i>Vodka</i> Pewarna Ungu	Campuran <i>vodka</i> diatas permukaan <i>red onion</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT

<i>ROLLED FONDANT</i>				Kategori:
<i>FRENCH FRIES</i>				<i>Decoration Work</i>
				Hasil: 1 pcs (Ø 10 cm, T : 13 cm) Kentang :10 gr/ 30 pcs
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Uleni Pipihkan	300 gr 2 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga warna merata, untuk wadah <i>french fries</i> . Dengan <i>rolling pin</i> untuk ketebalan 1 cm.
2	Lapisi		<i>Styrofoam</i>	Berbentuk tabung dengan ukuran diameter 10 cm dan tinggi 13 cm.
3	Uleni	150 gr 2 ml 1 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Muda CMC	Hingga tercampur rata dan berwarna kuning untuk membuat logo McDonald's.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Pipihkan			<i>Fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 0,2 cm.
4	Cetak	50 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menggunakan karton pola McDonald's dengan ukuran 3,5 cm x 3 cm.
	Potong	100 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Berbentuk persegi panjang berukuran panjang 10 cm dan lebar 1 cm untuk bagian tepi atas wadah.
5	Uleni	300 gr 2 ml 1 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna Kuning CMC	Hingga <i>fondant</i> berwarna kuning.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
6	Pipihkan			<i>Fondant</i> dengan ketebalan 1 cm.
7	Potong			Berbentuk <i>stick</i> dengan panjang 3 cm - 10 cm sebanyak 30 pcs
8	Campurkan	20 ml 1 ml	<i>Vodka</i> Pewarna Cokelat	Hingga tercampur rata.
	Olesi			Di permukaan <i>French fries</i> .
SAUCE DISH				
1	Uleni	100 gr 2 gr	<i>Rolled Fondant</i> CMC	Hingga rata, lalu pipihkan.
2	Cetak	50 gr		<i>Fondant</i> dengan menggunakan cetakan sambal McDonald's

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				sebanyak 2 buah berukuran 5 cm.
3	Campurkan Aduk	20 gr 0,5 ml 0,2 ml	<i>Neutral Gel</i> Pewarna Oranye Pewarna Merah	Hingga rata Semua bahan hingga tercampur rata dan menghasilkan warna oranye kemerahan yang menyerupai <i>chili</i> <i>sauce</i> .
4	Tuangkan			Ke <i>sauce dish</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT

ROLLED FONDANT				Kategori:
ICED COLA				<i>Decoration Work</i>
				Hasil: 1 pcs (Ø : 9 cm T : 16,5 cm)
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	300 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk pembuatan <i>iced cola cup</i> .
2	Pipihkan Lapisi		<i>Styrofoam</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai berbentuk persegi panjang dengan ukuran 16,5 cm x 8,5 cm. Menjadi berbentuk tabung.
3	Uleni	50 gr 1 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> CMC Pewarna Kuning	Hingga menjadi warna kuning, lalu pipihkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Cetak			<i>Fondant</i> yang sudah dipipihkan dengan menggunakan karton logo McDonald's ukuran 5,5 cm x 5 cm.
	Tempel			Logo yang sudah dibentuk menggunakan <i>edible glue</i> di bagian tengah <i>cup</i> .
4	Campurkan	0,5 ml	Pewarna Hijau	Digunakan sebagai olesan bagian
5	Uleni	100 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Hingga rata, untuk pembuatan tulisan bawah <i>cup</i> yang terdapat tulisan McDonald's.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				warna cokelat pekat menyerupai <i>cola</i> .
8	Tuangkan			Ke dalam wadah <i>cup iced coke</i> .
9	Uleni Pipihkan Potong	60 gr 0,5 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Hingga tercampur rata. Hingga ketebalan 0,2 cm Menjadi 5 bagian sama panjang
10	Uleni Campur Pipihkan Potong	60 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah	Untuk membuat motif spiral pada sedotan. Dengan ketebalan 0,2 cm Menjadi 5 bagian sama panjang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
11	Gabungkan			<i>Fondant</i> putih dan merah secara berselingan lalu
12	Pipihkan			Hingga menyatu satu sama lain
13	Lapisi Tempel Pipihkan Potong Lipat Rekatkan	50 gr 0,5 gr	<i>Rolled Fondant</i> CMC	Sedotan (panjang 6 cm) dengan <i>fondant</i> untuk membuat sedotan Menggunakan <i>edible glue</i> di permukaan sedotan dengan digulung. Untuk membuat pinggiran <i>cup coca cola</i> Sampai dengan ketebalan 0,5 cm Pada pinggiran <i>cup</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT

ROLLED FONDANT				Kategori:
MCFLURRY FEAT. OREO				<i>Decoration Work</i>
				Hasil: 1 pcs (Ø : 8 cm, T : 8,5 cm)
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan	250 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk membuat <i>cup McFLurry</i> .
2	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> bentuk persegi panjang dengan ukuran 8 cm x 8,5 cm.
3	Lapisi		<i>Styrofoam</i>	Berbentuk tabung.
4	Campurkan	1 ml 10 ml	Pewarna Biru <i>Neutral Gel</i>	Hingga tercampur rata, digunakan untuk mewarnai motif <i>wave</i> pada permukaan <i>cup es krim</i> .
5	Siapkan	0,2 ml	Pewarna Biru Muda	digunakan untuk mewarnai motif <i>wave</i> dan <i>dots</i> pada

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
				permukaan <i>cup es</i> krim.
6	Siapkan	0,5 ml	Pewarna Kuning	digunakan untuk mewarnai motif <i>dots</i> pada permukaan <i>cup es</i> krim.
7	Siapkan Sisihkan Pipihkan Tempelkan	0,2 ml 5 gr	Pewarna Hitam <i>Rolled Fondant</i>	digunakan untuk menulis <i>McFlurry</i> pada <i>fondant</i> yang sudah dipipihkan lalu dan potong menjadi persegi panjang kecil pada permukaan <i>cup es</i> krim.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
8	Pipihkan Potong Lipat Rekatkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk membuat pinggiran <i>cup</i> es krim. Memanjang dan Lipat menjadi dua bagian lalu. Pada pinggiran <i>cup</i> es krim
9	Pilin Bentuk	100 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk pembuatan es krim <i>McFlurry</i> . Melingkar sedikit mengkerucut.
10	Rekatkan			<i>Fondant</i> di atas <i>cup McFlurry</i> .
11	Uleni	5 gr 0,2 gr 0,5 ml	<i>Rolled Fondant</i> CMC Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Pilin Potong			Memanjang hingga diameter terkecil 0,1 cm. Menjadi bulat-bulat kecil merepresentasikan <i>oreo crumbs</i> .
12	Tempel			Menyebar di bagian atas permukaan es krim.
SENDOK MCFLURRY				
1	Uleni Lapisi	20 gr 0,5 gr	<i>Rolled fondant</i> CMC	Hingga tercampur rata. Sedotan dengan panjang 6 cm untuk membuat sendok.
2	Sisihkan	5 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk membuat bagian atas sendok.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
3	Bentuk Tusukan			balok berukuran 3 cm x 1cm Di bagian atas sedotan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN
PEWARNAAN FONDANT

<i>ROLLED FONDANT</i>				Kategori:
<i>HAPPY ANNIVERSARY 67 TH</i>				<i>Decoration Work</i>
				Hasil: 3 gr/ 20 pcs
NO	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1	Uleni	100 gr 1 gr 0,5 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> CMC Pewarna Merah	Hingga <i>fondant</i> berwarna merah.
2	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 0,5 cm.
3	Cetak			Dengan cetakan <i>fondant</i> untuk huruf dan angka.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

4. *Purchase List*

Berikut ini merupakan paparan purchase list atau daftar bahan yang dibutuhkan untuk membuat “Replika Makanan *Big Mac* McDonald’s” untuk Tugas Akhir Persentasi Produk.

TABEL 4
PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR STYROFOAM

No	Nama Barang	Satuan	Harga Satuan		Jumlah
			Unit	Harga	
1	<i>Rolled fondant</i>	<i>Pail @7kg</i>	1	Rp 457.000	Rp 457.000
2	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @Ø10cm</i>	3	Rp 7.000	Rp 21.000
3	<i>Styrofoam</i>	<i>Pcs @Ø15cm</i>	1	Rp 8.000	Rp 8.000
4	Pewarna cokelat	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
5	Pewarna kuning	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
6	Pewarna merah	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
7	Pewarna oranye	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
8	Pewarna hijau	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
9	Pewarna biru	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
10	Pewarna hitam	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
11	Pewarna ungu	<i>Bottle @15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
12	CMC	<i>Bottle @43gr</i>	1	Rp 8.800	Rp 8.800
13	Maizena	<i>Pack @1Kg</i>	1	Rp 18.990	Rp 18.990
14	<i>Thick block</i>	Pcs	1	Rp 30.000	Rp 30.000
15	Pola Karton	Pcs	1	Rp 1.000	Rp 1.000
16	Tusuk Sate	<i>Pack</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
17	<i>Neutral glaze</i>	<i>Pack @250gr</i>	1	Rp 22.900	Rp 22.900
18	<i>Plastic wrap</i>	<i>Roll</i>	1	Rp 17.000	Rp 17.000
19	<i>Vodka</i>	<i>Bottle@200ml</i>	1	Rp 75.000	Rp. 75.000
TOTAL					Rp 678.690

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5
PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR CAKE

No	Nama Barang	Satuan	Harga Satuan		Jumlah
			Unit	Harga	
1	<i>Rolled fondant</i>	<i>Pail @7kg</i>	1	Rp 457.000	Rp 457.000
2	Pewarna cokelat	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
3	Pewarna kuning	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
4	Pewarna merah	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
5	Pewarna oranye	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
6	Pewarna hijau	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
7	Pewarna biru	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
8	Pewarna hitam	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
9	Pewarna ungu	<i>Bottle@15ml</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
10	CMC	<i>Bottle@43gr</i>	1	Rp 8.800	Rp 8.800
11	Maizena	<i>Pack @1Kg</i>	1	Rp 18.990	Rp 18.990
12	<i>Thick block</i>	Pcs	1	Rp 30.000	Rp 30.000
13	<i>Neutral glaze</i>	<i>Pack @250gr</i>	1	Rp 22.900	Rp 22.900
14	<i>Plastic wrap</i>	<i>Roll</i>	1	Rp 17.000	Rp 17.000
15	Pola Karton	Pcs	1	Rp 1.000	Rp 1.000
16	Tusuk Sate	<i>Pack</i>	1	Rp 5.000	Rp 5.000
17	<i>Cake dowell</i>	<i>Pcs</i>	3	Rp. 3.000	Rp. 3.000
18	<i>Unsalted butter</i>	<i>Pack @227gr</i>	4	Rp 33.000	Rp 132.000
19	Gula	Kg	1	Rp 12.500	Rp 12.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5
PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Satuan	Harga Satuan		Jumlah
			Unit	Harga	
20	Telur	Kg	1	Rp 23.000	Rp 23.000
21	<i>Vanilla extract</i>	<i>Bottle @50gr</i>	1	Rp 24.900	Rp 24.900
22	Tepung terigu	Kg	1	Rp 12.000	Rp 12.000
23	<i>Fresh milk</i>	ml	200	Rp. 4.200	Rp 4.200
24	Lemon	Kg	1	Rp 18.900	Rp 18.900
25	Garam	Gr	250	Rp 3.000	Rp 3.000
26	<i>White chocolate</i>	Kg	1	Rp 56.500	Rp 56.500
27	<i>Whipped cream</i>	Liter	1	Rp 65.000	Rp 65.000
28	<i>Vodka</i>	<i>Bottle@200ml</i>	1	Rp 75.000	Rp 75.000
TOTAL					Rp. 1.011.690

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

5. *Recipe Costing*

Berikut ini merupakan tabel untuk perhitungan penggunaan bahan yang dibutuhkan untuk membuat “Replika Makanan Dengan Tema *Fast Food*”.

TABEL 6
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM

No	Nama Barang	Kuantitas	Harga Satuan		Harga Total
			Unit	Harga	
1	<i>Rolled fondant</i>	4585	gr	Rp 457.000	Rp 299.335
2	<i>Styrofoam Ø10cm</i>	3	pcs	Rp 7.000	Rp 21.000
3	<i>Styrofoam Ø15cm</i>	1	pc	Rp 8.000	Rp 8.000
4	Pewarna coklat	10	ml	Rp 5.000	Rp 3.333
5	Pewarna kuning	11,5	ml	Rp 5.000	Rp 3.833
6	Pewarna merah	4,7	ml	Rp 5.000	Rp 1.566
7	Pewarna oranye	3,5	ml	Rp 5.000	Rp 1.166
8	Pewarna hijau	5,5	ml	Rp 5.000	Rp 1.833
9	Pewarna biru	1,2	ml	Rp 5.000	Rp 400
10	Pewarna hitam	1,2	ml	Rp 5.000	Rp 400
11	Pewarna ungu	1	ml	Rp 5.000	Rp 333
12	CMC	15,2	gr	Rp 8.800	Rp 3.110
13	Maizena	100	gr	Rp 18.990	Rp 1.899
14	<i>Thick block</i>	1	pc	Rp 30.000	Rp 30.000
15	<i>Neutral glaze</i>	55	gr	Rp 22.900	Rp 5.038
16	<i>Plastic wrap</i>	1	roll	Rp 17.000	Rp 17.000
17	Pola Karton	1	pcs	Rp 1.000	Rp 1.000
18	Tusuk Sate	2	pcs	Rp 5.000	Rp 1.000
19	<i>Vodka</i>	86	ml	Rp 75.000	Rp 32.250
TOTAL					Rp. 432.496

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 7
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE

No	Nama Barang	Kuantitas	Harga Satuan		Harga Total
			Unit	Harga	
1	<i>Rolled fondant</i>	5540	gr	Rp 457.000	Rp 299.335
2	<i>Dummy Ø10cm</i>	3	pcs	Rp 7.000	Rp 21.000
3	<i>Dummy Ø12cm</i>	1	pc	Rp 8.000	Rp 8.000
4	Pewarna coklat	10	ml	Rp 5.000	Rp 3.333
5	Pewarna kuning	11,5	ml	Rp 5.000	Rp 3.833
6	Pewarna merah	4,7	ml	Rp 5.000	Rp 1.566
7	Pewarna oranye	3,5	ml	Rp 5.000	Rp 1.166
8	Pewarna hijau	5,5	ml	Rp 5.000	Rp 1.833
9	Pewarna biru	1,2	ml	Rp 5.000	Rp 400
10	Pewarna hitam	1,2	ml	Rp 5.000	Rp 400
11	Pewarna ungu	1	ml	Rp 5.000	Rp 333
12	CMC	14,5	gr	Rp 8.800	Rp 2.967
13	Maizena	100	gr	Rp 18.990	Rp 1.899
14	<i>Thick block</i>	1	pc	Rp 30.000	Rp 30.000
15	<i>Neutral glaze</i>	55	gr	Rp 22.900	Rp 5.038
16	<i>Plastic wrap</i>	1	<i>roll</i>	Rp 17.000	Rp 17.000
17	Pola Karton	1	pcs	Rp 1.000	Rp 1.000
18	Tusuk Sate	2	pcs	Rp 5.000	Rp 1.000
19	<i>Cake dowell</i>	10	pcs	Rp 10.000	Rp 10.000

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 7
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Kuantitas	Harga Satuan		Harga Total
			Unit	Harga	
21	<i>Unsalted butter</i>	720	gr	Rp 33.000	Rp 104.669
22	Gula	400	gr	Rp 12.500	Rp 5.000
23	Telur	12	pcs	Rp 23.000	Rp 16.235
24	<i>Vanilla extract</i>	5	ml	Rp 24.900	Rp 2.490
25	Tepung terigu	560	gr	Rp 12.000	Rp 6.720
26	<i>Fresh milk</i>	160	gr	Rp 4.200	Rp 3.360
27	Lemon	5	gr	Rp 18.900	Rp 94,5
28	Garam	2,8	gr	Rp 3.000	Rp 33,6
29	<i>White chocolate</i>	650	gr	Rp 56.500	Rp 36.725
30	<i>Whipped cream</i>	650	gr	Rp 65.000	Rp 42.250
31	<i>Vodka</i>	86	ml	Rp 75.000	Rp 32.250
TOTAL					Rp. 659,930,1

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

6. *Selling Price*

Selling price merupakan salah satu komponen yang ada dalam *Break Event Point*, terdiri dari *fixed cost*, *variable cost*, dan *selling price* (“Tips Berbisnis,” 2020). Dalam tugas akhir ini,

penggunaan *selling price* digunakan untuk mengetahui harga jual per unit dari produk atau jasa yang sudah penulis produksi.

Berdasarkan data di atas, berikut ini merupakan hasil perhitungan *selling price* untuk “Replika Makanan Bertema *Fast Food*”:

TABEL 8
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR STYROFOAM

ITEM	RECIPE COST
<i>Recipe Cost</i>	Rp 432.496
<i>Creativity and Art 20%</i>	Rp 288.331
<i>Overhead 20%</i>	Rp 288.331
<i>Total Cost</i>	Rp 1.009.156
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 1.441.653
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 1.450.000
<i>Total Profit</i>	Rp. 440.844

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 9
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

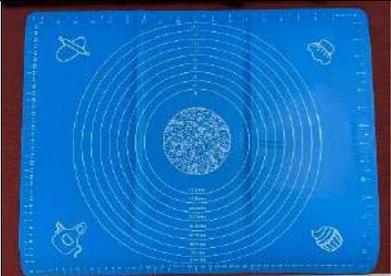
ITEM	RECIPE COST
<i>Recipe Cost</i>	Rp. 659.930,1
<i>Creative and Art 20%</i>	Rp. 439.953,4
<i>Overhead 20%</i>	Rp. 439.953,4
<i>Total Cost</i>	Rp. 1.539.836,9
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 2.199.767
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 2.200.000
<i>Total Profit</i>	Rp. 660.163,1

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

7. Alat yang Digunakan

Berikut ini merupakan alat – alat yang digunakan untuk membuat “Replika Makanan Bertema *Fast Food*”:

TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
1	<i>Silicon matt</i>	 Gambar 10.1	Sebagai alas dalam pembuatan bentuk <i>Rolled fondant</i> .

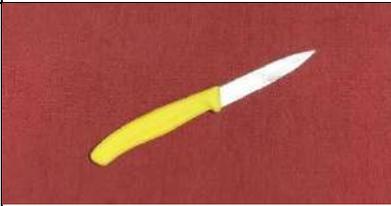
Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
2	<i>Rolling pin</i>	 Gambar 10.2	Sebagai alat bantu untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .
3	<i>Modeling tools</i>	 Gambar 10.3	Sebagai alat bantu dalam membuat detail serta memberi tekstur pada <i>rolled fondant</i> .
4	Tusuk sate	 Gambar 10.4	Untuk menancapkan sedotan dan sendok es krim ke <i>sterofoam</i> .

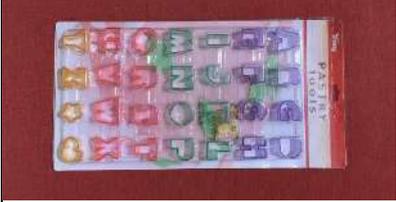
Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
5	<i>Brush</i>	 Gambar 10.5	Sebagai alat bantu dalam melukis dan mengoles permukaan <i>fondant</i> .
6	<i>Small Knife</i>	 Gambar 10.6	Sebagai alat bantu untuk memotong <i>fondant</i> .
7	<i>Bowl</i>	 Gambar 10.7	Sebagai wadah untuk mencampurkan pewarna dan <i>neutral gel</i> , dan <i>edible glue</i> .
8	Timbangan	 Gambar 10.8	Sebagai alat bantu menimbang kuantitas <i>fondant</i> yang diperlukan.

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
9	<i>Alphabet cutter</i>	 Gambar 10.9	Sebagai alat cetak huruf untuk <i>fondant</i> .
10	<i>Number cutter</i>	 Gambar 10.10	Sebagai alat cetak angka untuk <i>fondant</i> .
11	<i>Pen cutter</i>	 Gambar 10.11	Untuk membuat bagian detail pada pembentukan <i>fondant</i> .
12	Gunting	 Gambar 10.12	Sebagai alat bantu memotong <i>fondant</i> .
13	<i>Fondant lettuce mold</i>	 Gambar 10.13	Digunakan dalam pembentukan kelopak <i>lettuce</i> .

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2021

TABEL 10
DAFTAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
14	<i>Ring cutter</i> ukuran 10cm	 Gambar 10.14	Digunakan untuk mencetak lingkaran.
15	Sedotan	 Gambar 10.15	Sebagai cetakan pembuatan sedotan dan sendok es krim
16	<i>Thick block</i>	 Gambar 10.16	Sebagai alas dekorasi kue.
17	Pola	 Gambar 10.17	Untuk mencetak logo McDonald's.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

D. Pelaksanaan Kegiatan

A. Lokasi

1. Lokasi kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk:
Jl. Kelurahan II No.32 RT.007/RW.04 Duren Sawit, Jakarta Timur, 13440;
2. Lokasi pelaksanaan tugas akhir presentasi produk:
Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

B. Waktu

1. Pelaksanaan latihan tugas akhir presentasi produk:
Oktober 2021;
2. Pelaksanaan tugas akhir presentasi produk:
Maret 2022.