

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake merupakan produk patiseri yang dapat dinikmati setiap saat, baik sebagai makanan atau sebagai pelengkap pada akhir suatu menu yang dihidangkan sebagai dessert (Faridah, 2008). Bahan yang digunakan untuk pembuatan *cake* yaitu tepung, gula, margarin, egg dan bahan tambahan lainnya. Dijelaskan oleh (Suhajipto, 2005) bahwa kue ulang tahun bisa dirancang menggunakan bentuk hiasan yang beragam, sebaiknya kue ulang tahun disesuaikan dengan usia yang berulang tahun, baik anak-anak, remaja, dewasa ataupun orang tua. Seiring dengan perkembangan waktu *cake* menjadi banyak macam-macam *decoration*. *Cake decoration* salah satu seni dalam pembuatan kue. Umumnya jenis kue yang sering digunakan untuk *cake decoration* yaitu untuk menandai perayaan khusus seperti *birthday cake*, *weddingcake*, atau kue yang menggunakan krim sebagai salah satu bahan yang dominan. Yang dinilai dari *cake decoration* itu tidak hanya dari rasa, tetapi dinilai dari kreativitas dan aspek seni.

Seni *cake decoration* umumnya menjadikan sebuah *cake* yang mempunyai tampilan yang berbeda dari biasanya. Jenis icing salah satu yang paling populer dalam *cake decoration* yaitu dengan menggunakan *butter cream* dan *fondant*. Jenis icing lebih disukai banyak kalangan lebih mendekati kepada bentuk aslinya, misalnya menyerupai karakter kartun yang disukai ataupun bentuk yang lainnya. Adapun jenis *Cake decoration* lain biasanya dengan menggunakan *butter cream* dan *fondant*, *cake* yang akan dibuat sedemikian rupa sehingga memiliki tampilan yang unik, menarik, serta mempunyai nilai seni (Smartpluspro, 2008).

Sejarah *cake decoration* pertengahan abad ke-19 ketika orang Prancis mulai menyajikan kue sebagai hidangan terpisah dalam makanan dan makanan penutup yang dihias mulai muncul di Eropa (Gurgaonbakers, 2017). *Cake decoration* telah berkembang berabad-abad yang lalu. Bahan yang sering digunakan dalam *cake decoration* seperti *plastic icing*, *rolled fondant*, *buttercream* (Smartpluspro,2018). *Cake decoration* salah satunya yaitu kue ulang tahun, dapat dihidangkan pada kesempatan istimewa perayaan yaitu ulang tahun. Seiring dengan perkembangannya waktu dalam pembuatan kue ulang tahun saat ini sudah tidak asing lagi menggunakan *rolled fondant* karena keserbagunaan untuk meng-cover *cake*, lebih mudah untuk dibentuk, dan mudah untuk di beri warna.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dasar untuk mendekorasi kue ini. *Rolled fondant* adalah salah satu media *icing* yang paling populer pada saat ini. *Fondant* dapat disimpan untuk waktu yang lama teksturnyamudah dibentuk. Kata *fondant* dalam Bahasa Prancis “melting” atau disebut juga meleleh. Menurut (Joepastry,2014) *Rolled Fondant* pertama kali ditemukan pada pertengahan 1800 –an ketika gula pasir melimpah dan seni kembang gula berkembang kesegala arah yang baru dan menarik. *Fondant* icingbiasa disebut sebagai icing yang dapat dimakan digunakan untuk menghias kue atau meng-cover *cake*.

Bahan dasar dari *fondant* yaitu berbahan menggunakan dasar gula, air, *gelatin*, *glyserin*, dan icing. *Fondant* juga bisa diwarnai dengan mencampur atau menguleni dengan menambahkan pewarna yang bisa dimakan dan bisa digunakan untuk *cake decoration*. Berdasarkan cara pengolahannya *Fondant* dibagi menjadi dua jenis yaitu *fondant* tuang (*poured fondant*) dan *fondant* giling (*rolled fondant*) *fondant* juga bisa diwarnai dengan mencampur atau menguleni dengan menambahkan pewarna pada *rolled fondant* agar menambah daya tarik terhadap dekorasi kue.

Metode pengaplikasian yang digunakan dalam *rolled fondant* yaitu, *hand-modeling*, *molding*, *cutting*, *braiding* (mengepang) dan *painting*. Untuk membuat dekorasi ini menggunakan dua metode yaitu *hand-modeling* dan *braiding* (mengepang). Untuk membuat dekorasi kue penelitian ini akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti kue. Penelitian ini menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dasar. Karena Bahan yang digunakan untuk *rolled fondant* memiliki karakteristik elastis, lentur, sehingga mudah dibentuk seperti untuk membuat karakter kartun yang banyak disukai anak-anak, membuat bentuk lain sebagai inspirasi dari pembuat dekorasi. Dalam penulisan Tugas Akhir ini menentukan tema *Dreamcatcher* untuk diaplikasikan pada kue ulang tahun.

Pada penelitian ini menampilkan *cake decoration dreamcatcher* sebagai inspirasi yang diambil. *Dreamcatcher* dipercaya sebagai penangkap mimpi, bentuk dari *dreamcatcher* adalah sebuah lingkaran didalamnya terdapat jaring laba-laba, yang dihiasi manik-manik dibawah lingkaran tersebut terurai dengan bulu unggas. Bentuk lingkaran dimaknai sebagai kehidupan di bumi, matahari dan bulan, bentuk dari jaring laba-laba sebagai perlindungan mimpi. Bentuk dari bulu yang terurai dimaknai sebagai tangga yang menyalurkan mimpi kepada orang yang sedang tidur dibawahnya. *Dreamcatcher* sering digunakan sebagai dekorasi dan sebagai souvenir resmi penduduk asli Amerika Serikat. Seiring dengan perkembangan zaman *dreamcatcher* ini juga dikenal dikalangan masyarakat Indonesia sebagai dekorasi kamar, ruang tamu, gantungan kunci maupun dekorasi lainnya. Cake dekorasi yang bertema *Dreamcatcher* ini akan dipersembahkan untuk para penggemar yang berusia 15 tahun keatas yang menyukai ornamen *dreamcatcher* tersebut.

Alasan penelitian ini menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dasar pembuatan kue ulang tahun karena *rolled fondant* memiliki karakter elastis, mudah untuk dibentuk dan mudah

diberi warna. Berdasarkan penjelasan diatas penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presenting* dengan judul:

“KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *DREAMCATCHER* “

B. Usulan Produk

Dalam penelitian tugas akhir penulis ingin memperlihatkan cara pembuatan kue ulang tahun dengan tema *Dreamcatcher* ini terdiri dari lingkaran yang berfungsi sebagai bingkai adalah karakteristik pertama yang dapat diidentifikasi dari penangkap mimpi. Bentuk bulat melambangkan lingkaran kehidupan seperti matahari dan bulan. *Dreamcatcher* memiliki jaring-jaring ditengahnya dipercaya dapat menangkap mimpi dan menyalurkan mimpi pada orang yang sedang tidur. Manik-manik dipercaya sebagai laba-laba yang menjadi lambang *Asibikaashi*, atau yang disebut perempuan laba-laba.

Dreamcatcher berasal dari budaya asli Amerika Indian. Yang menggantungkan bentuk jaring yang menyerupai laba-laba untuk melindungi dari mimpi. Legenda mengenai asal-usul *dreamcatcher* dalam kebudayaan orang indian, *dreamcatcher* ini sangat penting digantungkan di atas tempat tidur, supaya terlindungi dari mimpi.

Berikut ini merupakan contoh dari *dreamcatcher* tersebut.



GAMBAR 1. 1 *Dreamcatcher*

Sumber : Pixybay, 2019.

C. Tinjauan Produk

Berikut ini merupakan penjelasan dari *Food Presentation* yang terdiri dari tema produk, jenis produk, desain produk yang akan dibuat oleh penulis yaitu:

1. Tema produk

Tema untuk tugas akhir ini adalah *cake decorating* Kue Ulang Tahun dengan Tema *Dreamcatcher*. *Dreamcatcher* menjadi sangat populer pada tahun 1980. Konsep *dreamcatcher* berasal dari budaya asli Amerika (indian). Budaya ini percaya bahwa udara di malam hari dipenuhi dengan mimpi. *Dreamcatcher* pertama kali diciptakan, sebagai semacam pelindung dari mimpi. Penduduk asli Amerika (indian) menggantung kreasi ini di atas buaian atau tempat tidur anak-anak untuk melindungi mereka dari mimpi

2. Jenis produk

Penelitian ini memilih tema tugas akhir *Food Presentation* dengan jenis kue ulang tahun yang telah dijelaskan diatas. Target pemasaran kue ulang tahun ini untuk anak-anak usia 15 tahun dan remaja sampai dewasa yang menyukaidreamcather.

3. Desain produk

Berikut ini merupakan penjelasan mengenai desain produk untuk Tugas Akhir yang terdiri dari, warna dan ukuran mengenai produk Tugas Akhir yang akan di presentasikan dengan tema “Kue Ulang Tahun dengan tema *Dreamcatcher*”.

SKETSA PRODUK



GAMBAR 1. 2 Sketsa Produk

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

Dalam menyelesaikan Tugas Akhir tema yang penulis ambil dalam pembuatan Kue ulang tahun yaitu *dreamcatcher*, yaitu 3 tier masing-masing memiliki tier yang berbeda dan menggunakan alas *thickblok*.

Definisi warna yang dijelaskan oleh (Sadjiman Ebdi Sannyoto, 2005) warna secara fisik dan psikologi. Warna secara fisik adalah sfiat cahaya yang dipancarkan, sedangkan secara psikologis sebagai bagian dari pengalaman indera penglihatan.

Pada tier paling atas penulis menggunakan ukuran diameter 22cm tinggi 10cm yang akan dilapisi dengan menggunakan *rolled fondant* yang berwarna kuning. Warna tersebut memiliki sifat cerah, dan menyeimbangkan pikiran dan menjaga suasana hati agar semakin riang dan gembira. Warna ini cocok untuk seseorang yang sedang berulang tahun. Dengan menambahkan dekorasi *dreamcatcher* dan 8 jaring-jaring.

Pada tier kedua dengan diameter 28cm tinggi 15cm dilapisi menggunakan *rolled fondant* berwarna merah muda. Karena warna merah muda di artikan sebagai sifat feminim. warna tersebut cocok untuk karakter wanita yang feminim.

Pada *tier* paling bawah dengan diameter 30 tinggi 10 cm yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna kuning. Karena warna kuning menunjukkan keceriaan. Bila digabungkan pada kue ulang tahun sangat cocok untuk digunakan. Dengan menambahkan aksesoris motif khas indian karena *dreamcatcher* berasal dari amerika (india). Motif indian seperti gambar diatas berbentuk segitiga yang artinya *tepees* atau pondok-pondok berbentuk kerucut sebagai rumah khas suku indian. Selain itu, terdapat pula gambar anak panah sebagai senjata andalan khas indian yang melambangkan sebagai kekuatan.

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis memilih tema Kue Ulang Tahun Bertema *Dreamcatcher*. Bentuk *dreamcatcher* diaplikasikan pada *birthday cake* yang berbahan dasar *rolled fondant*. Bentuk *dreamcatcher* memiliki bentuk bulat yang melambangkan lingkaran kehidupan dan bagaimana matahari serta bulan mengelilingi bumi. Lingkaran ditengah jaring adalah jantungnya, disitulah mimpi yang baik disaring. Untuk aksesoris berbentuk bulu melambangkan sebagai tangga yang menyalurkan mimpi baik pada orang yang sedang tidur dibawahnya. Sedangkan untuk manik-manik melambangkan laba-laba. Simbol dari mimpi baik yang tidak dapat melewati jaring dan di abadikan.

4. Standard Recipe

Standar recipe adalah metode standarisasi resep sedemikian rupa sehingga ada kontrol yang ketat pada kuantitas resep tersebut. Penulis menggunakan *butter cake* sebagai dasar pada cake dekorasi ini. Berikut merupakan *standard recipe* menggunakan *butter cake*, *butter cream* dalam pembuatan dekorasi kue dengan tema *dreamcatcher* yang penulis lampirkan dari *standar recipe* STP NHI bandung .

TABEL 1
STANDAR RECIPE BUTTER CAKE

Yield : 1 whole Ø 22 cm T : 10 cm
1 whole Ø 28-30 cm T : 15cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Oleskan		Tepung	<i>Cake tin</i>
3	Tempatkan			Mixing bowl ke mixer
4	Masukan ke dalam mixer	1.852 gr 1482 gr	Mentega Gula pasir	Mixer dengan kecepatan 2-3
5	Campurkan			Sampai gula larut dan adonan menjadi lembut
6	Saring	1667 gr Sedikit	Tepung Garam	Ke dalam wadah
7	Campurkan		Tepung dan garam	Ke dalam adonan mentega dan gula pasir
8	Pecahkan	27 butir	Telur	Ke dalam adonan
9	Tuangkan lalu di mixer			Dengan kecepatan 3-4
10	Tambahkan		Tepung yang sudah di saring	Masukan kedalam adonan
11	Tambahkan	Sedikit	Vanilla essence	Ke dalam adonan mentega
12	Parut		Jeruk lemon	Simpan dalam wadah

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1
STANDAR RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13	Tambahkan		Jeruk yang telah di parut	Masukan ke adonan dengan kecepatan rendah sampai semua bahan tercampur dengan rata
14	Tuangkan		Adonan	Kedalam <i>cake tin</i> , lalu ratakan menggunakan <i>spatula</i>
15	Panggang			Dengan suhu <i>175°C</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 2

STANDAR RECIPE BUTTER CREAM

Yield: 1900 gr

No	Metode	Kualitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan Bahan
2	Panaskan	400 gr 50 0gr	Air Gula putih	Sampai mencapai suhu 120°C.
3	Pada suhu dan gula	5 pcs 50 gr	Telur Gula	Mencapai suhu 108°C
4	Setelah 120°C			Tuangkan campurkan air dan gula yang telah pada mix air gula, telur dengan kecepatan tinggi.
5	Masukan	500 gr 250 gr	Mentega Croma	Secara perlahan
6	Tambahkan	250 gr ½ pod	Shortening Vanilla essence	Sampai tercampur rata

Sumber : Standard Recipe STP NHI Bandung.

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT

Yield : 3 whole cake (3 tier)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan
<i>Dummy Ø 30 cm T : 15 cm</i>				
2	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i> Ø 30 cm T : 15 cm	Yang sudah menggunakan <i>plastic wrap</i>
3	Timbang	900 gr	<i>Fondant</i>	
4	Tambahkan	Beberapa tetes	Pewarna	Berwarna kuning
5	Uleni		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah ditambahkan pewarna kuning (dusting menggunakan maizena)
6	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
7	<i>Cover</i>	1 pc	<i>Dummy</i> Ø 30cm T : 15 cm	<i>Cover</i> dengan <i>rolledfondant</i> yang sudah di roll sebelumnya, lalu tempelkan ke <i>dummy</i>
8	Haluskan			Dengan <i>fondant smoother</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
Dummy Ø 28 cm T:15 cm				
9	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i> Ø 28 cm T : 15 cm	Yang telah menggunakan <i>plastic wrap</i>
10	Timbang	700 gr	<i>Fondant</i>	
11	Tambahkan	Beberapa tetes	pewarna	Berwarna merah muda
12	Uleni		<i>Rolled Fondant</i>	Yang sudah ditambahkan pewarna (<i>dusting</i> menggunakan maizena)
13	Roll		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rollingpin</i>
14	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> Ø 28 cm T : 15 cm	Dengan <i>rolled fondant</i> , yang sudah di <i>roll</i> sebelumnya, lalu tempelkan ke <i>dummy</i>
15	Haluskan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>fondantsmoother</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
<i>Dummy Ø 22 cm T: 10 cm</i>				
16	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i> Ø 22 cm T: 10 cm	Yang telah menggunakan <i>plastic wrap</i>
17	Timbang	400 gr	<i>Fondant</i>	
18	Tambahkan	Beberapa tetes	pewarna	Berwarna kuning
19	Uleni		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah ditambahkan pewarna (<i>dusting menggunakan maizena</i>)
20	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rollingpin</i>
21	Cover		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> , yang sudah di <i>roll</i> sebelumnya, lalu tempelkan ke <i>dummy</i>
22	Haluskan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>fondantsmoother</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
Dekorasi tier pertama				
22	Timbang	400 gr	<i>Fondant</i>	
23	Tambahkan	Beberapa tetes	pewarna	Pewarnamerah muda
24	Uleni dan <i>roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
25	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna, membentuk segitiga
26	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dibentuk, tambahkan <i>edible glue</i>
27	Timbang	400 gr	<i>Fondant</i>	
28	Tambahkan	Beberapa tetes	Pewarna	Pewarna ungu
29	Uleni dan <i>roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
30	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk persegi panjang

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
31	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dibentuk, tambahkan <i>edible glue</i> , tempelkan ke <i>dummy</i> secara miring
31	Timbang	100 gr	<i>Ro lled fondant</i>	
32	Tambahkan	Beberapa tetes	Pewarna	Pewarna kuning
33	Uleni dan roll		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
34	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk segitiga menggunakan cetakan
35	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dibentuk, tambahkan <i>edible glue</i>
36	Timbang	100 gr	<i>Fondant</i>	
37	Bentuk		<i>Fondant</i>	Secara miring, lalu tempelkan ke <i>dummy</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
Dekorasi tier kedua				

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
38	Timbang	150 gr	<i>Fondant</i>	Berikan beberapa tetes pewarna biru
39	Timbang	150 gr	<i>Fondant</i>	Berikan beberapa tetes pewarna ungu
40	Timbang	150 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih
41	Uleni dan roll		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rollingpin</i>
42	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk bulu
43	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dibentuk, tambahkan <i>edible glue</i>
44	Timbang	10 gr	<i>Fondant</i>	Berikan beberapa tetes pewarna kuning
45	Timbang	10 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
46	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk manik-manik
Dekorasi tier ketiga				
47	Timbang	100 gr	<i>Fondant</i>	
48	Tambahkan	Beberapa tetes	Pewarna	Pewarna biru
49	Uleni dan <i>roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rollingpin</i>
50	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Yang telah di beri pewarna tadi, membentuk jaring-jaring
51	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dibentuk, tambahkan <i>edible glue</i>
52	Timbang	100 gr	<i>fondant</i>	
53	Tambahkan	Beberapa tetes	Pewarna	Pewarna ungu

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
54	Timbang	100 gr	<i>Fondant</i>	
55	Tambahkan	Beberapa tetes	Pewarna	Pewarna biru
56	Timbang	100 gr	<i>Fondant</i>	
57	Tambahkan	Beberapa tetes	pewarna	Pewarna kuning
58	Uleni dan roll			Yang telah diberi warna ungu, biru dan kuning
59	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk keping
60	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang telah dibentuk, menggunakan edible glue

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RECIPE ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuanlitas	Bahan	Keterangan
61	Timbang	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna ungu
62	Timbang	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna biru
63	Timbang	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna kuning
64	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Membentuk bulu
65	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang telah dibentuk, menggunakan <i>edible glue</i>




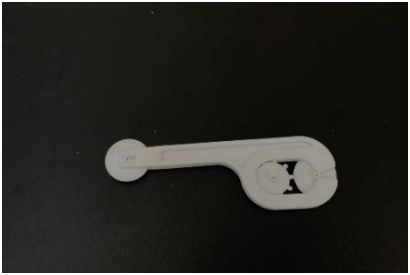
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

5. Kebutuhan Alat

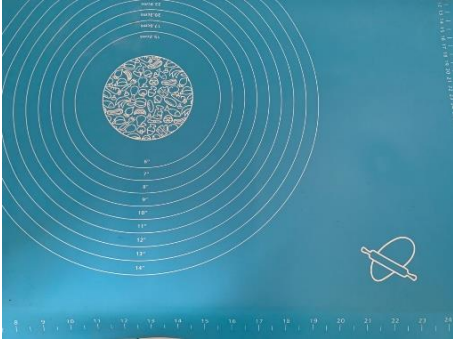

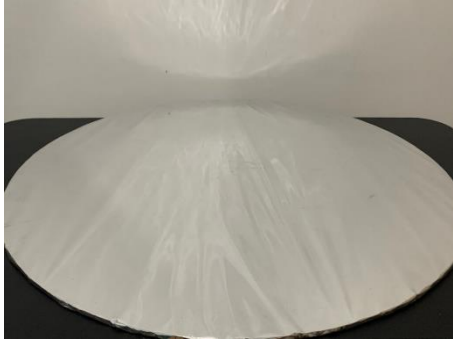
Pada pembuatan kue ulang tahun membutuhkan alat untuk membantu memudahkan proses dalam pembuatan produksi . Yang dijelaskan oleh Tedi Sutadi Arifin, SST.Par, Lien Maulina, M.Pd, Koesmana. S.sos dalam buku *TPK I Peralatan*

Patiseri (2004 : 39), menjelaskan "Peralatan adalah suatu faktor produksi yang sangat penting".

TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG




No	Gambar	Keterangan
1	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 3 Scale</i></p>	<p>Digunakan menimbang <i>rolled fondant</i>.</p>
2	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 4 Fondant Smoother</i></p>	<p>Digunakan pada saat covering.</p>
3	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 5 Fondant Tools</i></p>	<p>Digunakan untuk membentuk elemen pada <i>fondant</i>.</p>
4	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 6 fondant cutter</i></p>	<p>Digunakan sebagai alat memotong <i>fondant</i></p>

TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan
5	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 7 Silicone Matt</i></p>	Digunakan sebagai memipihkan dan mewarnai <i>rolled fondant</i>
6	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 8 Rolling Pin</i></p>	Digunakan sebagai memipihkan <i>fondant</i>
7	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 9 Cake Board</i></p>	Digunakan sebagai alas ketika sudah jadi

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan
8	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 10 Plastic Wrap</i></p>	Digunakan untuk melapisi <i>dummy</i>
9	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 11 Turn Table</i></p>	Digunakan untuk alas setelah mendekorasi produk
10	 <p style="text-align: center;"><i>GAMBAR 1. 12 Cetakan Tepees</i></p>	Digunakan untuk membuat <i>tepees</i> motif khas indian

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

1. Kebutuhan Bahan

Purchase order adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menggambarkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual. Juga berperan sebagai kesepakatan barang yang akan dibeli.

TABEL 5
PURCHASE ORDER BUTTER CAKE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
Pewarna Merah muda	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Kuning	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Biru	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Orange	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Ungu	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Cmc	1	Btl	Rp. 8.000	43 gr	Rp. 8.000
<i>Fondant tigeson</i>	4	Kg	Rp. 80.000	Kg	Rp.320.000
<i>Maizena</i>	1	Kg	Rp. 16.000	Kg	Rp. 16.000
<i>Butter anchor</i>	1	Kg	Rp. 35.000	Kg	Rp. 35.000
Gula	1	kg	Rp. 20.000	Kg	Rp. 20.000
Telur	1000	Gr	Rp. 22.000	Kg	Rp. 22.000
Soft flour	1	Kg	Rp. 12.000	Kg	Rp. 12.000
Garam	1	Pack	Rp. 5.000	Pack	Rp. 5.000
<i>Cake board</i>	1	Pc	Rp. 10.000	Pc	Rp. 10.000

TABEL 5
PURCHASE ORDER BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
<i>Butter Cream</i>	1	Kg	Rp. 46.425	Kg	Rp. 46.000
<i>Vanilla essence</i>	1	Btl	Rp. 10.000	Btl	Rp. 10.000
TOTAL					Rp.522.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6
PURCHASE ORDER BUTTER CREAM

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
Gula putih	550	Gr	Rp. 20.000	Kg	Rp. 11.000
Telur	5	Pc	Rp. 1.500	Pc	Rp. 7.500
Mentega	500	Gr	Rp. 12.000	Kg	Rp. 6.000
Croma	500	Gr	Rp. 29.000	Kg	Rp. 14.500
Vanilla essence	5	MI	Rp. 5.500	25 ml	Rp. 1.100
Air	400	MI	-	-	-
TOTAL					Rp.40.100

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 7
PURCHASE ORDER DUMMY

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
<i>Dummy</i> Ø 30 T = 15 cm	1	Pc	Rp. 52.000	Pc	Rp. 36.000
<i>Dummy</i> Ø 28 T= 15	1	Pc	Rp. 33.000	Pc	Rp. 33.000
<i>Dummy</i> Ø 22 T=10	1	Pc	Rp. 18.000	Pc	Rp. 18.000
<i>Fondant</i> tigerson	4	Kg	Rp. 80.000	Kg	Rp.320.000
Pewarna merah muda	1	Btl	Rp. 3.000	Btl	Rp. 3.000
Pewarna kuning	1	Btl	Rp. 3.000	Btl	Rp. 3.000
Pewarna biru	1	Btl	Rp. 3.000	Btl	Rp. 3.000
Pewarna orange	1	Btl	Rp. 3.000	Btl	Rp. 3.000
Pewarna ungu	1	Btl	Rp. 3.000	Btl	Rp. 3.000
Cmc	1	Pack	Rp. 8.000	43 gr	Rp. 8.000
Maizena	1	Kg	Rp. 16.000	Kg	Rp. 16.000
<i>Cake board</i>	1	Pc	Rp. 15.000	Pc	Rp. 15.000
Edible glue	1	Btl	Rp. 25.000	Btl	Rp. 25.000
TOTAL					Rp.472.800

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 8
RECIPE COST BUTTER CAKE

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
Pewarna merah muda	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Kuning	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Biru	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna orange	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Ungu	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Cmc	1	Pack	Rp. 8.000	43 gr	Rp. 8.000
<i>Fondant tigerson</i>	4	Kg	Rp. 80.000	Kg	Rp.320.000
<i>Maizena</i>	1	Pack	Rp. 16.000	300/pack	Rp. 16.000
<i>Butter anchor</i>	1852	Gr	Rp. 35.000	Kg	Rp. 65.000
Gula	1482	Gr	Rp. 20.000	Kg	Rp. 30.000
Telur	2000	Gr	Rp. 22.000	Kg	Rp. 44.000
<i>Soft flour</i>	1667	Gr	Rp. 12.000	Kg	Rp. 20.004
Garam	1	Pack	Rp. 5.000	Pack	Rp. 5.000
<i>Cake board</i>	1	Pc	Rp. 15.000	Pc	Rp. 15.000
<i>Butter cream</i>	19000	Gr	Rp. 46.425	Kg	Rp. 92.850
Vanilla essence	1	Btl	Rp. 10.000	Btl	Rp. 10.000
TOTAL					Rp. 640.854

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 9
RECIPE COST DUMMY

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
			Harga	Unit	
<i>Dummy</i> Ø 30cm T = 15 cm	1	Pc	Rp. 52.000	Pc	Rp. 52.000
<i>Dummy</i> Ø 28 T= 15	1	Pc	Rp. 33.000	Pc	Rp. 33.000
<i>Dummy</i> Ø 22 T=10	1	Pc	Rp. 18.000	Pc	Rp. 18.000
<i>Fondant tigerson</i>	4	Kg	Rp. 80.000	Kg	Rp.320.000
Pewarna merah mura	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna kuning	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna Biru	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna orange	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Pewarna ungu	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp. 3.000
Cmc	1	Pack	Rp. 8.000	43 gr	Rp. 8.000
Maizena	1	Pack	Rp. 16.000	300/pack	Rp. 16.000
<i>Cake board</i>	1	Pc	Rp. 15.000	Pc	Rp. 15.000
<i>Edible glue</i>	1	Pc	Rp. 25.000	Pc	Rp. 25.000
TOTAL					Rp.486.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

2. Recipe costing

Menurut *BasicKitchen and Food Service Management* (B.C 2015). Bahwa *standard* biaya diperoleh dari biaya bahan dalam *standard recipe* dan dibagi dengan jumlah yang dihasilkan. Berikut dengan rumus :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost} \times 100 \%}{\text{Desired Food Cost}}$$

TABEL 10
SELLING PRICE BUTTER CAKE

Item	Satuan	Kuantitas	Biaya
<i>Recipe costing butter cake</i>	Item	16	Rp. 640.854
Total Recipe Cost			Rp. 640.854
Creativity Art 40 %			Rp. 256.341
Desired Cost Percent			RP. 40 %
Preliminary Selling Price			RP. 1.602.135
Actual Selling Price			Rp. 1.602.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 11
SELLING PRICE DUMMY

Item	Satuan	Kuantitas	Biaya
Recipe costing (perlengkapan dekor)	Item	13	Rp. 486.000
Total Recipe Cost			Rp. 486.000
Creativity Art 40 %			Rp. 194.400.
Desired Cost Percent			RP. 40 %
Preliminary Selling Price			RP. 1.215.000
Actual Selling Price			Rp. 1.215.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- Lokasi latihan tugas akhir presentasi produk ini adalah tempat tinggal penulis yang berada di alamat :
Igok rt/ rw 04/05 Desa Tanjungpura, Kecamatan Rajapolah, Tasikmalaya

2. Waktu

- Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
Waktu kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk ini adalah dibulan Oktober – Januari 2022.
- Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
Waktu pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah dibulan Februari 2022.