

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue ulang tahun adalah sebuah kue yang disajikan kepada seseorang pada hari ulang tahunnya. Kue ulang tahun biasanya dihiasi dengan nama seseorang dan membawa pesan selamat (KUE ULANG TAHUN JAKARTA, 2017). Semakin berkembangnya zaman, Kue ulang tahun semakin banyak ragam dan bentuk. Kue ulang tahun menjadi salah satu *cake* yang sebagian orang berpendapat harus dihadirkan kepada siapapun yang berulang tahun. Namun kadang orang yang menggunakan kue ulang tahun sebagai perayaan penambahan umur 1 tahun.

Sejak abad ke – 19, kue ulang tahun telah menjadi bagian integral dalam tradisi kebudayaan. Kue,roti,atau makanan penutup disediakan oleh orang yang berulang tahun. Kue tersebut sering kali didekorasi dengan lilin kecil yang unik, dengan ucapan selamat ulang tahun atau nama orang yang berulang tahun yang di hias dengan krim gula (Kartika, 2020).

Dalam kesempatan ini, penulis mengangkat dari sebuah film *Star Wars* sebagai tema dalam pembuatan kue ulang tahun. Film *Star Wars* diproduksi oleh J.J Abrahams sudah ada sejak tahun 1997. Semua film *Star Wars* meraih sukses di *box office*, dengan total pendapatan *box office* film-film *Star Wars* (termasuk *teatrikal Star wars: the clone wars*) mencapai US\$4.48 miliar,yang menjadikannya film seri dengan pendapatan kotor terbesar keempat, di bawah seri *Harry Potter*, *James*

Bond, dan *The Avengers*. Kesuksesan ini juga yang membuat seri-seri ini dirilis kembali di bioskop-bioskop (Hamzah, 2015).

Star Wars banyak di gemari di semua kalangan bukan hanya anak-anak dan remaja bahkan tak jarang pula orang dewasa mengemarinya. Kue bertemakan *Star Wars* yang penulis buat ditujukan kepada seseorang remaja laki laki yang menyukai film *Star Wars* terutama tokoh *BB8 robot* dan *Stromtrooper*.

BB8 robot yang bentuknya unik bulat seperti bola ini merupakan salah satu karakter pada film *Star Wars*, *BB8 Robot* menjadi salah satu karakter yang sangat dikenali pada saga *Star Wars*. *BB8 Robot* dikendalikan dari jarak jauh yang dapat bergerak bebas yang melayani *resistance* dalam film *Star Wars* ini. Sedangkan *Stromtrooper* merupakan salah satu karakter juga dalam film *Star Wars* yang menggunakan kostum berwarna putih dilengkapi oleh topeng ia merupakan seorang pasukan darat utama dari *galactic empire* di bawah kepemimpinan *darth vader*.

Ada beberapa bahan yang dapat di gunakan untuk menghias dan menutup *cake*. Bahan yang diperlukan untuk menghias dan menutup sebuah *cake* seperti *Butter Cream*, *Plastic Icing(Fondant)*, *Gum Paste*, *Royal Icing*, dan Coklat. Kue Ulang Tahun *Star wars* ini akan dibuat dengan menggunakan *rolled fondant*. Penulis memilih menggunakan *rolled fondant* dikarenakan bahannya yang elastis dan tekstur yang halus sehingga mudah dibentuk sesuai dengan keinginan dan mudah dalam pengaplikasiannya. Penulis akan memfokuskan pada dekorasi kue dan ingin memperlihatkan cara membuat karakter *BB8 robot* dan *Stormstrooper*

menggunakan *rolled fondant* pada kue ulang tahun tersebut. *Rolled Fondant* dipakai sebagai penutup kue dan juga dipakai untuk membuat ornamen pada *cake* seperti pita, renda - renda, bunga , daun dan juga *figurine*. Penulis akan menggunakan teknik *cut out* dan juga *figurine* pada pembuatan kue ulang tahun *Star Wars*.

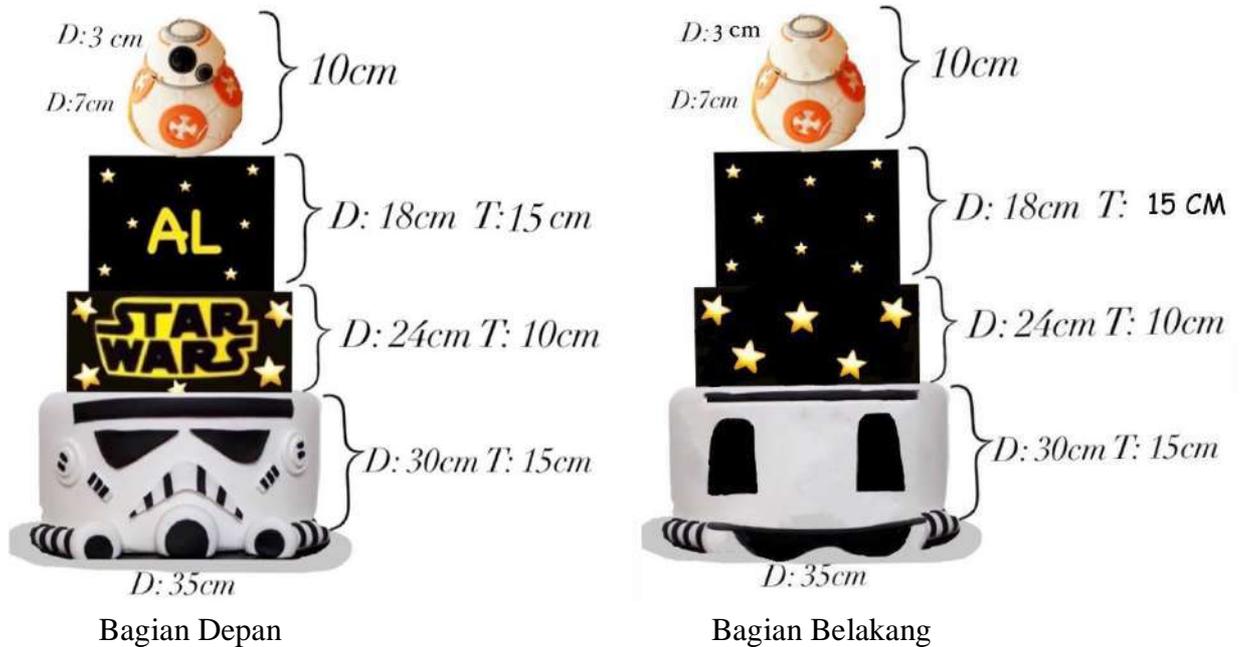
Kue ulang tahun yang di dekorasi dengan *rolled fondant* sudah terkenal oleh kalangan masyarakat, hingga saat ini kue ulang tahun dengan dekorasi *fondant* terus berkembang, berbagai macam kue yang didekorasi menggunakan *fondant* juga terlihat menarik itu menjadi alasan mengapa penulis memilih menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama.

B. Desain Produk

Penulis memilih kue ulang tahun sebagai produk yang akan dipresentasikan. Tema “ Kue Ulang Tahun *Star Wars*” penulis ambil untuk ditujukan kepada seorang anak laki – laki berusia sekitar 10-17 tahun yang menyukai karakter *BB8 robot* dan *Stromtrooper*. Kue ulang tahun yang akan di buat berdominan bewarna hitam, warna putih dan juga beberapa warna kuning pada detail kue.

Agar terlihat lebih menarik bentuk dan ukuran menjadi hal yang perlu di perhatikan ketika pembuatan pembuatan kue ulang tahun. Maka dari itu penulis memilih bentuk lingkaran dikarenakan bentuk lingkaran sudah terkenal di kalangan masyarakat. Kue tersebut terdiri dari 3 *tier*, *tier* pertama memiliki diameter 30cm dan tinggi 15cm, *tier* kedua memiliki diameter 24cm dan tinggi 10cm untuk *tier* ke tiga memiliki diameter 18cm dan tinggi 15 cm.

Gambar 1.1



DESAIN KUE ULANG TAHUN STAR WARS

Penulis menggunakan *rolled fondant* pada pembuatan kue ulang tahun tersebut, *rolled fondant* sendiri untuk melapisi *tier* pertama sampai *tier* ke tiga pada kue.

- Untuk *tier* pertama diameter 30cm dan tinggi 15cm penulis meng-*cover* menggunakan warna putih, yaitu menggambarkan warna seragam dari *Stormtrooper*. Untuk dekorasi pada *tier* pertama penulis menempelkan *fondant* berwarna hitam untuk membentuk *detail* karakter *Stromtrooper*. Dan di alasi oleh tatakan kue ukuran 40 cm.
- Untuk *tier* kedua diameter 24cm tinggi 15cm penulis menggunakan warna hitam untuk meng-*cover dummy* Penulis menggunakan warna hitam dikarenakan warna khas dari latar belakang film *Star Wars*. Pada

tier kedua penulis akan menghiasi menggunakan *Rolled fondant* yang sudah di cetak bertuliskan tulisan *Star Wars* berukuran 7cm pada bagian tengah dan di hiasi 10 buah bintang – binatang berukuran besar untuk bagian depan dan belakang . Bintang sendiri merupakan ciri khas dari film *Star Wars*.

- dan untuk *tier* ketiga berdiameter 18cm tinggi 15cm penulis akan meng-cover dan menghiasi sama seperti *tier* ke 2, dengan penambahan tulisan nama yang berulang tahun. Nama tersebut akan menggunakan cetakan nama dengan warna kuning, penulis juga menambahkan 15 buah hiasan bintang kecil pada tier ke 3 untuk bagian depan dan belakang dan di atas *tier* terakhir penulis akan menaruh karakter *BB8 Robot* yang penulis buat menggunakan *fondant*.
- *BB8 Robot* tinggi 10 cm meter untuk bawah *BB8 Robot* berdiameter 7 cm dan untuk atas *BB8 Robot* berdiameter 3 cm.

Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, penulis dominan menggunakan warna putih, hitam, dan kuning. Dikarenakan warna putih adalah warna pakaian atau kostum yang digunakan oleh *Stormtrooper*. Sedangkan warna hitam adalah warna *background* ciri khas dari film *Star Wars*. Dan warna kuning untuk menunjukan bintang bintang, dimana bintang tersebut menjadi ciri khas yang ada pada film *Star Wars* tersebut.

C. Tinjauan Produk

1. *Standart Recipe*

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan *dummy* untuk dipresentasikan. Penulis akan menjabarkan resep dan harga apabila dibuat dengan menggunakan kue asli. Kue yang dipilih adalah *Chocolate cake*. Penulis memilih *chocolate cake* karena memiliki tekstur yang padat dan lembut. Cokelat menjadi favorit banyak orang karena di dalam cokelat, ada kandungan anandamide. Anandamide berasal dari kata “*ananda*” yang dalam bahasa Sanskerta artinya “kebahagiaan”. Saat kita mengonsumsi cokelat, anandamide dalam cokelat terikat dengan saraf penerima khusus di otak. Ketika proses itu terjadi, kita merasa bahagia dan gembira. (Bobo.Id, 2020) Untuk mengurangi biaya yang terlalu banyak untuk *tier* pertama penulis menggunakan *dummy* untuk *tier* kedua, ketiga dan *BB8 robot* penulis akan menggunakan *Chocolate cake*.

TABEL 1.1

STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE

CHOCOLATE CAKE			KATEGORI : KUE	
			YIELD : 1 KUE 20 CM	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJABARAN
1	Siapkan			Perlengkapan
2	Oleskan			Loyang kue dengan <i>greasing oil</i>

Sumber: (Marks and Spencer, 2008)

TABEL 1.1**STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE****(LANJUTAN)**

CHOCOLATE CAKE			KATEGORI : KUE	
			YIELD : 1 KUE 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
3	Tempatkan			selembar kertas roti dan olesi dengan <i>greasing oil</i> Taburi bagian dalam loyang dengan tepung dan keluarkan kelebihannya
4	<i>Cream</i>	115gr 350 gr	Mentega Gula	Samapai halus dan bewarna cerah
5	kocok	2Buah	Telur	pastikan masing-masing benar-benar tercampur ke dalam campuran sebelum menambahkan yang berikutnya.

Sumber: (Marks and Spencer, 2008)

TABEL 1.1**STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE****(LANJUTAN)**

CHOCOLATE CAKE			KATEGORI : KUE	
			YIELD : 1 KUE 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJABARAN
6	Ayak	85 gr 240 gr 1 1/2tsp 1 1/2 tsp 1 tsp	Coklat bubuk Tepung <i>Baking Powder</i> Soda kue Garam	Ke dalam mangkuk
7	Tambahkan	250 ml	Susu	Bahan ke dalam adonan secara bergantian
8	Tambahkan	2 tsp	Estrak vanilla	Kocok kecepatan sedang selama 2 menit.

Sumber: (Marks and Spencer, 2008)

TABEL 1.1**STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN CHOCOLATE CAKE****(LANJUTAN)**

CHOCOLATE CAKE			KATEGORI :KUE	
			YIELD : 1 KUE 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJABARAN
9	Tambahkan	250 ml	Air	Dan kocok sampai tecampur rata
10	Tuangkan			Ke dalam Loyang yang sudah di siapkan
11	Tempatkan			tengah oven dan panggang selama 30-35 menit 180 ° C
12	Keluarkan			Dari oven dan diamkan sampai dingin di atas <i>cooling wire.</i>

Sumber: (Marks and Spencer, 2008)

TABEL 1.2***STANDARD RECIPE ROYAL ICING***

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PEJABARAN
1	Siapkan			Perlengkapan
2	Ayak	300 gr	Gula Halus	
3	Tambahkan	50 gr	Putih Telur	ke dalam Gula Halus
4	Tambahkan	beberapa tetes	Cuka	kemudian aduk sampai tercampur. Lalu tuangkan <i>Royal Icing</i> ke dalam <i>piping bag</i>

Sumber: olahan penulis, 2020

TABEL 1.3**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR****WARS**

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
1	Siapkan			Perlengkapan
<i>Dummy Ø30cm T: 15 cm</i>				
2	Siapkan	1 buah	<i>Dummy</i> <i>Ø30cm T: 15</i> <i>cm</i>	Yang telah di lapisi dengan <i>plastic wrap</i>
3	Siapkan	900 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	
4	Uleni	900 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	
5	<i>Roll</i>	900 gr	Rolled Fondant	Menggunakan <i>Roling</i> <i>Pin</i>
6	<i>Cover</i>	1 buah	<i>Dummy</i> <i>Ø30cm T: 15</i> <i>cm</i>	Dengan <i>Rolled fondant</i> yang tadi telah di <i>roll</i> sebelumnya. Lalu tempelkan dan haluskan dengan penghalus <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
<i>Dummy Ø24cm T: 10 cm</i>				
7	Siapkan	1 buah	<i>Dummy Ø24cm</i> <i>T: 10 cm</i>	Yang sudah di lapsi dengan <i>plastic wrap</i>
8	Siapkan	800 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
9	Berikan	Beberapa Tetes	Pewarna makanan	Berwarna Hitam
10	Uleni	800 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
11	<i>roll</i>	800 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Memakai <i>Roling Pin</i>
12	<i>Cover</i>	1 buah	<i>Dummy Ø24cm</i> <i>T: 10 cm</i>	Dengan <i>Rolled fondant</i> yang tadi telah di <i>roll</i> sebelumnya. Lalu tempelkan dan haluskan dengan penghalus <i>fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
Dekorasi Bintang				
13	Siapkan	100 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	
14	Berikan	beberapa tetes	Pewarna makanan	Berwarna kuning
15	Uleni	100 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	yang telah diberikan pewarna kuning tersebut lalu <i>Dusting</i> dengan sedikit meizena
16	<i>Roll</i>	100 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menggunakan <i>Roling Pin</i>
17	<i>Roll</i>		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> . Kemudian potong menggunakan cetakan bintang. 15 buah untuk ukuran kecil 10 buah ukuran besar.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
18				Kemudian tempelkan dekorasi bintang besar tersebut pada tier ke dua dan yang kecil pada tier ketiga setiap sisinya.
Dekorasi Tulisan Star Wars				
19	Saipkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i>	(Dibagi menjadi 2, masing - masing menjadi 25 gr).
20	Berikan	Beberapa tetes	pewarna makanan	yang satu diberikan pewarna makanan warna hitam dan yang satunya lagi diberikan pewarna kuning.
21	Uleni dan <i>Roll</i>		<i>Rolled Fondant</i>	kemudian potong sesuai dengan pola tulisan yang sudah di siapkan.

Sumber: Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
22	Gabungkan			Kedua <i>fondant</i> yang sudah di potong menjadi satu. Pola yang berwarna kuning menjadi dasar dan yang hitam di tempel pada bagian atas pola yang berwarna kuning.
23	Tempelkan			Dekorasi tersebut pada bagian depan <i>tier</i> kedua.
Dekorasi Nama				
24	Siapkan	25 gr	<i>Rolled</i> <i>Fonandant</i>	
25	Berikan	Beberapa Tetes	Pewarna Makanan	berwarna kuning kemudian uleni <i>fondant</i> tersebut.

Sumber: Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
26	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>Rolling Pin</i>
27	Potong		<i>Rolled fondant</i>	sesuai dengan pola yang sudah di siapkan
28	Tempelkan			<i>Fondant</i> yang sudah dipotong pada <i>tier</i> ke 3 menggunakan <i>Edible glue</i>
Dummy Ø18cm T: 15cm				
29	Persiapkan	1 buah	<i>Dummy Ø24cm T: 10 cm</i>	Yang sudah di lapiasi dengan <i>Plastic Wrap</i>
30	Persiapkan	600 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
31	Berikan	Beberapa Tetes	pewarna makanan	Berwarna Hitam

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
32	Uleni dan <i>Roll</i>	600 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
33	<i>Cover</i>	1 buah		Dengan <i>Rolled Fondant</i> yang tadi telah di <i>Roll</i> sebelumnya. Lalu tempelkan dan haluskan dengan penghalus <i>fondant</i> .
<i>Finishing tier ke 1</i>				
34	Siapkan	50 gr 30 gr	<i>Rolled Fondant</i>	(Bagian atas atau garis hitam yang ada pada tier pertama) (bagian mata) di bagi menjadi 2 bagian tiap bagiannya 15 gr

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
TANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
		15 gr		(Bagian hidung)
		20 gr		Bagian mulut yang (berbentuk bulat)
		10 gr		(Bagian bawah mata kanan kiri)
		15 gr		(Bagian samping kanan kiri dekat mata)
Garis Bagian Atas				
35	Siapkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
36	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna makanan	warna hitam
37	Uleni dan <i>Roll</i>		<i>Rolled Fondant</i>	
38	Ukur			menggunakan penggaris sesuai dengan pola

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
TANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
39	Potong			sesuai pola yang sudah di ukur tadi
40	Tempelkan			Pada sisi atas pada tingkat pertama
Bagian Mata				
41	Siapkan	30 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
42	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna makanan	Warna Hitam
43	Bagi		<i>Rolled Fondant</i>	menjadi 2 bagian tiap bagiannya 25 gr
44	Uleni dan Roll		<i>Rolled Fondant</i>	
45	potong			menjadi bentuk mata yang diinginkan
46	Tempelkan			Pada bagian tengah pada <i>tier</i> pertama

WarnSumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
Bagian Hidung				
47	Siapkan	10 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
48	Bagi		<i>Rolled Fondant</i>	menjadi 2 bagian yang pertama beratnya 10 gr dan yang skedua beratnya 5 gr
49	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna makanan	warna hitam pada <i>fondant</i> yang beratnya 5 gr
50	Uleni dan <i>Roll</i>		<i>Rolled Fondant</i>	yang sudah diberikan pewarna hitam tadi
51	Potong			menjadi garis panjang kurang lebih tingginya 3 cm
52	<i>Roll</i>		<i>Rolled Fondant</i>	yang beratnya 10 gr
53	potong			Sesuai pola yang diinginkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
54	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i>	Yang bewarna hitam tadi ke <i>fondant</i> yang warna putih susun satu satu dan beri jarak
55	Tempelkan			<i>Fondant</i> yang tadi sudah di gabungkan pada bagian bawah mata di bagian Tengah
Bagian Mulut (berbentuk bulat)				
56	Siapkan	15 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
57	Bagi			menjadi 2 bagian yang bagian setiap bagiannya beratnya 5 gr

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
58	berikan	Beberapa tetes	pewarna makanan	berwarn hitam pada bagian pertama. Bagian keduanya tidak diberikan pewarna
59	Uleni dan Roll		<i>Rolled Fondant</i>	yang tadi sudah di berikan perwarna dan yang tidak.
60	Potong		<i>Rolled Fondant</i>	yang sudah di <i>Roll</i> menggunakan <i>Ring Cutter</i> untuk bagian yang tidak bewarna menggunakan <i>ring cutter</i> yang lebih besar dibandingkan yang diberikan pewarna
61	Gabungkan		<i>Rolled fondant</i>	yang tadi sudah di potong.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR
WARS
(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
62	Tempelkan			pada bagian bawah mulut
Bagian Bawah Mata (kanan kiri)				
63	Siapkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	
64	Bagi		<i>Rolled fondant</i>	menjadi 2 bagian tiap baginnya bertnya 5 gr
65	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna Makanan	berarna hitam pada bagian 1
66	Uleni dan <i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	yang tadi sudah di berikan pewarna dan yang belum
67	Potong		<i>Rolled fondant</i>	yang berwarna hitam menjadi garis ukurannya

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR

WARS

(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
				1 cm sebanyak 3 garis dan yang bewarna putih di potong menjadi persegi panjang sebesar 6 cm
68	Gabungkan		<i>Rolled fondant</i>	yang bewarna hitam dan putih. Untuk yang warna hitam di tempel di atas warna putih dan menyerong.
69	Tempelkan			pada bagian bawah mata di kanan dan kiri
Bagian samping mata (kanan kiri)				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR

WARS

(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
70	Siapkan	15 gr	<i>Rolled fondant</i>	
71	Bagi			menjadi 2 bagian, bagian ke 1 5gr dan bagian ke 2 10 gr
72	Berikan	beberapa tetes	Pewarna makanan	Warna hitam pada bagian ke 1
73	Uleni dan <i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	yang tadi sudah di berikan pewarna dan yang belum
74	Potong		<i>Rolled fondant</i>	yang bagian ke 2 menggunakan <i>ring cutter</i> sebanyak 4 buah dan yang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR

WARS

(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
				bewarna hitam(bagian 1) di potong menjadi garis sebesar 1 cm sebanyak 4 buah
75	Gabungkan		<i>Rolled fondant</i>	yang sudah di potong. Yang garis di tempelkan di atas fondant bewarna putih
76	tempelkan			pada bagian samping mata kanan dan kiri
Bagian Bawah tier 1 kanan dan kiri				
77	Siapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	
78	Bagi			menjadi 3 bagian setiap bagiannya beratnya 50 gr

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR

WARS

(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
79	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna makanan	Warna hitam pada bagian ke 1
Bagian Bawah tier 1 kanan dan kiri				
80	Siapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	
81	Bagi			menjadi 3 bagian setiap bagiannya beratnya 50 gr
82	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna makanan	Warna hitam pada bagian ke 1
83	Uleni dan <i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	yang berwarna hitam
84	potong		<i>Rolled fondant</i>	yang bewarna hitam menjadi garis sebesar 1 cm menjadi 7 bagian dan potong menggunakan <i>ring cutter</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR

WARS

(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
				menjadi 2 potong
85	Uleni			2 Bagian yang sisa tadi
86	Bentuk		Rolled fondant	menjadi lonjong dan bulat pada bagian depannya (2 bagian)
87	Tempelkan		Rolled fondant	yang berwarna hitam yang sudah di potong tadi di atas bagian ke 2 yang sudah di bentuk tadi.
88	tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	pada bagian kanan dan kiri bagian bawah
Karakter BB8 Robot				
89	siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR

WARS

(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
90	Bagi		<i>Rolled fondant</i>	Mejadi 4 bagian. Bagian pertama 100 gr , bagian ke 2 50 gr , bagian ke 3 25 gr dan bagian ke 4 25 gr
91	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna makanan	Warna oranye pada bagian 3 dan warna abu abu pada bagian 4
92	Uleni dan <i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Bagian ke 3 dan ke 4
93	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Bagian ke 3 menggunakan <i>Ring cutter</i>
				Bagian ke 4 di potong sesuai dengan detail pada <i>BB8 Robot</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN STAR

WARS

(LANJUTAN)

NO.	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjabaran
94	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Bagian 1 menjadi bulat
		50 gr		bagian 2 menjadi bulat tetapi lebih kecil dari bagian 1 .
95	gabungkan		<i>Rolled fondant</i>	menjadi satu bagian 1 menjadi badan bagian 2 menjadi kepala bb8 robot
96	Tempelkan			detail fondant yang sudah di bentuk pada badan dan kepala bb8

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

2. Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan kue ulang tahun ini dibutuhkan alat-alat penunjang untuk mempermudah pekerjaan. Karena pada Tugas Akhir *food presenting* ini penulis akan fokuskan pada menghias kue maka dalam proses pembuatan akan dibutuhkan alat-alat untuk menghias kue.

Berikut adalah table daftar alat-alat yang akan penulis butuhkan pada saat proses mendekorasi kue ulang tahun *Star Wars*.

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Silicon mat</i>		Alas untuk menguleni <i>fondant</i>
2	<i>Turn table</i>		Meletakkan <i>Dummy</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
4	<i>Brush</i>		Mengolesi CMC Powder
5	<i>Small Knife</i>		Memotong <i>fondant</i>
6	<i>Rolling Pin</i>		Untung menggulung <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 202

TABEL 1.4

DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
7	<i>Fondant Smoother</i>		Menghaluskan <i>Fondant</i>
8	<i>Ring Cutter</i>		Mencetak <i>fondant</i> berbentuk lingkaran
9	<i>Small pallete</i>		Meletakkan <i>Figure Fondant</i> ke atas <i>dummy</i>
10	<i>Star Cutter</i>		Mencetak <i>Fondant</i> berbentuk Bintang

TABEL 1.4
DAFTAR PERLATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

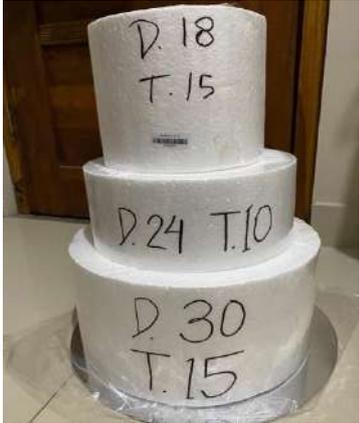
NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
11	<i>Fondant Tools</i>		Untuk mengukir <i>fondant</i> secara <i>detail</i>
12	<i>Scale</i>		Untuk menimbang <i>Fondant</i>
12	<i>Ruler</i>		Untuk mengukur panjang <i>fondant</i> yang ingin di potong

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.4

DAFTAR PERLATAN YANG DIGUNAKAN

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
14	<i>Dummy</i>		Sebagai alas media pengerjaan kue
15	<i>Cake Board</i>		Alas kue ulang tahun
16	<i>Hand gloves</i>		Melindungi tangan saat memberikan pewarna

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

3. Kebutuhan Bahan

TABEL 1.5

PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (CHOCOLATE CAKE)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
7X Recipe					
Alkhohol Smirnoff	1	Btl	75.000,00	200 ml	75.000,00
<i>Baking Powder</i>	1	Btl	10.000,00	50 gram	10.000,00
<i>Baking Soda</i>	1	Btl	10.000,00	50 gram	10.000,00
<i>Butter setara Achor</i>	3	<i>pack</i>	46.000,00	277 gram	138.000,00
<i>Cake board Ø 35cm</i>	1	Buah	5.000,00	1 buah	5.000,00
<i>CMC Powder</i>	1	Btl	11.000,00	50 gram	11.000,00
<i>Cococa Powder</i>	4	<i>Pack</i>	35.000,00	180 gr/1pack	140.000,00
<i>Dummy Dummy Ø30cm T: 15cm</i>	1	Buah	40.000,00	1 buah	40.000,00
Garam	1	<i>Pack</i>	3.850,00	1 kg	3.850,00
Gula	3	<i>Pack</i>	14.650,00	1 kg	43.950,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.5

***PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (CHOCOLATE
CAKE)
(LANJUTAN)***

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
Meizena	2	<i>Pack</i>	7.000,00	150gr/ 1 <i>pack</i>	14.000,00
Pewarna makanan warna kuning	1	Btl	20.000,00	60 ml/btl	20.000,00
pewarna makanan warna hitam	1	Btl	20.000,00	60 ml/btl	20.000,00
Pewarna makanan warna oranye	1	Btl	20.000,00	60ml/btl	20.000,00
<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>Pail</i>	330.000,00	5000gr	330.000,00
Susu	2	<i>Pack</i>	16.500,00	1000 ml	33.000,00
Telur	1	kg	23.000,00	16 buah	23.000,00
Tepung	2	Kg	10.000,00	1000 gr	20.000,00
<i>Vanilla Extract</i>	1	Btl	52.000,00	75ml/btl	2.000,00
Cuka	1	Btl	5.000,00	150ml/btl	5.000,00
Gula halus	1	<i>Pack</i>	15.000,00	500 gram	15.000,00
TOTAL					1.028.800,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.6

PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (DUMMY)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
Alkohol Smirnoff	1	Btl	75.000,00	200 ml	75.000,00
<i>Cake board Ø 30cm</i>	1	Buah	5.000,00	1 buah	5.000,00
<i>CMC Powder</i>	1	Btl	11.000,00	50 gram	11.000,00
<i>Dummy Ø30cm T: 15cm</i>	1	Buah	40.000,00	1buah	40.000,00
<i>Dummy Ø24cm T: 10 cm</i>	1	Buah	20.000,00	1buah	20.000,00
<i>Dummy Ø18cm T: 15 cm00</i>	1	Buah	16.000,00	1 buah	16.000,00
Meizena	2	<i>Pack</i>	7.000,00	150gr/ 1 <i>pack</i>	14.000,00
Pewarna makanan warna kuning	1	Btl	20.000,00	60 ml/btl	20.000,00
pewarna makanan warna hitam	1	Btl	20.000,00	60 ml/btl	20.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.5

PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (DUMMY)

(LANJUTAN)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	1	<i>Pail</i>	330.000,00	5000gr/ <i>pail</i>	330.000,00
Pewarna makanan warna oranye	1	Btl	20.000,00	60ml/btl	20.000,00
Telur	1	kg	23.000,00	16 buah	23.000,00
Cuka	1	btl	5.000,00	150,l/btl	5.000,00
Gula halus	1	<i>Pack</i>	15.000,00	500 gram	15.000,00
TOTAL					614.000,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.7

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (CHOCOLATE CAKE)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
7x recipe					
Alkhohol Smirnoff	100	MI	75.000,00	200 ml	37.500,00
<i>Baking Powder</i>	38,5	gram	10.000,00	50 gram	7.700,00
<i>Baking Soda</i>	38,5	gram	10.000,00	50 gram	7.700,00
<i>Butter setara Achor</i>	805	gram	46.000,00	277 gr	133.682,00
<i>Cake board Ø 35cm</i>	1	Buah	5.000,00	1 Buah	5.000,00
<i>CMC Powder</i>	25	gram	11.000,00	50 gram	5.500,00
<i>Cococa Powder</i>	595	gram	35.000,00	180 gr/1pack	138.000,00
<i>Dummy Ø30cm T: 15cm</i>	1	buah	40.000,00	1 buah	.40.000,00
Garam	35	gram	3.850,00	1 kg	135,00
Gula	2450	gram	14.650,00	1 kg	35.892,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 202

TABEL 1.7

***RECIPE COST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (CHOCOLATE
CAKE)***
(LANJUTAN)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
Meizena	250	gram	7.000,00	150gr/ 1 pack	11.666,00
Pewarna makanan warna kuning	10 ml	Btl	20.000,00	60 ml/btl	3.333,00
pewarna makanan warna hitam	20 ml	Btl	20.000,00	60 ml/btl	6.666,00
Pewarna makanan warna oranye	10	ml	20.000,00	60ml/btl	3.333,00
<i>Rolled Fondant</i>	3500	gram	330.000,00	5000gr	231.000,00
Susu	1.750	ml	16.500,00	1000 ml	28.875,00
Telur	16	buah	23.000,00	16 buah	23.000,00
Tepung Terigu	1680	gram	10.000,00	1000 gr	16.800,00
<i>Vanilla Extract</i>	70	gram	52.000,00	75ml/btl	48.533,00
Cuka	50	ml	5.000,00	150ml/btl	1.666,00
Gula halus	300	gram	15.000,00	500 gr	9.000,00
TOTAL					Rp.794.981

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.8***RECIPE COST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (DUMMY)***

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
Alkohol Smirnoff	100	ml	75.000,00	200 ml	37.500,00
<i>Cake board Ø 30cm</i>	1	Buah	15.000,00	1 Buah	15.000,00
<i>CMC Powder</i>	25	gram	11.000,00	50 gram	5.500,00
<i>Dummy Ø35cm T: 10 cm</i>	1	Buah	40.000,00	1Buah	40.000,00
<i>Dummy Ø24cm T: 10 cm</i>	1	Buah	20.000,00	1Buah	20.000,00
<i>Dummy Ø18cm T: 15 cm</i>	1	Buah	16.000,00	1 Buah	16.000,00
Meizena	250	gram	7.000,00	150gr/ 1 pack	11.666,00
Pewarna makanan warna kuning	10 ml	Btl	20.000,00	60 ml/btl	3.333,00
pewarna makanan warna hitam	20 ml	Btl	20.000,00	60 ml/btl	6.666,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.8***RECIPE COST KUE ULANG TAHUN STAR WARS (DUMMY)*****(LANJUTAN)**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	3500	gram	330.000,00	5000gr/pail	231.000,00
Pewarna makanan warna oranye	10	ml	20.000,00	60ml/btl	3.333,00
Cuka	50	ml	5.000,00	150ml/blt	1.666,00
Telur	1	buah	23.000,00	16 buah	1.437,00
Gula halus	300	gram	15.000,00	500 gr	9000,00
TOTAL					405.434,00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

4. Selling price

Menurut (Holly Bamunuge, 2007) nilai *food cost* dihitung dengan cara *total cost* di bagi dengan *total cost* sebagai persentase dari penjualan dikalikan 100.

TABEL 1.8

SELLING PRICE

$$Selling Price = \frac{Total Cost}{Total cost as a percentage of sales} \times 100\%$$

Keterangan	<i>Birthday Cake(Dummy)</i>	<i>Birthday cake (Chocolate cake)</i>
<i>Recipe Cost</i>	405.434	794.981
<i>Selling Price(40%desired cost)</i>	40%	40%
<i>preminary selling</i>	1.013.585	1.987.452
<i>Actual Selling Price(dengan pembulatan kebawah)</i>	1.000.000	1.900.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

5. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaa Kegiatan Latihan Usaha PenelitianProduk

- Rumah Penulis : Jl. Matraman Raya Nomor 30 E RT 05/RW06,
Kota Jakarta Pusat, Daerah Khusus Ibukota Jakarta (Apartement
Menteng square Tower A Lantai 19 Nomor 15)

2. Waktu

a. Pelaksanaan kegiatan Latihan Usulan Penelitian Presentasi

- September – Desember 2020

b. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Usaha Penelitian Presentasi Produk

- Januari 2021

