

KUE ULANG TAHUN *STAR WARS*

TUGAS AKHIR

Diajukan untuk memenuhi salah satu syarat

Dalam menempuh studi pada

Program Diploma III



Oleh :

CLARA SWEIZERIKA

Nomor Induk : 201722370

PROGRAM STUDI

MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

"KUE ULANG TAHUN *STAR WARS*"

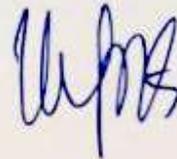
NAMA : Clara Sweizerika
NIM : 201722370
PROGRAM STUDI : Manajemen Patiseri
JURUSAN : Perhotelan

Pembimbing I,



Made Citra Yuniastuti, SE., M.M
NIP 19820603 200902 2 005

Pembimbing II,



R. Arti Sufianti, S.Sos., M.Pd
NIP 19710626 199803 2 001

Bandung, 18 Februari 2021

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc
NIP.19710506 199803 1 001

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

Faisal, MM.Par.,CHE
NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : CLARA SWEIZERIKA
Tempat/Tanggal Lahir : JAKARTA/11 APRIL 1999
NIM : 201722370
Program Studi : MANAJEMEN PATISERI
Jurusan : PERHOTELAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
KUE ULANG TAHUN STAR WARS
ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 7 Desember 2020

Yang membuat pernyataan,



Clara Sweizerika

KATA PENGANTAR

“ KUE ULANG TAHUN *STAR WARS*”

Puji syukur dipanjatkan atas kehadiran Allah SWT berkat karunia-nya, sehingga penulisan tugas akhir ini dapat di selesaikan. Tugas Akhir ini di tulis sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya Pariwisata, di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

Penulisan tugas akhir ini dapat diselesaikan karena dukungan dan bimbingan dari berbagai pihak. Pada kesempatan ini penulis ingin mengapresiasi ucapan terimakasih sedalam dalamnya, kepada yang terhormat:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE, selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc. selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE.,MM selaku pembimbing I penulis yang telah bersedia memberikan waktu nya untuk mengarahkan dan membantu penulis dalam penulisan tugas akhir ini.
5. Ibu R. Arti Sufianti S.Sos, M.Pd selaku pembimbing II penulis yang telah menyediakan waktu nya untuk mengarahkan dan membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini.
6. Segenap dosen dan pegawai Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang telah membantu penulis dalam menyusun tugas akhir ini.

7. Kepada Ena Kartika selaku ibu penulis dan Joko R Triyono selaku bapak penulis yang tercinta dan juga Dinda Febrina Dinanty selaku kaka penulis yang tersayang, yang selalu memberikan doa baik, kasih sayang dan dukungan baik berupa moril maupun material untuk bisa menyelesaikan tugas akhir ini.
8. Seluruh rekan – rekan Manajemen Patiseri 2017 yang telah membagikan informasi dan dalam menuntaskan tugas akhir.
9. Muhammad Alkhanafi yang sudah banyak membantu penulis dalam menuntaskan tugas akhir ini.
10. Kepada sahabat penulis yaitu, LCNC dan *troublebaker* yang selalu memberikan dukungan dan motivasi.
11. Dan semua pihak yang telah memberikan dukungan yang tidak dapat penulis sebutkan satu persatu penulis ucapkan banyak terimakasih

Akhir kata, penulis memohon maaf sedalam dalamnya apabila masih banyak kesalahan dan kekurangan dalam tugas akhir ini. Penulis sangat mengharapkan saran dan kritik yang membangun sebagai perbaikan dalam penulisan tugas akhir. Semoga tugas akhir ini bermanfaat. Terimakasih

Bandung, Oktober 2020

Penulis

DAFTAR ISI

| | |
|------------------------------------------------|------|
| KATA PENGANTAR | ii |
| DAFTAR ISI | vi |
| DAFTAR TABEL | vii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| BAB 1 | 1 |
| PENDAHULUAN | 1 |
| A. Latar Belakang | 1 |
| B. Desain Produk | 3 |
| C. Tinjauan Produk | 6 |
| 1. <i>Standart Recipe</i> | 6 |
| 2. Kebutuhan Alat | 31 |
| 3. Kebutuhan Bahan | 36 |
| 4. Selling price | 44 |
| 5. Pelaksanaan Kegiatan | 45 |
| BAB II | 46 |
| PROSES PERENCANAAN KEGIATAN | 46 |
| A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk | 46 |
| 1. <i>Working Plan</i> | 46 |
| 2. <i>Time Table</i> | 46 |
| BAB III | 79 |
| EVALUASI | 79 |
| BAB IV | 80 |
| KESIMPULAN DAN SARAN | 80 |
| A. Kesimpulan | 80 |
| B. Saran | 80 |
| BIODATA PENULIS | 82 |
| DAFTAR PUSTAKA | 83 |

DAFTAR TABEL

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|
| Tabel 1.1 <i>Standard Recipe</i> Menggunakan <i>Chocolate Cake</i> | 6 |
| Tabel 1.2 <i>Standard Recipe</i> Royal Icing..... | 10 |
| Tabel 1.3 <i>Standard Recipe</i> Kue Ulang Tahun <i>Star Wars</i> | 11 |
| Tabel 1.4 Daftar Peralatan Yang Digunakan..... | 35 |
| Tabel 1.5 <i>Purchase List</i> Kue Ulang Tahun <i>Star Wars (Chocolate Cake)</i> | 36 |
| Tabel 1.6 <i>Purchase List</i> Kue Ulang Tahun <i>Star Wars (Dummy)</i> | 40 |
| Tabel 1.7 <i>Recipe Cost</i> Kue Ulang Tahun <i>Star Wars (Chocolate Cake)</i> | 42 |
| Tabel 1.8 <i>Recipe Cost</i> Kue Ulang Tahun <i>Star Wars (Dummy)</i> | 44 |
| Tabel 2.1 <i>Working Plan</i> | 46 |
| Tabel 2.2 <i>Time Table</i> | 47 |
| Tabel 2.3 Latian..... | 48 |
| Tabel 3.1 Pelaksanaan Kegiatan Presentasi Produk | 73 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|----------------------------------------------------------|----|
| Gambar 1.1 Desain Kue Ulang Tahun <i>Star Wars</i> | 4 |
| Gambar 3.1 Hasil Kue ulang tahun <i>Star Wars</i> | 79 |

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*.

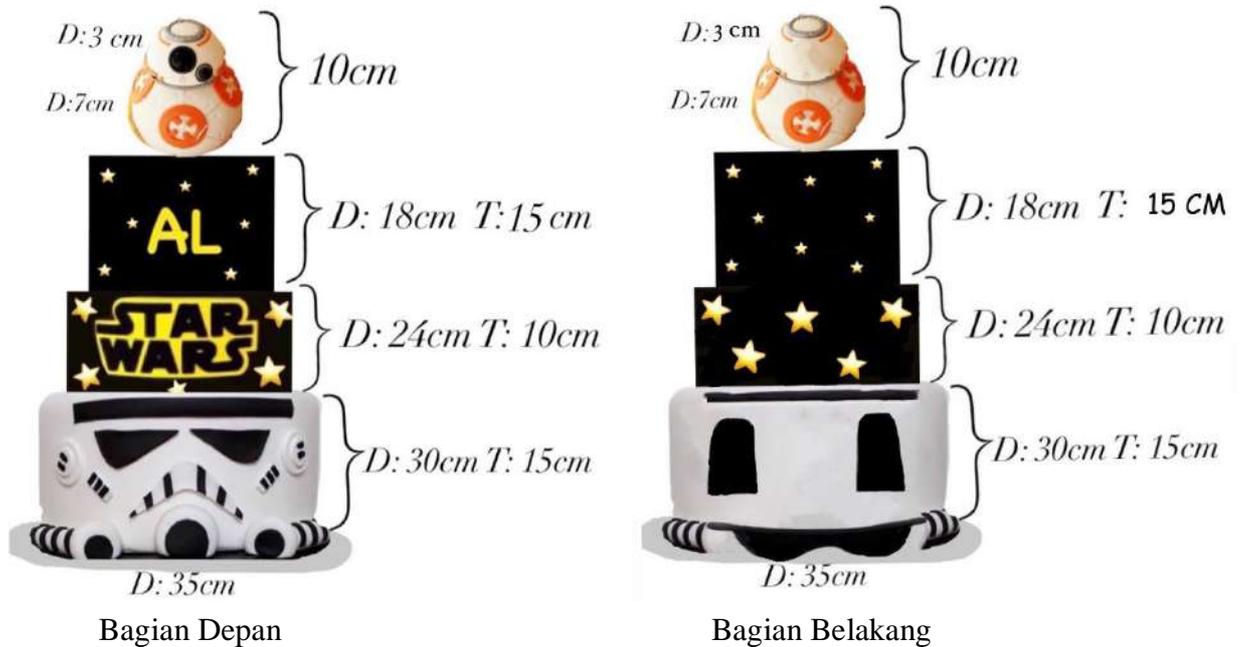
Kue ulang tahun yang di dekorasi dengan *rolled fondant* sudah terkenal oleh kalangan masyarakat, hingga saat ini kue ulang tahun dengan dekorasi *fondant* terus berkembang, berbagai macam kue yang didekorasi menggunakan *fondant* juga terlihat menarik itu menjadi alasan mengapa penulis memilih menggunakan *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 Ø30cm T: 15 cm</i> | Yang telah di lapisi dengan <i>plastic wrap</i> |
| 3 | Siapkan | 900 gr | <i>Rolled Fondant</i> | |
| 4 | Uleni | 900 gr | <i>Rolled Fondant</i> | |
| 5 | <i>Roll</i> | 900 gr | Rolled Fondant | Menggunakan <i>Roling Pin</i> |
| 6 | <i>Cover</i> | 1 buah | <i>Dummy Ø30cm T: 15 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 lapiasi 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> |
| <i>Dummy Ø18cm T: 15cm</i> | | | | |
| 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)

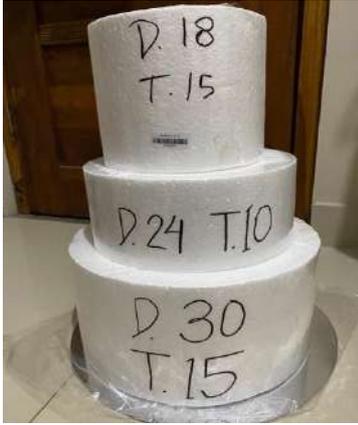
| NO. | NAMA ALAT | GAMBAR | KETERANGAN |
|-----|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|
| 11 | <i>Fondant Tools</i> |  | Untuk mengukir <i>fondant</i> secara <i>detail</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

BAB II

PROSES PERENCANAAN KEGIATAN

A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk

1. *Working Plan*

Sebelum melangsungkan Presentasi Produk penulis akan melakukan latihan terlebih dahulu. Penulis akan menyusun *working plan* untuk membuat waktu lebih efisien dalam pembuatan kue ulang tahun *Star Wars*.

Tabel 2.1

WORKING PLAN

| DURASI | KEGIATAN |
|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 5 menit | Menyiapkan alat dan bahan yang digunakan |
| 60 menit | <i>Me-roll</i> dan <i>cover</i> tier paling atas |
| | Membuat dekorasi <i>tier</i> ke 3 yaitu tulisan nama yang berulang tahun |
| 20 menit | proses penempelan dekorasi tiap <i>tier</i> |
| 20 menit | Sentuhan akhir dan membersihkan area kerja |
| TOTAL 105 menit | |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

2. *Time Table*

Setelah melaksanakan latihan pengerjaan kue ulang tahun *Star Wars* berdasarkan *working plan*, penulis membuat *time table* berisikan catatan perencanaan waktu yang hendak dijadikan referensi penulis ketika melangsungkan presentasi dengan para pengevaluasi.

Table 2.2

TIME TABLE

| NO | KEGIATAN | WAKTU (MENIT) | | | | | | | | |
|----|----------------------------------------------------|---------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 | 70 | 80 | 90 |
| 1. | Presentasi | | | | | | | | | |
| 2. | Menyiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan | | | | | | | | | |
| 3. | <i>roll</i> <i>Fondant dan covering</i> | | | | | | | | | |
| 4. | Membuat dan menempelkan dekorasi | | | | | | | | | |
| 5. | <i>Finishing</i> dan membersihkan area | | | | | | | | | |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

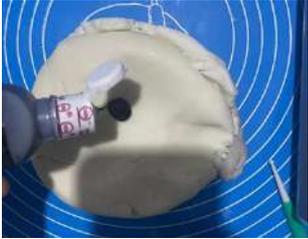
1. Latihan

TABEL 2.3

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <i>Cover Tier ke 1</i> | | |
|  | <p><i>Roll</i> untuk bagian samping kue <i>tier 1</i>, dibentuk persegi panjang untuk memudahkan proses <i>Covering</i></p> | <p>30 menit</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|----------|
| <i>Cover Tier ke 2</i> | | |
|  | Pemberian Warna pada <i>fondant</i> | |
|  | Uleni <i>fondant</i> | |
|  | Templkan bagian samping | |
|  | Hasil akhir | 30 menit |
|  | | |

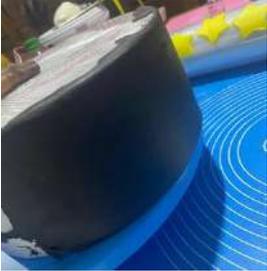
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|
| <i>Cover Tier ke 3</i> | | |
|  | Memberikan pewarna untuk <i>tier</i> ke 3 | 5 menit |
|  | Menguleni <i>fondant</i> | 10 menit |
|  | Meng <i>roll</i> <i>fondant</i> | 10 menit |
|  | Menempelkan <i>fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> ke <i>dummy</i> | |

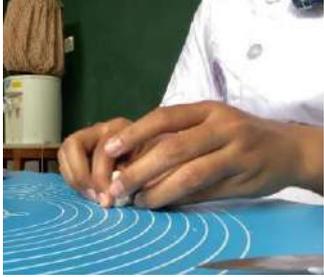
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|----------|
|  | Menempelkan <i>fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> ke <i>dummy</i> | 20 menit |
|  | Haluskan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i> | |
|  | Hasil akhir | |
| Dekorasi Bintang | | |
|   | Pemberian warna kuning pada <i>fondant</i> | |

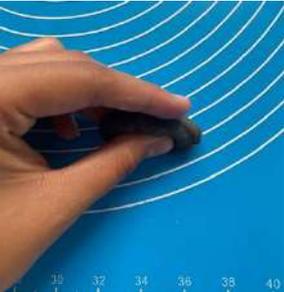
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-----------------|
|   | <p><i>Roll fondant</i> untuk di cetak</p> | <p>20 menit</p> |
|  | <p>Cetak menggunakan cetakan</p> | <p>5 menit</p> |
|  | <p>Hasil yang sudah di cetak</p> | <p>5 menit</p> |
| Dekorasi Mulut | | |
|  | <p><i>Uleni fondant</i></p> | |

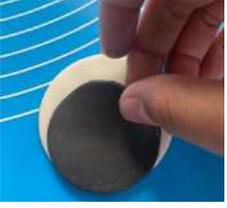
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;"><i>Rolling</i> untuk bagian mulut</p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |
|   | <p style="text-align: center;">Cetak menggunakan <i>ring cutter</i></p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |
|   | <p style="text-align: center;">Pencampuran warna menggunakan warna hitam</p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |

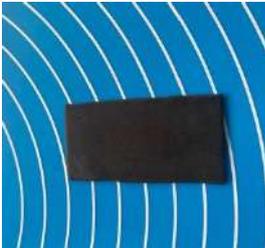
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------|
|   | <p style="text-align: center;"><i>Roll dan cetak fondant</i></p> | <p>10 menit</p> |
|     | | |

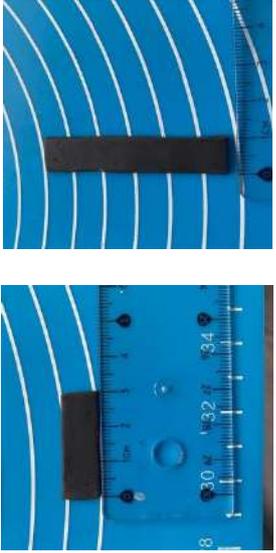
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------|
| Dekorasi | | |
|  | <p>Oleskan menggunakan cmc</p> | 10 menit |
|  | <p>Tempelkan menjadi satu</p> | |
|  | <p><i>Roll</i> sampai tipis yang diinginkan</p> | 5 menit |
|  | <p>Memotong <i>fondant</i> dengan penggaris</p> | |
|  | | |

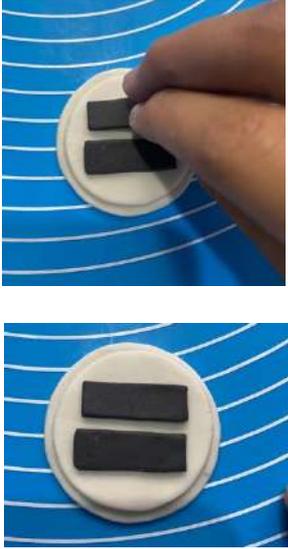
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----------------|
|  | <p>Potong dengan ukuran 1 cm</p> | |
|  | <p>Proses menempelkan</p> | <p>5 menit</p> |

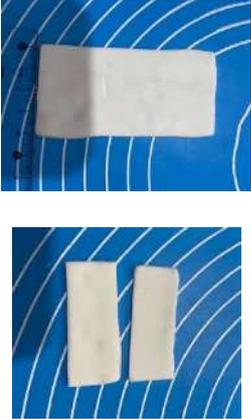
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | <p>Hasil Akhir</p> | |
|  | <p>Uleni, <i>Roll</i> dan potong <i>fondant</i></p> | <p>15 menit</p> |

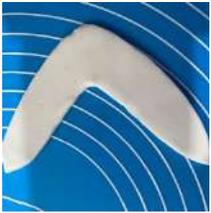
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|  | <p style="text-align: center;">Potong menjadi persegi panjang</p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |
|  | <p style="text-align: center;"><i>Roll, dan potong fondant</i></p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |
|  | <p style="text-align: center;">Potong sebesar 3cmx1cm</p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |

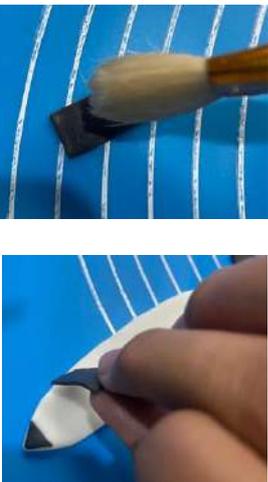
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|
|   | <p style="text-align: center;">Proses penempelan</p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |
|  | <p style="text-align: center;">Hasil Akhir</p> | |
| Dekorasi Hidung | | |
|   | <p style="text-align: center;">Proses memotong sesuai dengan yang diinginkan</p> | <p style="text-align: center;">5 menit</p> |
|  | <p style="text-align: center;"><i>Roll fondant</i> sampai setipis yang diinginkan</p> | |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|----------------|
|  | <p>Potong <i>fondant</i> sampai ukuran 1 cm</p> | |
|  | <p>Proses penempelan</p> | <p>5 menit</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | <p>Proses penempelan</p> | |
|  | <p>Hasil Akhir</p> | |
| Bagian Mata | | |
|    | <p>Proses menguleni mengeroll dan memotong <i>fondant</i> untuk bagian mata</p> | <p>15 menit</p> |

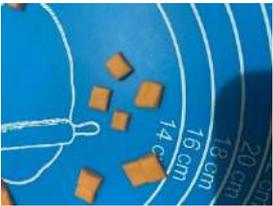
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------|
|  | <p>Hasil Akhir</p> | |
| Dekorasi Nama | | |
|   | <p>Uleni dan roll <i>fondant</i></p> | <p>10 menit</p> |
|   | <p>Cetak menggunakan cetakan huruf</p> | <p>10 menit</p> |
|  | <p>Hasil akhir</p> | |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Karakter <i>BB8 Robot</i> | | |
|  | Buat <i>fondant</i> menjadi bulat | 15 menit |
|  | Cetak <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>ring cutter</i> ambil bagian luarnya | 3 menit |
|  | Potong <i>rolled fondant</i> menjadi ukuran persegi kecil kecil | 5 menit |
|  | Gabungkan <i>fondant</i> yang sudah di bentuk bulat dan tempelkan <i>fondant</i> yang sudah di potong menggunakan <i>ring cutter</i> . | 5 menit |

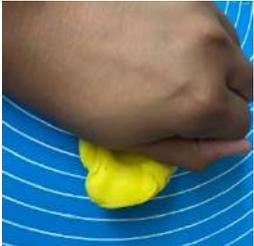
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | <p>Berikan tanda garis garis pada bagian kepala <i>BB8 robot</i></p> | <p>3 menit</p> |
|   | <p>Tempelkan bagian bagian yang sudah di potong tadi</p> | <p>15 menit</p> |
|  | <p>Hasil akhir</p> | |

Sumber:Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| Dekorasi Tulisan Star Wars | | |
|    | <p>Uleni dan <i>roll</i> <i>fondant</i> hingga setipis yang diinginkan</p> | <p>10 menit</p> |
|   | <p>Uleni dan <i>roll</i> <i>fondant</i> hingga setipis yang diinginkan</p> | <p>10 menit</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-----------------|
|     | <p>Mencetak dan memotong tulisan <i>star wars</i></p> | <p>10 menit</p> |
| Bagian Samping Stormtrooper | | |
|   | <p>Mengeroll <i>fondant</i> hingga berbentuk lonjong</p> | |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|    | <p>Uleni, <i>roll</i> dan potong <i>fondant</i></p> | <p>10 menit</p> |
|  | <p>Bentuk <i>fondant</i> menjadi seperti yang di gambar</p> | <p>5 menit</p> |
|  | <p>Uleni <i>fondant</i></p> | |

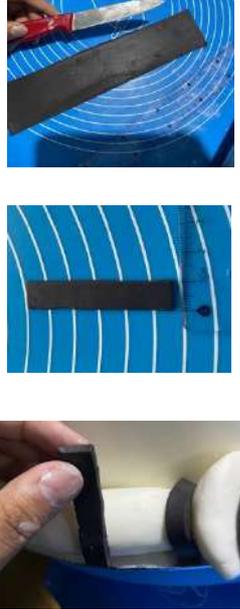
Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|  | <p><i>Roll, fondant</i></p> | 10 menit |
|  | | <p>Bentuk <i>fondant</i> menjadi seperti yang di gambar</p> |
|  | <p>Olesi <i>fondant</i> menggunakan cmc</p> | 10 menit |
|  | <p>Gabungkan <i>fondant</i> yang bewarna putih dan yang hitam</p> | |
|  | <p>Gabungkan <i>fondant</i> yang tadi sudah di gabung dengan <i>fondant</i> yang sudah di bentuk lojong.</p> | |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
|  | <p>Potong menggunakan pisau 3cmx1cm</p> <p>Tempelkan bagian yang sudah di potong tadi</p> | <p>10 menit</p> |
| Bagian Garis Pada Robot StormTrooper | | |
|  | <p>Uleni dan <i>Roll fondant</i></p> <p>Potong menjadi persegi panjang</p> | <p>10 menit</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|----------|
| <i>Finishing Tier 1</i> | | |
|  | Proses penempelan setiap <i>part</i> pada <i>tier 1</i> | 15 menit |
|  | Hasil Akhir | |
| <i>Finishing Tier 2</i> | | |
|  | Penempelan bintang pada <i>tier ke 2</i> | 10 menit |
|  | | |
|  | Hasil Akhir | |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 2.3
(LANJUTAN)

| FOTO | KETERANGAN | WAKTU |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <i>Finishing Tier 3</i> | | |
|  | <p>Proses penempelan bintang dan tulisan nama pada <i>tier ke 3</i></p> | <p>10 menit</p> |
| | Hasil Akhir | |
| Hasil Akhir | | |
|  | <p>Hasil akhir semua <i>tier</i> di gabungkan</p> | <p>441 menit</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

A. Persiapan

Sebelum melaksanakan presentasi produk penulis telah melakukan beberapa persiapan. Penulis membutuhkan waktu 3 hari untuk melakukan persiapan tersebut. Beberapa persiapan tersebut seperti pencampuran warna pada fondant, menyiapkan *tier* 1 atau *tier* paling bawah yang sudah di *cover* dan juga sudah di dekorasi dengan detail dari karakter Stormtrooper, kemudian penulis juga menyiapkan *tier* ke 2 yang sudah penulis *cover* dan dekorasi dengan tulisan *Star Wars* dan 15 buah bintang berukuran besar.

Penulis juga membuat karakter *BB8 Robot* untuk *tier* paling atas, kemudian untuk *tier* ke 3 akan di lanjutkan pada saat presentasi produk. Selama persiapan dan presentasi produk penulis juga menyiapkan beberapa alat dan juga bahan. Bahan bahan yang penulis siapkan berupa: Meizena, Alkohol 70% dan juga *edible glue*. Sedangkan untuk alat alat yang di gunakan yaitu berupa: *Rolling pin, Ring Cutter, Small Knife, Turn Table, Silicon Mat, Brush, Fondant Smoother, Star Cutter, Fondant Tools, Scale dan Ruler.*

B. Pelaksanaan Ujian Sidang

Pelaksanaan waktu sidang yaitu berdurasi 60 menit. Dalam durasi 60 menit penulis akan mempresentasikan latar belakang, menyelesaikan produk dan juga sesi tanya jawab dengan pengevaluasi.

Penulis diberikan waktu 10 menit untuk presentasikan latar belakang penulis dan juga penayangan video pada saat latihan kegiatan selama membuat kue ulang tahun tersebut. Kemudian penulis diberikan waktu 30 menit untuk penyelesaian pruduk dan 20 menit untuk sesi tanya jawab dengan pengevaluasi selain tanya jawab penulis juga mendapatkan saran dan evaluasi mengenai pruduk yang di buat. Berikut adalah dokumentasi dari sidang akhir presentasi produk penulis:

TABEL 3.1

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

| NO | FOTO | PENJELASAN |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 1. |  | Presentasi |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 3.1
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

| NO. | FOTO | PENJELASAN |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| 2. |  | <p>Menguleni <i>fondant</i></p> |
| 3. |  | <p><i>Roll fondant</i></p> |
| 4. |  | <p>Memasangkan <i>fondant</i> yang sudah di <i>roll</i> pada <i>dummy</i></p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 3.1
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

| NO. | FOTO | PENJELASAN |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 5. |  | <p>Proses merapihkan <i>tier</i> yang sudah di <i>cover</i> agar terlihat rapih</p> |
| 6. |  | <p>Proses me <i>roll</i> dan mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk bintang</p> |
| 7. |  | <p>Proses merapihkan bintang agar lebih terlihat menjadi bintang</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 3.1
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

| NO. | FOTO | PENJELASAN |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|
| 8. |  | <p>Proses memotong <i>fondant</i> dengan cetakan huruf AL</p> |
| 9. |  | <p>Proses memotong <i>fondant</i> dengan cetakan huruf AL</p> |
| 10. |  | <p>Proses menempelkan <i>tier</i> ke 3 di atas <i>tier</i> ke 2</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 3.1
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

| NO. | FOTO | PENJELASAN |
|-----|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------|
| 11. |  | <p>Proses melekatkan tulisan AL</p> |
| 12. |  | <p>Proses menempelkan bintang bintang</p> |
| 13. |  | <p>Memasangkan <i>BB8 Robot</i> pada <i>tier</i> paling atas</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

TABEL 3.1
PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK
(LANJUTAN)

| NO. | FOTO | PENJELASAN |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| 14. |  | Merapihkan meja area berkerja |
| 15. |  | Hasil Akhir |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2020

C. Evaluasi

Gambar 3.1



HASIL KUE ULANG TAHUN STAR WARS

Setelah melakukan presentasi produk yang dilakukan oleh penulis, Penulis menerima evaluasi dari dosen penguji, menurut penguji hasil akhir dari presentasi produk kue ulang tahun star wars sudah sesuai, untuk karakter *BB8 Robot* yang penulis buat juga cukup menarik.

Dalam memperlakukan *dummy dan rolled fondant* harus lebih di perhatikan lagi. Untuk warna seharusnya warna hitam yang digunakan lebih terlihat lebih terlihat tajam dan rapih.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Sesudah melaksanakan persiapan dan presentasi produk yang dilakukan oleh penulis, penulis menyimpulkan bahwa hasil akhir dari presentasi produk kue ulang tahun star wars sudah sesuai, untuk karakter *BB8 Robot* yang penulis buat juga cukup menarik.

Dalam memperlakukan *dummy dan rolled fondant* penulis harus lebih perhatikan lagi. Untuk warna yang di gunakan penulis karna penulis menggunakan warna hitam seharusnya lebih terlihat metal dan seharusnya lebih terlihat tajam dan rapih.

Hasil keseluruhan dari presentasi produk kue ulang tahun *star wars* sudah cukup baik dan dapat di jual dengan harga yang telah di tentukan oleh penulis.

B. Saran

Setelah melaksanakan presentasi produk penulis menerima saran dari dosen penguji mengenai hasil akhir dari kue ulang tahun star wars yang penulis buat.

Menurut penguji alangkah baiknya penulis lebih menantang diri sendiri dalam teknik yang di gunakan dalam pembuatan kue ulang tahun tersebut, lalu dalam untuk memperlakukan *dummy* penulis harus lebih diperhatikan lagi penguji menyarankan untuk memperlakukan-nya seperti kue asli.

Dan terakhir penguji menyarankan untuk mengurangi setuhan tangan pada *dummy* yang sudah di *cover* dengan fondant agar lebih *hygine*.

BIODATA PENULIS

A. DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Clara Swizerika
NIM :201722370
Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 11 April 1999
Alamat Lengkap : Jl. Matraman Raya Nomor
30 E RT 05/RW06
(Apartement Menteng square
Tower A)

B. DATA ORANG TUA

Nama Ayah : Joko R Triyono
Pekerjaan Ayah : Wiraswasta
Nama Ibu : Ena Kartika
Pekerjaan Ibu : Ibu Rumah Tangga
Alamat Lengkap : Jl. Bengawan Solo, Jogoyudan(Grand
Zam Zam Recidance)Kec,Lumajang

C. PENDIDIKAN

| Nama Sekolah | Lokasi | Tahun | Keterangan |
|----------------------------------------|---------|-------|------------|
| SD Negri Gondangdia 01 Pagi Jakarta | Jakarta | 2011 | Lulus |
| SMP Negri 1 Jakarta | Jakarta | 2014 | Lulus |
| SMK Negri 27 Jakarta | Jakarta | 2017 | Lulus |
| STP Bandung | Bandung | 2021 | - |

A. PENGALAMAN KERJA

| Nama Perusahaan | Lokasi | Posisi | Tahun | Keterangan |
|--------------------------------------|---------|---------|-------|------------|
| Christopher Salon | Jakarta | Trainee | 2016 | 4 bulan |
| Hotel Indonesia Kempinski Jakarta | Jakarta | Trainee | 2019 | 6 bulan |

DAFTAR PUSTAKA

- Bobo.Id. (2020, 01 05). *Ternyata Ada Rahasia Mengapa Cokelat Disukai Banyak Orang! Pernah Tahu?* (bobo) From <https://bobo.grid.id/read/081975223/ternyata-ada-rahasia-mengapa-cokelat-disukai-banyak-orang-pernah-tahu?page=all>
- Hamzah, S. (2015, 02 18). *Menutupi Kekurangan*. From Rasakan Sensai Berselancar Di Internet Dengan Google StarWars: <http://menutupikekurangan.blogspot.com/2015/12/rasakan-sensasi-berselancar-di-internet.html>
- Holly Bamunuge, T. E. (2007). *Level 2 Diploma in Professional Cookery: City & Guilds level* (Vol. 568 pages). (P. Rabone, Ed.)
- Kartika, D. (2020, July 20). *harga.web.id*. From Info Harga Kue Ulang Tahun) Murah Mulai dari Rp30 Ribu: <https://harga.web.id/kue-ulang-harga-30-ribu-ulang-tahun.info>
- KUE ULANG TAHUN JAKARTA. (2017, 12 24). *KUE ULANG TAHUN JAKARTA*. Retrieved 10 18, 2020 from KUE ULANG TAHUN KARAKTER JAKARTA: <http://www.kueulangtahunjakarta.tk/2017/12/kue-ulang-tahun-karakter.html>
- Marks and Spencer. (2008). *Birthday Cakes Easy to make and spectacular to look at!* (F. Biggs, Ed.)

TUGAS AKHIR CLARA 201722370

ORIGINALITY REPORT

25%

SIMILARITY INDEX

25%

INTERNET SOURCES

0%

PUBLICATIONS

3%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

| | | |
|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| 1 | repository.stp-bandung.ac.id Internet Source | 19% |
| 2 | menutupikekurangan.blogspot.com Internet Source | 1% |
| 3 | harga.web.id Internet Source | 1% |
| 4 | bobo.grid.id Internet Source | 1% |
| 5 | Submitted to Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Student Paper | 1% |
| 6 | www.kueulangtahunjakarta.tk Internet Source | 1% |
| 7 | id.123dok.com Internet Source | <1% |
| 8 | kc.umn.ac.id Internet Source | <1% |
| 9 | repository.uin-suska.ac.id | |

Internet Source

<1%

10 www.copacabana24horas.com.br
Internet Source

<1%

11 123dok.com
Internet Source

<1%

12 www.pojokkiribatu.com
Internet Source

<1%

13 eprints.uny.ac.id
Internet Source

<1%

14 repository.usu.ac.id
Internet Source

<1%

15 www.scribd.com
Internet Source

<1%

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off