

# BAB I PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang

Dekorasi kue merupakan bagian dari proses pembuatan kue yang paling membuat kue terlihat menarik. Saat ini dekorasi kue semakin menambah daya tarik konsumen dalam memilih kue. Beragam tema, warna, jenis dan bentuk menjadi hal yang menarik bagi para konsumen, sehingga saat ini tidak asing lagi dengan dekorasi kue yang dibuat sesuai dengan permintaan konsumen atau biasa disebut *custom*. Salah satu tema dekorasi kue yang saat ini sangat diminati dan digemari adalah dekorasi bertema karakter fiksi dari film tertentu, contohnya seperti bertema film *Tangled*. Menurut Dinadianaaysh (2017), Dekorasi kue adalah kegiatan melapisi kue atau *cake* dengan bahan penghias serta memberikan hiasan yang beragam pada kue atau *cake* dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas pada penampilan dan bentuk. Bahan penghias kue cukup beragam dan yang umum digunakan adalah krim (*butter cream*), *rolled fondant*, *royal icing*, *glaze*, *marzipan* dan *gum paste* . Sehingga dapat mengubah penampilan secara keseluruhan dan menjadikan kue yang mulanya polos menjadi lebih menarik. Selain itu juga fungsi dekorasi kue yaitu untuk menutupi jika adanya kekurangan seperti kue yang bantat, hangus atau bahkan terbelah. Dekorasi kue juga untuk menyampaikan maksud, sebagai ucapan selamat, ungkapan rasa kasih sayang dan untuk perayaan-perayaan tertentu. Oleh karena itu, dalam membuat kue tidak hanya cita rasa kue yang menjadi hal utama untuk diperhatikan, tetapi juga penampilan atau dekorasi dari kue yang menarik.

Dekorasi kue merupakan kue yang sudah diberi isian dan disusun dengan rapi kemudian diberikan sentuhan akhir dengan berbagai macam penutup. Kue yang dihias bertujuan untuk dapat memiliki tampilan yang lebih menarik dan mempengaruhi terhadap tingginya tingkat penjualan. Dekorasi juga harus membuat orang menginginkan untuk mencoba kue yang ditawarkan, karena dekorasi merupakan kemasan terakhir yang dirancang untuk memasarkan kue dengan desain yang semenarik mungkin (Bo Friberg, 2002). Teknik umum yang digunakan dalam mendekorasi kue antara lain adalah *pastillage*, *rolled fondant*, *butter cream*, *royal icing* dan *gum paste decorations* (Garrett, 2007).

Kue yang diberi hiasan muncul pada awalnya di masa pemerintahan Ratu Elizabeth I Inggris. Awalnya kue yang dihias bukan dalam bentuk kue pengantin tetapi kue yang berfungsi sebagai pusat perhatian pada acara-acara perjamuan atau pesta. Pada saat itu, kue banyak dihias menggunakan pasta kacang almond (*marzipan*) yang sudah dikenal sejak tahun 1494. Kemudian seiring berjalannya waktu, kue hias banyak digunakan pada acara pernikahan, sehingga kue pengantin cukup populer setelahnya.

Selama abad ke-18 di Amerika, *pound cake (white cake)* atau kue yang memiliki dasar berwarna putih polos menjadi sangat populer dan banyak dicari. *Pound cake* yang diberi hiasan *royal icing* diyakini melambangkan kemurnian dan kedekatan antara pengantin wanita dan pria. Kue pengantin didekorasi dengan rumit dalam gaya ala Inggris untuk menyamakan jenis kue yang ada di dalamnya. Pada akhir tahun 1890-an, *pound cake (white cake)* dan *black cake* atau kue dengan warna dasar yang gelap menjadi kue khas pengantin untuk wanita dan pria.

Tradisi tersebut merupakan tradisi di Amerika yang hingga saat ini masih berlaku di beberapa negara bagian. Tetapi saat ini, kue pengantin sudah menggunakan *base cake* yang sangat beragam dengan isian yang beragam pula (Garett.T, 2007).

Seiring dengan berjalannya waktu, dekorasi kue semakin berkembang sehingga muncul penggunaan *icing* yang sudah berevolusi dari *glaze* biasa. *Icing* digunakan untuk menutup permukaan kue dengan warnanya yang putih dan tidak tembus cahaya. Penggunaan *icing* dianggap sebagai tampilan kue yang mewah dan kualitas gula yang baik dilihat dari warna putihnya *icing*. Setelah itu, *icing* terus mengalami perkembangan saat pertengahan hingga akhir abad ke-19, kemudian dikenal adanya *rolled fondant*. Sehingga *rolled fondant* cukup populer hingga saat ini untuk melapisi permukaan kue dan mempercantik tampilan kue dengan hiasan dan warna yang beragam (Garett. T, 2007). Dekorasi kue ini banyak digunakan untuk acara-acara tertentu sebagai salah satu hal utama yang memeriahkan acara dan juga sebagai bentuk penanda dari jenis dan tema acara tersebut. Dekorasi kue juga harus memperhatikan tema untuk menentukan seperti apa tampilan akhir dari kue yang akan disajikan nantinya. Oleh karena itu, dalam melakukan dekorasi kue ini memerlukan kemampuan khusus untuk dapat membuat dekorasi yang sesuai dengan keinginan dan kebutuhan dari setiap acara dan pemesan kue. Kue dengan dekorasi yang menarik dan beragam bentuknya, cukup populer digunakan saat acara ulang tahun karena hingga saat ini masih dijadikan tradisi yang dilangsungkan secara turun temurun. Kue ulang tahun semakin berkembang mengikuti zaman dan tren yang terus berubah-ubah. Banyaknya variasi dekorasi kue yang berkembang saat ini,

sehingga hal tersebut dapat memenuhi permintaan dari berbagai kalangan usia, baik dengan hiasan klasik hingga modern.

Kue ulang tahun memiliki asal usul yang bermula dari awal abad ke-15 di Jerman. Pada awalnya kue ulang tahun dianggap sama seperti roti, biasanya dengan adanya tambahan madu, berbagai jenis kacang dan buah-buahan kering untuk pelengkapannya. Dengan adanya kebiasaan perayaan ulang tahun menggunakan kue, maka terdapat kue yang dibentuk seperti bayi Yesus di Jerman sebagai perayaan dan menyebut kue ulang tahun anak-anak dengan nama "*Kinderfest*". Seiring dengan berjalannya waktu, perkembangan kue yang menjadi lebih manis dan dikenal dengan sebutan "*Geburstagstorten*". Kue didekorasi hingga terlihat lebih menarik dan cantik pada abad ke-17. Harga kue ulang tahunpun semakin mahal jika kualitasnya semakin baik dengan memiliki desain yang mewah.

Dekorasi kue ulang tahun biasanya dibuat tergantung dengan masing-masing usia dari setiap orang. Anak-anak cenderung menyukai dekorasi kue dengan penggunaan warna yang beragam, biasanya dengan tema kartun, *super hero* dan karakter tertentu. Dekorasi kue ulang tahun biasanya dibuat tergantung dengan masing-masing usia dari setiap orang. Anak-anak cenderung menyukai dekorasi kue dengan penggunaan warna yang beragam, biasanya dengan tema kartun, *super hero* dan karakter tertentu. Sedangkan orang dewasa cenderung akan memilih desain yang lebih sederhana, misalnya dengan tema *floral*, *elegan*, *chic* dan *vintage*. Tetapi tidak menutup kemungkinan terdapat beberapa desain yang dapat diminati oleh semua kalangan misalnya beberapa karakter yang terdapat pada film atau kartun yang cukup

populer di semua kalangan seperti film animasi dari *Disney*, salah satunya adalah Film *Tangled* dengan karakter utamanya yang sangat dikenal akan rambutnya yang sangat panjang yaitu Rapunzel.

Penulis memilih *cake decoration* sebagai produk dari *food presentation* pada Tugas Akhir ini karena penulis merasa memiliki kemampuan yang cukup dan merasa mampu dengan ilmu yang penulis dapatkan selama lebih kurang tiga tahun mempelajari teori dan praktikum di program studi Seni Pengolahan Patiseri Politeknik Pariwisata NHI Bandung dalam membuat dekorasi kue ini. Selain itu, setelah penulis membuat beberapa *project* yang diberikan pada saat semester 5 (lima), penulis merasa lebih cocok dan menyukai *project* pada pembuatan dekorasi kue yang pada saat itu adalah dekorasi kue pengantin menggunakan *rolled fondant*, sehingga penulis memilih dekorasi kue sebagai produk untuk Tugas Akhir.

Penulis memilih dekorasi kue sebagai produk dari *food presentation* pada penulisan tugas akhir ini, karena penulis menganggap bahwa dekorasi kue ini penting untuk dibuat, sehubungan dengan fungsi dari dekorasi kue menurut Lange (dalam Sitompul, 2018) yaitu untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk, lalu untuk menutupi kekurangan bentuk fisik yang kurang menarik serta sebagai salah satu bentuk ungkapan rasa kasih sayang dan juga menjadi pusat perhatian. Dengan adanya dekorasi kue, maka dapat menjadikan kue yang mulanya biasa saja menjadi terlihat luar biasa, selain dapat menambah nilai estetika pada kue, juga dapat menambah nilai jual pada kue karena kue yang dijual memiliki nilai ide, seni dan juga kreativitas yang memerlukan kemampuan.

Hal yang melatarbelakangi penulis dalam pemilihan tema tersebut adalah karena banyaknya penggemar dari film *Tangled* dan hampir semua kalangan terutama anak-anak sangat menyukainya. Oleh karena itu, dalam penyusunan Tugas Akhir untuk *Food Presenting* ini penulis menentukan judul :

### **“KUE ULANG TAHUN BERTEMA *TANGLED*”**

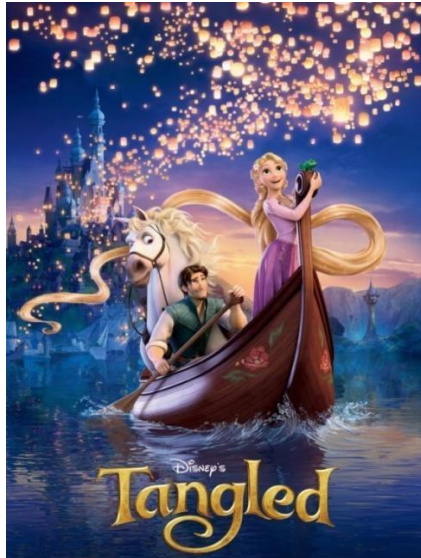
#### **B. Usulan Produk**

Dalam pengaplikasian dekorasi kue pada kue ulang tahun, penulis memilih untuk menjadikan film *Tangled* atau yang biasa dikenal dengan Rapunzel sebagai tema. Film animasi *Tangled* ini cukup populer di semua kalangan terutama anak-anak hingga dewasa. Pada *Tangled* resensi, membuktikan bahwa film *Tangled* merupakan film animasi *Disney* yang laris dengan banyaknya jumlah penjualan sebesar US\$ 418 juta. Selain itu, karena banyaknya peminat film *Tangled*, maka *Disney Television Animation* merilis *Tangled* dengan versi *series* yang berjudul “*Tangled The Series*” sebanyak 3 musim dengan total episode sebanyak 70 episode dan ditayangkan di *Channel Disney Hotstar* yang dirilis mulai dari 24 Maret 2017. Pada film *Tangled* ini, terdapat karakter utama bernama *Princess* Rapunzel yang sangat ikonik dan populer karena memiliki rambut indah yang sangat panjang. *Princess* Rapunzel juga cukup digemari karena selain parasnya yang cantik dan menawan tetapi juga karakternya yang memiliki sifat yang berani, bertekad kuat, cerdas, pantang menyerah, pintar dan tidak takut untuk keluar dari zona nyamannya. Film *Tangled* pun terkenal karena memiliki beberapa lagu tema yang mudah untuk didengar dan diingat serta cocok dengan film.

Film animasi *Tangled* merupakan salah satu dongeng yang mengisahkan seorang putri kerajaan di negara Corona yang bernama *Princess* Rapunzel yang saat masih bayi diculik oleh seorang wanita tua bernama Gothel karena ingin balas dendam kepada pihak kerajaan yang sudah mencuri tanaman ajaibnya yang membuat ia menjadi awet muda selama ini. *Princess* Rapunzel dikurung hingga ia tumbuh menjadi seorang putri remaja yang sangat cantik serta rambut panjangnya yang menawan. *Princess* Rapunzel hidup bersama wanita tua yang ia panggil dengan sebutan ibu di sebuah menara tinggi yang terpencil di tengah hutan, dia pun tidak pernah sekalipun diperbolehkan untuk keluar dari menara tersebut oleh sang ibu. Gothel berbohong kepada *Princess* Rapunzel bahwa ia adalah ibunya, selain itu Gothel juga memanfaatkan rambut *Princess* Rapunzel yang sangat panjang itu untuk turun dan naik ke menara tempat tinggal mereka.

Terdapat satu malam setiap tahunnya yang selalu Rapunzel nantikan, karena pada malam itu ia dapat melihat banyak cahaya lampion di langit yang cantik, hingga akhirnya *Princess* Rapunzel sangat ingin untuk keluar dari menara, akan tetapi sang ibu tidak pernah mengizinkannya. Pada akhirnya, *Princess* Rapunzel memiliki keberanian dan tekad yang kuat untuk keluar dari menara dan melihat dunia luar yang selama ini tidak pernah ia lihat sebelumnya, secara kebetulan dia bertemu dengan seorang pemuda bernama Flynn yang tersesat hingga bersembunyi di dalam menara tempat ia tinggal karena pemuda tersebut mencuri mahkota kerajaan sehingga menjadi buronan. Akhirnya mereka berkenalan dan bernegosiasi untuk saling membantu, hingga akhirnya mereka menjadi teman berpetualang selama *Princess* Rapunzel kabur dari menara.

**GAMBAR 1**  
**POSTER FILM *TANGLED***



Sumber : <http://rapmafms.ukm.ums.ac.id>, 2021

Film *Tangled* adalah sebuah film animasi musikal yang diproduksi oleh *Walt Disney Animations Studios* dan diadaptasi dari sebuah dongeng yang populer dan berasal dari Jerman yang berjudul “Rapunzel” karya Brothers Grimm, kemudian naskah film ditulis oleh Dan Fogelman. Film *Tangled* rilis pada 24 November 2010 di Meksiko disutradarai oleh Nathan Grenn dan Byron Howard serta diproduksi oleh Roy Conli, Glen Keane dan John Lasseter di bawah produksi animasi *Walt Disney Animation Studios*. Film ini memiliki durasi 100 (seratus) menit dan bergenre animasi petualangan, fantasi, musikal dan romansa, maka tidak heran jika orang dewasa juga banyak yang gemar dengan film ini. Tema ini penulis pilih karena penulis ingin memperlihatkan gambaran besar dari beberapa potongan film *Tangled* dengan menampilkan karakter *Princess Rapunzel* dengan rambut panjangnya,



menara tempat *Princess* Rapunzel tinggal, pemuda bernama Flynn dan cahaya lampu yang sangat disukai oleh *Princess* Rapunzel.

Dalam memproduksi kue ulang tahun, *base cake* yang cukup umum digunakan untuk didekorasi antara lain adalah *sponge cake*, *butter cake*, *carrot cake*, *chocolate cake*, *brownies* maupun *dummy* yang terbuat dari *styrofoam*. Pada pembuatan kue ulang tahun tersebut, penulis ingin memfokuskan pada dekorasinya, sehingga penulis memilih untuk menggunakan *styrofoam* atau biasa disebut *dummy* sebagai *base* kue ulang tahun.

Untuk dekorasi, penulis memilih penggunaan *rolled fondant* sebagai bahan utamanya. *Rolled fondant* memiliki nama lain yang dikenal dengan *plastic icing* atau *sugar paste*. *Fondant* ditemukan pertama kali pada abad ke-16 di Prancis. Asal kata *fondant* yaitu dari Bahasa Prancis yaitu "*Fondre*" yang memiliki arti meleleh. Pada abad ke-18, campuran putih telur, *rose water*, gula, *lemon juice* dan *gum paste* digunakan sebagai bahan dalam pembuatan *fondant* dan cara pengolahannya dengan diuleni menggunakan tangan hingga menjadi suatu adonan, bentuknya seperti permen berukuran besar. Selain itu, *fondant* lebih dikenal dengan sebutan *sugar paste* di Eropa (Hang, 2017).

*Rolled Fondant* adalah bahan untuk mendekorasi kue dengan tekstur elastis sehingga mudah dalam membentuk berbagai macam sesuai dengan keperluan dan keinginan. Selain digunakan untuk *covering cake*, *rolled fondant* juga digunakan untuk membuat hiasan untuk kue seperti pita, renda, bunga hingga berbagai bentuk *figurine*. Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis memakai

*rolled fondant* yang sudah siap untuk dipakai dengan tujuan untuk mempermudah dan mempersingkat waktu. Kemudian *rolled fondant* tersebut ditambahkan pewarna makanan yang disesuaikan dengan warna dibutuhkan, serta *rolled fondant* perlu diberi taburan maizena dan diuleni terlebih dahulu sebelum akan digunakan, hal tersebut bertujuan agar *fondant* mudah untuk digunakan dan tidak lengket.

Pada pembuatan dekorasi kue ulang tahun ini, penulis akan menggunakan *rolled fondant* sebagai *cake cover* dan membuat *figurine* sebagai hiasan. Tujuan dibuatnya *figurine* atau ornamen berupa karakter tiga dimensi ini adalah untuk dapat menambah nilai jual, nilai estetika dan diharapkan mampu memperkuat tema yang akan digunakan pada kue ulang tahun ini.

Tema yang penulis angkat untuk diaplikasikan pada penulisan tugas akhir ini adalah *food presenting*, yaitu berupa dekorasi Kue Ulang Tahun.

Penulis menentukan potongan adegan dari film *Tangled* menjadi salah satu inspirasi dalam membuat dekorasi kue ini yaitu pada saat *Princess* Rapunzel ingin pergi keluar dari kurungan ibu tirinya yaitu dari menara tempat ia tinggal. Rapunzel sangat mendambakan dapat berkunjung ke kota dan melihat pemandangan berupa lampion yang diterbangkan satu tahun sekali di kota Corona.

Alasan penulis memilih potongan adegan ini sebagai salah satu inspirasi dalam pengaplikasiannya pada dekorasi kue ini, karena adegan tersebut merupakan salah satu adegan yang sangat ikonik dan mencolok dari film *Tangled*, sehingga dengan diaplikasikan pada kue ulang tahun bertema *Tangled* ini, orang akan dapat dengan

mudah mengenali tema dari kue ulang tahun tersebut. Pengaplikasian potongan adegan ini, penulis letakkan pada bagian *tier* kedua.

### **C. Desain Produk**

Berikut ialah deskripsi mengenai desain produk Tugas Akhir *Food Presenting* yang terdiri atas tema produk, ukuran, bentuk dan dekorasi yang terdapat pada produk *cake decoration* yang akan penulis buat.

#### **1. Tema Produk**

Penulis menentukan kue ulang tahun sebagai produk yang akan dipresentasikan pada penyelesaian tugas akhir ini. Tema yang dipilih yaitu film *Tangled* yang ditujukan kepada semua kalangan atau usia, tetapi lebih dikhususkan lagi untuk anak-anak hingga remaja dengan rentang usia 7-16 tahun, penulis menetapkan target pasar yang ditentukan berdasarkan usia karena menurut Malik, M.S dan Maemunah, M (2020), anak yang sudah memasuki usia 7 tahun sudah dapat menerima cerita yang sedikit kompleks, dapat menerima serta menceritakan dongeng fiktif dengan menggunakan kata sifat dan keterangan secara luas, selain itu juga mampu menjelaskan peristiwa sesuai dengan pengetahuannya. Berdasarkan hal tersebut, dapat disimpulkan bahwa cerita dari film *Tangled* ini sudah mulai bisa diterima oleh anak usia 7 tahun. Selain itu, penentuan hingga usia remaja dikarenakan remaja menyukai cerita fiksi dengan beberapa sentuhan romansa dan petualangan.

Dengan menentukan tema ini, penulis menganggap bahwa penulis akan dapat meningkatkan kemampuan yang dimiliki oleh penulis secara tidak langsung dalam hal mendekorasi kue. Menampilkan dekorasi kue dengan dominan warna ungu yang mempresentasikan warna ciri khas dari Rapunzel. Selain itu juga menampilkan ornamen-ornamen lain yang menggambarkan beberapa hal yang ikonik dari film *Tangled*.

Penulis juga memasukkan warna lainnya yang sesuai dengan tema. Pada dekorasi ini, penulis akan menambahkan beberapa *figure* yang akan menjadi ciri dari film *Tangled*, diantaranya adalah *Princess* Rapunzel dan seekor bunglon hewan peliharaannya yang bernama Pascal, serta penulis menambahkan *figurine* berupa kupu-kupu yang bertujuan untuk menambahkan nilai estetika pada dekorasi kue ini.

## **2. Jenis produk**

Penulis mengangakat dekorasi kue ulang tahun sebagai jenis produk. Penulis melihat peluang bisnis yang sekarang ini semakin berkembang dan banyaknya peminat pada bidang dekorasi kue yang beragam. Seiring dengan perkembangan zaman, bidang ini menjadi lebih serius untuk dapat digulati, semakin banyaknya permintaan konsumen yang berbeda-beda dan mengikuti *trend*, sehingga mereka tidak segan lagi untuk membayar mahal kue dengan dekorasi yang sedemikian rupa.

Dahulu, seorang dekorator kue tidak diharuskan memiliki keterampilan

membuat kue dengan baik untuk mendapatkan kesuksesan. Tetapi pada saat ini kedua kemampuan tersebut memiliki posisi yang sama pentingnya, sehingga seorang yang terampil membuat kue juga terampil dalam mendekorasi kuenya. Selain itu, karena selera dan keinginan konsumen semakin canggih dan berubah-ubah, maka sebagai seorang *baker* dan *cake decorator* tidak lagi hanya menyajikan kue yang sudah disiapkan sebelumnya atau dengan kata lain harus mampu membuat kue sesuai dengan desain yang diinginkan konsumen (Garrett. T, 2013).

Sekarang ini, kue tidak hanya diperhatikan dari rasanya yang enak dan memuaskan, tetapi juga melihat dekorasi yang diaplikasikan pada kue yang ditawarkan. Hal tersebut dapat menjadi kesempatan bagi penulis untuk menggulati bidang dekorasi kue.

### **3. Bentuk dan Ukuran Produk**

Bentuk dan ukuran merupakan salah satu hal penting yang perlu diperhatikan pada pembuatan kue ulang tahun, supaya kue yang dihasilkan memiliki tampilan yang indah dan proporsional. Berbagai macam bentuk kue yang hingga saat ini diketahui dan banyak dijual atau dibuat, bentuk yang cukup populer di kalangan masyarakat luas yaitu bentuk lingkaran, oleh karena itu penulis memilih bentuk lingkaran untuk diaplikasikan pada kue ulang tahun ini.

Kue ini terdiri dari 3 bagian *tier* utama :

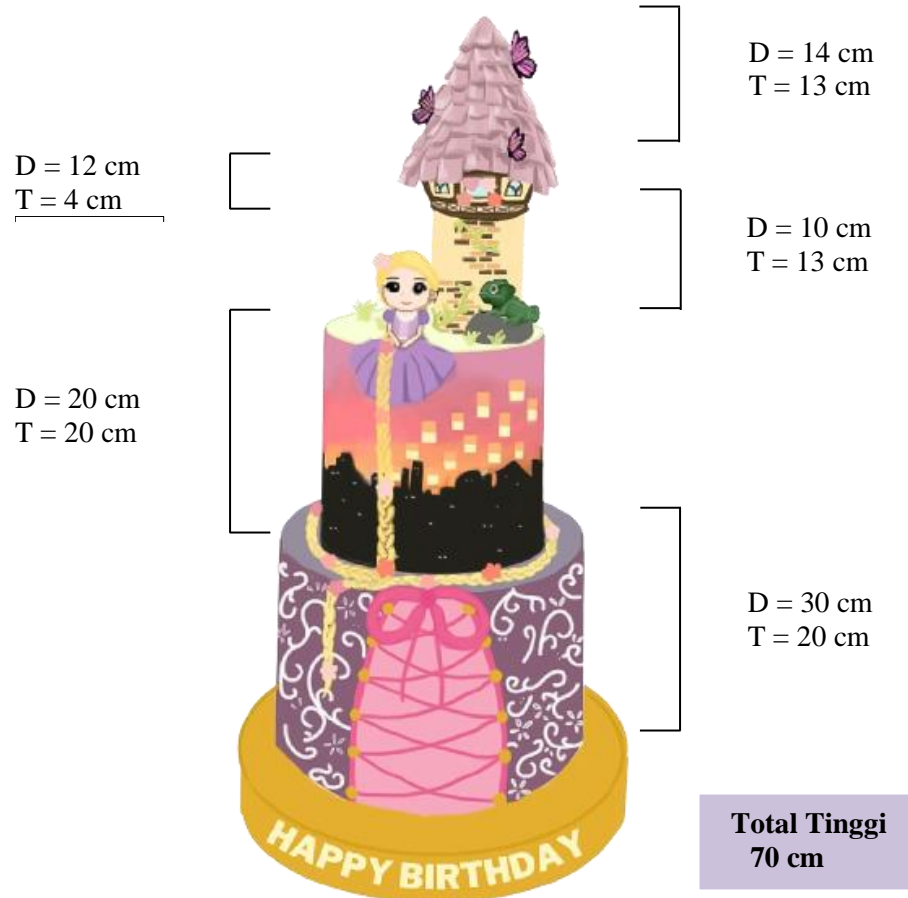
- 1) Pada *tier* pertama atau yang paling bawah memiliki diameter sebesar 30 cm dan tinggi 20 cm
- 2) Pada *tier* kedua atau bagian tengah memiliki diameter 30 cm dengan tinggi 20 cm
- 3) Pada *tier* ketiga atau yang paling atas terdapat tiga bagian, yaitu bagian menara memiliki diameter 10 cm dengan tinggi 13 cm, bagian balkon memiliki diameter 12 cm dengan tinggi 4 cm dan yang paling atas bagian atap menara yang memiliki diameter 15 cm dengan tinggi 13 cm. Maka total keseluruhan tinggi dari *tier* ketiga adalah 30 cm.

Setelah menjelaskan ukuran dari masing-masing *tier*, maka jika ditotalkan keseluruhan tinggi dari kue ulang tahun bertema *Tangled* ini adalah 70 cm.

#### **4. Desain dan dekorasi produk**

Produk terbagi menjadi tiga bagian *tier* dan penulis menggunakan *rolled fondant* untuk melapisi setiap *tier* bagian kue. Dalam pembuatan kue ulang tahun bertema *Tangled* ini, penulis menggunakan warna yang cenderung dominan ungu. Penulis ingin memperlihatkan gambaran besar dari film *Tangled* melalui dekorasi yang diaplikasikan pada kue ini. Berikut adalah desain produk secara keseluruhan atau utuh beserta ukurannya .

GAMBAR 2

DESAIN PRODUK KUE ULANG TAHUN BERTEMA *TANGLED*

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Keterangan ukuran :

- A = *tier* pertama diameter 30 cm dan tinggi 20 cm
- B = *tier* kedua diameter 20 cm dan tinggi 20 cm
- C = *tier* ketiga diameter 10 cm untuk bagian menara, 12 cm untuk bagian balkon menara dan 14 cm untuk bagian atap. Tinggi total *tier* ketiga ialah 30 cm dengan tinggi bagian menara 13 cm, bagian atas menara 4 cm dan bagian atap 13 cm.

Dalam pembuatan “Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Tangled*” ini, penulis memilih *chocolate butter cake* sebagai *base cake*. Alasan dari pemilihan *chocolate butter cake* adalah karena memiliki tekstur yang cukup kokoh, padat dan lembut, sehingga penulis memperkirakan *cake* tersebut akan cocok digunakan sebagai *base cake* pada kue ulang tahun ini. Sedangkan untuk bagian *filling*, penulis menggunakan *dark chocolate ganache*. Selain digunakan sebagai *cake filling*, *dark chocolate ganache* tersebut akan digunakan untuk melapisi *cake* sebelum akan dilapisi oleh *rolled fondant*. Tetapi dengan alasan untuk menghemat *cost* yang akan dikeluarkan, penulis memilih untuk menggunakan *dummy* atau *styrofoam* sebagai *base* kue yang akan menggantikan *chocolate butter cake*. Berikut adalah penjelasan mengenai dekorasi pada “Kue Ulang Tahun Bertema *Tangled*”.

Produk terbagi menjadi tiga bagian utama :

- 1) *Tier* pertama

### **GAMBAR 3**

#### ***TIER* PERTAMA**



Sumber : Hasil Olahan Penulis. 2022



Pada *tier* pertama, memiliki ukuran yang paling besar, dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna ungu tua dan terdapat motif *embroidery* berwarna putih yang dimulai dengan membuat pola menggunakan *modelling tools* yang kemudian diisi dengan *royal icing* menggunakan teknik *hand piping*. Selain itu, pada *tier* ini terdapat dekorasi berupa pita dengan bentuk tiga dimensi dan berukuran lebih kurang dengan panjang 10 cm dan tinggi 5 cm, pada pembuatan pita ini menggunakan alat bantu yaitu *fondant extruder*. Kemudian terdapat juga tali yang saling berkaitan satu sama lain yang terbuat dari *rolled fondant* dan juga dibentuk menggunakan *fondant extruder* dengan total panjang lebih kurang 1 (satu) meter. Pada bagian tali tersebut penulis menggunakan warna merah muda dengan dua tingkatan warna. Dengan dekorasi pada *tier* pertama dari dekorasi kue ini, dimaksudkan seperti *dress* ungu yang khas dan selalu dipakai oleh *Princess Rapunzel*.

2) *Tier* kedua

#### **GAMBAR 4**

#### ***TIER* KEDUA**



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada *tier* kedua penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna putih, kemudian penulis akan membuat gradasi dari tiga warna yaitu *orange*, merah muda dan ungu muda. Untuk pengaplikasian gradasi tersebut, penulis akan menggunakan kuas untuk menghasilkan warna yang lebih tipis. Alasan pemilihan ketiga warna tersebut yang berbeda-beda adalah untuk menghasilkan kesan warna langit senja menuju malam. Untuk melengkapi dekorasinya, penulis juga membuat pola berbentuk siluet perkotaan dan lampion yang beterbangan. Pada bagian siluet perkotaan akan menggunakan *rolled fondant* yang dicetak menggunakan pola dan diberi warna hitam yang membutuhkan *rolled fondant* kurang lebih sebanyak 200 gr dengan tinggi 10 cm, panjangnya mengelilingi *tier* kedua dan ketebalannya 0,5 cm. Sedangkan *rolled fondant* berwarna kuning dan *orange* untuk lampion yang dibuat sebanyak 28 (dua puluh delapan) buah dengan ukuran bervariasi dimulai dengan lebar 1 cm – 1,5 cm dan tinggi 1,5 cm – 2 cm dan membutuhkan *rolled fondant* kurang lebih sebanyak 50 gr berwarna kuning dan 50 gr berwarna *orange*.

Selain itu juga, penulis menambahkan *figurine* sosok *Princess* Rapunzel yang sedang duduk dengan rambut panjangnya yang dikepang dan melingkari *dummy* pada *tier* kedua dengan jumlah 1 buah *figurine*, dan penulis akan membuat rambut *Princess* Rapunzel tersebut dengan total panjang lebih kurang 1 meter, dengan berat *figurine* sebesar 200 gr, tinggi 15 cm, lebar 3 cm dan panjang 5 cm.

*Princess* Rapunzel juga dikelilingi oleh rerumputan dengan ukuran yang berbeda yaitu dengan tinggi 1 cm - 1,5 cm dan lebar 0,5 cm - 1 cm, lalu bebatuan dengan berat 100 gr, tinggi 5 cm, lebar 1,5 cm dan panjang 8 cm, serta *figurine* hewan peliharaannya seekor bunglon yang bernama Pascal yang dibuat sebanyak 1 ekor dengan berat 60 gr, lebar 3 cm, panjang 7 cm dan tinggi 5 cm.

Untuk bagian *figurine Princess* Rapunzel dan Pascal akan dibuat menggunakan *rolled fondant* dan dibentuk menggunakan alat bantu yaitu *modelling tools*, serta untuk bebatuan dan rerumputan juga menggunakan *rolled fondant*.

### 3) *Tier* ketiga

**GAMBAR 5**  
***TIER* KETIGA**



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022




Pada *tier* ketiga, penulis melapisi *cake* dengan *rolled fondant* berwarna dasar cokelat muda dengan tambahan dekorasi berupa dinding batu bata, tanaman merambat, jendela, bunga dan juga atap yang semuanya akan dibuat menggunakan *rolled fondant*. Pada bagian balkon menara, penulis akan membuat bagian jendela dan beberapa ornamen yang serupa menggunakan *rolled fondant* berwarna warna cokelat tua yang membutuhkan *rolled fondant* sebanyak 250 gr termasuk untuk bagian batu bata. Untuk batu bata memiliki ukuran dengan lebar 0,5 cm, panjang 1 cm dan ketebalan 0,5 cm.

Pada bagian atap, penulis juga memakai *rolled fondant* yang disusun secara bertingkat untuk memberikan kesan tumpukan dari atap, pada bagian ini akan digunakan beberapa tingkat dari warna ungu agar terlihat kesan gradasi antara satu tumpukan dengan tumpukan yang lain, total jumlah dari lembaran *rolled fondant* yang digunakan untuk bagian atap lebih kurang sebanyak 120 (seratus dua puluh) buah yang terdiri dari 40 buah dengan ukuran lebar 2,5 cm, 48 buah dengan ukuran lebar 2 cm dan 35 buah dengan ukuran lebar 1,5 cm, untuk panjang akan dibuat sama dengan ukuran 3 cm. Selain itu, penulis menambahkan lebih kurang 3 ekor kupu-kupu berwarna ungu terang pada bagian atap yang juga akan dibuat menggunakan *rice paper* dengan tinggi 3 cm dan lebar 7 cm, tujuannya adalah untuk menambahkan nilai visual dan memberikan kesan *feminim*. Pada *tier* ini, penulis berusaha untuk memperlihatkan gambaran kecil dari menara tempat dimana *Princess Rapunzel* tinggal.

## D. Tinjauan Produk





### 1. Daftar Kebutuhan Alat

**TABEL 1**  
**PERALATAN PENUNJANG**

No.	Alat dan Gambar	Kuantiti	Kegunaan
1.	 <i>Cutting Mat</i>	1 pc	Berfungsi sebagai alas untuk memotong <i>fondant</i>
2.	 <i>Rolling Pin</i>	1 pc	Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i> untuk melapisi <i>dummy</i>
3.	 <i>Silicon Mat</i>	1 pc	Digunakan sebagai alas untuk menipiskan <i>fondant</i>




Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1**  
**PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Alat dan Gambar	Kuantiti	Kegunaan
4.	 <i>Fondant Smoother</i>	2 pcs	Digunakan untuk merapikan dan menghaluskan permukaan <i>fondant</i> pada <i>cake</i>
5.	 <i>Brush</i>	1 set	Digunakan untuk mewarnai <i>rolled fondant</i>
6.	 <i>Small knife</i>	1 pc	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i>
7.	 <i>Modelling Tools</i>	1 set	Berfungsi untuk membuat pola dan <i>figurine</i> yang terbuat dari <i>rolled fondant</i>

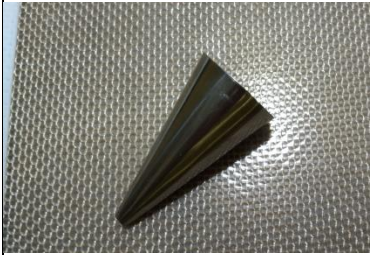



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1**  
**PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No	Alat dan Gambar	Kuantiti	Kegunaan
8.	 <i>Bowl</i>	1 pc	Digunakan sebagai tempat untuk menyimpan bahan yang akan digunakan
9.	 <i>Cutter Pen</i>	1 pc	Digunakan untuk memotong pola dan <i>rolled fondant</i> yang memerlukan detailing atau untuk merapihkan potongan saat membuat <i>figurine</i> atau ornamen dekorasi
10.	 <i>Penggaris</i>	1 pc	Digunakan untuk mengukur <i>rolled fondant</i> yang akan dipotong
11.	 <i>Tusuk Sate</i>	3 pcs	Digunakan sebagai alat untuk menyangga serta mengayutukan setiap satu <i>tier</i> dengan <i>tier</i> yang lain

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022





**TABEL 1**  
**PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Alat dan Gambar	Kuantiti	Kegunaan
12.	 <i>Plain Tube</i>	1 pc	Digunakan untuk membuat <i>pattern</i> menggunakan <i>royal icing</i>
13.	 <i>Color Palette</i>	1 pc	Digunakan untuk pewarna yang akan digunakan untuk melukis
14.	 <i>Plastic wrap</i>	1 pc	Digunakan untuk melapisi <i>Styrofoam</i> sebelum akan ditutup dengan <i>rolled fondant</i>
15.	 <i>Turn Table</i>	1 pc	Berfungsi sebagai alaselama proses mendekorasi kue

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022



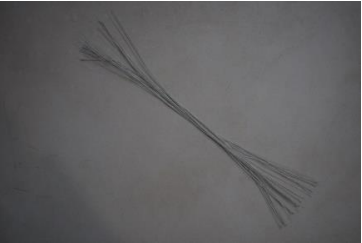



**TABEL 1**  
**PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Alat dan Gambar	Kuantiti	Kegunaan
18.	 <i>Sponge Pad</i>	1 pc	Digunakan sebagai alas saat membuat <i>figurine</i> dan kupu-kupu
19.	 <i>Scale</i>	1 pc	Digunakan untuk menimbang <i>rolled fondant</i>
20.	 <i>Fondant Extruder</i>	1 set	Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> dalam pembuatan rambut <i>Princess Rapunzel</i>
21.	 <i>Gunting</i>	1 pc	Berfungsi untuk memotong <i>rice paper</i>




Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1**  
**PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Alat dan Gambar	Kuantiti	Kegunaan
22.	 <i>Cake Bottom</i>	1 pc	Berfungsi sebagai alas untuk kue
23.	 Tang	1 pc	Digunakan untuk memotong kawat
24.	 Kawat	2 pcs	Digunakan untuk penyangga <i>figurine</i>
25.	 <i>Silpat</i>	1 pc	Digunakan sebagai alas dalam pembuatan <i>figurine</i> kupu-kupu

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 1**  
**PERALATAN PENUNJANG**  
**(LANJUTAN)**

No.	Alat dan Gambar	Kuantiti	Kegunaan
26.	 <i>Flower silicon mold</i>	1 pc	Digunakan untuk mencetak dekorasi bunga kecil
27.	 <i>Face silicon mold</i>	1 pc	Digunakan untuk membantu membuat wajah untuk <i>figurine Princess Rapunzel</i>
28.	 <i>Balloon Whisk</i>	1 pc	Digunakan untuk mengaduk dalam pembuatan <i>royal icing</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

## 2. *Standard Recipe*

Dalam menentukan produk yang akan dibuat, sangat diperlukan adanya *standard recipe*. Dengan adanya *standard recipe*, maka produk yang dibuat akan menjadi proporsi dari aspek jumlah bahan yang digunakan, metode serta penggunaan loyang, sehingga produk yang dihasilkan akan konsisten dan berkualitas tinggi. Di dalam *standard recipe* perlu memperhatikan dan mempertimbangkan peralatan yang digunakan serta keterampilan orang yang membuatnya untuk mendapatkan hasil yang maksimal. Biasanya untuk mendapatkan hasil akhir *standard recipe*, sebelumnya telah melewati percobaan yang berulang-ulang hingga akhirnya ditemukan hal-hal yang sesuai dengan yang diharapkan. Menurut Bartono dan Ruffini (2010) *Standard recipe* adalah sebuah formula yang tertulis dan digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau berupa sejumlah instruksi dalam memproduksi makanan tertentu.

Penulis memilih untuk menggunakan *chocolate butter cake* sebagai *base cake* pada pembuatan kue ulang tahun ini, alasannya yaitu karena *chocolate butter cake* memiliki struktur yang kokoh untuk dapat menahan beban dari *rolled fondant* yang digunakan sebagai penutup permukaan *cake* pada kue ulang tahun ini. Selain itu juga, *chocolate butter cake* dipilih karena memiliki rasa yang manis dan legit serta tekstur yang padat tetapi lembut. Pada *standar recipe* ini, penulis akat dari *channel YouTube Mama A's Kitchen*, yang kemudian penulis olah sesuai dengan kebutuhan *recipe* yang akan digunakan.

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE**

<i>Chocolate Butter Cake</i>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil :</b>	
			<b>1 utuh Ø 30 cm t 5 cm atau</b> <b>1 utuh Ø 20 cm t 5 cm atau</b> <b>1 sheet pan 60 cm x 40 cm</b>	
			<b>Halaman : 1 / 3</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Siapkan			Bahan dan peralatan yang diperlukan
2.				Lapisi <i>cake form</i> dengan <i>wax paper</i> , sisihkan.
3.	Campurkan	360 gr 18 gr 18 gr 12 gr 36 gr 1440 gr	<i>Cocoa powder</i> <i>Baking powder</i> <i>Baking soda</i> <i>Salt</i> <i>Coffee powder</i> Tepung terigu protein sedang	Di dalam sebuah <i>bowl</i> berukuran cukup besar, kemudian ayak, lalu sisihkan
4.	Aduk	630 gr 1020 gr	<i>Brown sugar</i> <i>Unsalted butter</i>	Menggunakan <i>whisk attachment</i> dan dengan <i>medium speed</i> hingga teksturnya menjadi <i>light</i> dan <i>creamy</i> serta berwarna putih pucat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

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

<i>Chocolate Butter Cake</i>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil :</b>	
			<b>1 utuh Ø 30 cm t 5 cm atau</b> <b>1 utuh Ø 20 cm t 5 cm atau</b> <b>1 sheet pan 60 cm x 40 cm</b>	
			<b>Halaman : 2 / 3</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
5.	Masukkan	600 gr 24 gr	Telur ayam <i>Vanilla extract</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap hingga tercampur dengan baik dan tidak ada yang menggumpal.
6.	Masukkan		Campuran bahan kering	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap dan dibagi menjadi dua tahap. Aduk menggunakan <i>medium speed</i> .
7.	Tuang	336 ml 336 ml	Air <i>Fresh milk</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> secara bertahap dan Bergantian dengan masuknya bahan kering. Aduk hingga semua tercampur

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

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

<i>Chocolate Butter Cake</i>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil :</b>	
			<b>1 utuh Ø 30 cm t 5 cm atau</b> <b>1 utuh Ø 20 cm t 5 cm atau</b> <b>1 sheet pan 60 cm x 40 cm</b>	
			<b>Halaman : 3 / 3</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
				dengan baik dan menghasilkan adonan <i>cake</i> yang cukup kental.
8.	Tuang			Adonan ke dalam loyang berukuran diameter 30 cm dan tinggi 5 cm, lalu ratakan
9.	Panggang			Dengan suhu oven 180°C selama 25 menit.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE**

<i>Dark Chocolate Ganache</i>			<b>Kode Resep :</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Kategori : Isian Kue &amp; Penutup Kue</b>	
			<b>Hasil : @ Ø 30 cm</b>	
			<b>Halaman : 1 / 2</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.				Siapkan semua bahan dan peralatan yang diperlukan.
2.	Siapkan	1000 gr	<i>Dark chocolate couverture</i>	Lalu iris hingga berukuran kecil. Kemudian letakkan di dalam <i>bowl</i> .
3.	Tuang	500 gr	<i>Dairy cream</i>	Ke dalam <i>pan</i> , lalu masak hanya hingga terasa hangat dan muncul gelembungkecil di bagian sisi <i>pan</i> .
4.	Tuang			<i>Dairy cream</i> yang sudah hangat ke dalam <i>chopped dark chocolate</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022



**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE DARK CHOCOLATE GANACHE**  
**(LANJUTAN)**

<i>Dark Chocolate Ganache</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Penutup Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : @ Ø 30 cm	
			Halaman : 2 / 2	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Aduk			Campuran <i>dairy cream</i> dan <i>dark chocolate couverture</i> hingga tercampur merata dan semua cokelat larut.
6.	Letakkan			<i>Ganache</i> yang sudah jadi ke dalam <i>chiller</i> hingga teksturnya sedikit lebih <i>firm</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**

<b>KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY</b>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Dekorasi Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil : 3 tiers</b>	
			<b>Halaman : 1 / 11</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Campurkan	1000 gr  10 tetes  5 tetes  5 tetes	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna dark violet  Pewarna hitam  Pewarna biru	Dengan yang akan digunakan untuk melapisi <i>tier</i> pertama
2.	<i>Rolled</i>	1000 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sebelumnya telah diberi warna hingga menjadi ungu tua
3.	Lapisi			<i>Tier</i> pertama dengan <i>Rolled fondant</i> berwarna ungu tua pada seluruh permukaan <i>tier</i> pertama secara rapih.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

<b>KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY</b>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Dekorasi Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil : 3 tiers</b>	
			<b>Halaman : 2 / 11</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
4.	Campurkan	750 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan yang akan digunakan untuk melapisi <i>tier</i> kedua
5.	<i>Rolled</i>	750 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga selebar bagian sisi dan permukaan <i>dummy</i>
6.	<i>Lapisi</i>			<i>Tier</i> kedua dengan <i>rolled fondant</i> berwarna putih pada seluruh permukaan <i>tier</i> kedua
7.	Campurkan	250 gr 4 tetes	<i>Rolled fomdant</i> Pewarna coklat	Dengan yang akan digunakan untuk melapisi <i>tier</i> ketiga bagian menara dan balkon.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

<b>KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY</b>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Dekorasi Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil : 3 tiers</b>	
			<b>Halaman : 3 / 11</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
8.	<i>Rolled</i>	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sebelumnya telah diberi warna cokelat muda
9.	Lapisi			<i>Tier</i> ketiga untuk bagian menara dan balkon menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna cokelat muda ke seluruh permukaan
10.	Siapkan	300 gr 4 tetes 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna merah muda Pewarna violet	Bentuk menjadi Pita dan tali untuk <i>tier</i> pertama
11.	Siapkan	50 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah muda	Bentuk menjadi alas untuk bagian pita dan tali pada <i>tier</i> pertama

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**

(LANJUTAN)

<b>KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY</b>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Dekorasi Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil : 3 tiers</b>	
			<b>Halaman : 4 / 11</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
12.	Membuat			<i>Lace</i> atau motif <i>embroidery</i> menggunakan <i>royal icing</i> untuk <i>tier</i> pertama menggunakan piping bag dan spuit berbentuk bulat polos
13.	Siapkan	Secukupnya	Pewarna bubuk: - Ungu - Merah muda - Kuning	Lukis bagian <i>tier</i> kedua menggunakan pewarna bubuk dan kuas, aplikasikan secara perlahan dan tipis-tipis
14.	Cetak	200 gr -12 tetes	<i>Rolled fondant</i> -pewarna hitam	Yang sudah diberi warna hitam, menggunakan pola berbentuk kota.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 tiers	
			Halaman : 5 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
15.	Membentuk	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang telah diberi pewarna kuning dan <i>orange</i> untuk membuat <i>Lampion</i> pada tier kedua
16.	Membuat	200 gr -2 tetes -4 tetes -4 tetes -2 tetes -6 tetes -2 tetes	<i>Rolled fondant</i> - coklat - violet - <i>dark violet</i> - merah muda -pewarna kuning -pewarna salem	<i>Figurine Rapunzel</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah disiapkan untuk bagian rambut <i>Princess Rapunzel</i>
<b><i>Figurine Rapunzel (1 buah)</i></b>				
17.	Siapkan	100 gr 40 gr 40 gr 20 gr	<i>Fondant Cream</i> <i>Fondant Ungu muda</i> <i>Fondant Ungu tua</i> <i>Fondant putih</i>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
Standard Recipe			Kategori : Dekorasi Kue	
			Hasil : 3 tiers	
			Halaman : 6 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
18.	Bentuk	- 30 gr - 35 gr - 15 gr - 20 gr	<i>Fondant Cream</i>	- Membentuk wajah dengan cetakan dengan tinggi 3,5 cm, ketebalan 1,5 cm dan lebar 3 cm - Membentuk badan dengan <i>modelling tools</i> - Membentuk tangan - Membentuk kaki
19.	Bentuk	40 gr	<i>Fondant Ungu muda</i>	Membentuk baju bagian atas atau badan dengan tinggi 5 cm, ketebalan 3 cm & lebar 4,5 cm
20.	Bentuk	40 gr	<i>Fondant Ungu tua</i>	Membentuk baju bagian rok dengan efek gelombang dengan tinggi 6,5 cm, lebar dengan diameter 7 cm
21.	Bentuk	20 gr	<i>Fondant putih</i>	Membuat ornamen tali untuk bagian baju dengan panjang 10 cm

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

<b>KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY</b>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Dekorasi Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil : 3 tiers</b>	
			<b>Halalaman : 7 / 11</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<i>Figurine Pascal (1 ekor)</i>				
22.	Siapkan	60 gr -5 tetes -2 tetes	<i>Rolled fondant</i> -pewarna <i>green</i> -pewarna hitam	
23.	Bentuk	20 gr	<i>Fondant Hijau Tua</i>	Membentuk kepala dengan tinggi 2 cm, ketebalan 2 cm, dan lebar 2,5 cm
24.	Bentuk	25 gr	<i>Fondant Hijau Tua</i>	Membentuk bagian badan dengan tinggi 3 cm, ketebalan 2 cm dan panjang 4 cm
25.	Bentuk	5 gr	<i>Fondant Hijau Tua</i>	Membentuk ekor dengan panjang 5 cm lalu digulung
26.	Bentuk	10 gr	<i>Fondant Hijau Tua</i>	Membentuk bagian kaki dengan tinggi 1 cm,

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022



**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 tiers	
			Halaman : 8 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
				ketebalan 0,5 cm dan panjang 1 cm. Dibuat sebanyak 4 buah dan kaki bagian depan diberi jari 2 buah, sedangkan untuk bagian belakang memiliki 3 jari.
27.	Membuat	20 gr -6 tetes	<i>Rolled fondant</i> -pewarna hitam	Untuk ornamen batu yang berada di atas tier kedua
28.	Membuat	10 gr -3 tetes -2 tetes	<i>Rolled fondant</i> -pewarna hijau -pewarna kuning	Untuk ornamen rumput di atas tier kedua
29.	Membuat	100 gr -7 tetes	<i>Rolled fondant</i> -pewarna cokelat	Ornamen berupa batu bata, tanaman

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 tiers	
			Halaman : 9 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		-4 tetes -3 tetes	-pewarna salem -pewarna hijau	merambat, rumput dan batu
30.	Membuat	50 gr 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> pewarna cokelat	Ornamen berupa jendela untuk bagian balkon
31.	Campurkan	500 gr 7 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna violet	Untuk bagian atap menara pada tier ketiga
32.	<i>Rolled</i>	500 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi warna sedikit ungu muda
33.	<i>Potong</i>		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah disiapkan sesuai dengan ukuran yang telah ditentukan
34.	Tempelkan			Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> yang berbentuk Kerucut dengan cara bertumpuk

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

KUE ULANG TAHUN DENGAN <i>DUMMY</i>			Kode Resep :	
			Kategori : Dekorasi Kue	
<i>Standard Recipe</i>			Hasil : 3 tiers	
			Halaman : 9 / 11	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
35.	Membuat	1 lembar	<i>Rice Paper</i> Pewarna violet <i>Edible spidol</i>	<i>Figurine</i> kupu-kupu dengan mencetak pola, lalu warnai dan keringkan setelahnya
36.	Pasang			Pita dan tali pada <i>tier</i> pertama, ditempel menggunakan CMC
37.	Letakkan			<i>Figurine</i> Rapunzel dan Pascal, bagian jendela lalu rerumputan dan batu pada bagian atas <i>tier</i> kedua. Lalu tempelkan pola siluet dan lampion pada <i>tier</i> kedua menggunakan CMC
38.	Tempelkan			Batu bata, tanaman merambat, bagian jendela pada <i>tier</i> ketiga
39.	Tambahkan			Ornamen berupa bunga kecil yang dicetak

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN**  
**BERTEMA TANGLED DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

<b>KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY</b>			<b>Kode Resep :</b>	
			<b>Kategori : Dekorasi Kue</b>	
<i>Standard Recipe</i>			<b>Hasil : 3 tiers</b>	
			<b>Halaman : 11 / 11</b>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
				Menggunakan <i>silicon mold</i> dan diberi warna yang beragam, letakkan pada bagian jendela dan rambut Rapunzel
40.	Tempelkan			Pada kawat lalu tusukkan ke bagian menara <i>Figurine</i> kupu-kupu pada bagian atap menara
41.	Tempelkan			Ornamen bunga yang sudah dibuat sebelumnya dengan beberapa warna yaitu merah muda dan <i>orange</i> pada rambut <i>Princess</i> Rapunzel dan juga jendela bagian tengah yang berada di balkon.
	<b>THE RESULT</b>	<b>KUE ULANG TAHUN BERTEMA TANGLED</b>		

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

### 3. *Purchase List*

Menurut Anindita (2022), *Purchase list* adalah dokumen resmi yang dibuat oleh pembeli yang berisi rangkuman barang atau jasa yang mereka beli dari penjual atau pemasok. Berperan sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan mengenai barang atau jasa yang pembeli inginkan.

**TABEL 5**  
***PURCHASE LIST* DEKORASI KUE**  
**BERBAHAN DASAR *STYROFOAM***

NO.	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
1.	Alas kue Styrofoam	35 cm × 35 cm	1	Pc	Rp 25,000 /1 pc	Rp 25,000
2.	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson Philti	3	Kg	Rp 375,000 /5kg	Rp 225,000
3.	<i>Rolled fondant</i>	Fondx	500	Gram	Rp 35,000 / 500 gram	Rp 35,000
4.	<i>Dummy tier</i> pertama	D : 30 cm T : 20 cm	1	Pc	Rp 52,000 /1 pc	Rp 52,000
5.	<i>Dummy tier</i> kedua	D : 20 cm T : 20 cm	1	Pc	Rp 25,000 /1 pc	Rp 25,000
6.	<i>Dummy tier</i> ketiga	D : 10 cm T : 15 cm	1	Pc	Rp 12,000 /1 pc	Rp 12,000
7.	<i>Dummy</i> Kerucut	D : 14 cm T : 12 cm	1	Pc	Rp 12,000 /1 pc	Rp 12,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 5**  
**PURCHASE LIST DEKORASI KUE**  
**BERBAHAN DASAR STYROFOAM**  
**(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN		
8.	Pewarna violet cair	Pewarna makanan <i>Cross</i>	10 ml	Botol @20 ml	Rp 11,000 /20 ml	Rp 5,500
9.	Pewarna <i>Dark Violet</i> cair		10 ml	Botol @20 ml	Rp 11,000 /20 ml	Rp 5,500
10.	Pewarna merah cair		10 ml	Botol @20 ml	Rp 11,000 /20 ml	Rp 5,500
11.	Pewarna hijau cair		7 ml	Botol @20 ml	Rp 11,000 /20 ml	Rp 3,850
12.	Pewarna kuning cair		7 ml	Botol @20 ml	Rp 11,000 /20 ml	Rp 3,850
13.	Pewarna hitam cair		Pewarna makanan Hakiki	15 ml	Botol @15 ml	Rp 4,000 /15 ml
14.	Pewarna coklat cair	7 ml		Botol @15 ml	Rp 4,000 /15 ml	Rp 1,866
15.	Pewarna ungu bubuk	Pewarna bubuk makanan <i>Smelling Good</i>	5	gram	Rp 5,000 / 10 gr	Rp 2,500
16.	Pewarna merah muda bubuk		5	gram	Rp 5,000 / 10 gram	Rp 2,500
17.	Pewarna <i>orange</i> bubuk		5	gram	Rp 5,000 / 10 gram	Rp 2,500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 5**  
**PURCHASE LIST DEKORASI KUE**  
**BERBAHAN DASAR STYROFOAM**  
**(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN		
18.	CMC	Koepoe- koepoe	50	Gram	Rp 10,000 /50 gr	Rp 10,000
19.	<i>Edible Luster Gold</i>		2	Gram	Rp 45,000 /6 gr	Rp 15,000
20.	Tepung Pati Jagung	Maizena	250	Gram	Rp 18,500 /500 gr	Rp 9,250
21.	Tusuk lidi		8	Batang	Rp 100 /1 btg	Rp 800
22.	<i>Alcohol</i>		100	MI	Rp 30,000 /100 ml	Rp 30,000
23.	<i>Plastic wrap</i>		1/3	Roll	Rp 40,000 /1 roll	Rp 13,000
24.	<i>Rice paper</i>		3	Lembar	Rp 38,000 / 50 lembar	Rp 2,280
25.	<i>Icing sugar</i>		150	Gram	Rp 14,000/ 500 gr	Rp 4,200
26.	<i>Egg white</i>		60	Gram	Rp 26,000/ 1000 gr	Rp 1,560
27.	Cuka		2	MI	Rp 6,000/ 150 ml	Rp 80
<b>TOTAL COST</b>						<b>Rp 509,736</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe Costing* adalah sebuah kegiatan yang memecah item pada menu menjadi bahan-bahan secara individual, kemudian menentukan biaya bahan-bahan tersebut. Jika dijumlahkan, biaya bahan tersebut menghasilkan total biaya makanan atau minuman.

**TABEL 6**  
***RECIPE COSTING KUE DENGAN CHOCOLATE BUTTER CAKE***  
***DAN CHOCOLATE GANACHE***

<b>NO.</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
1.	<i>Cocoa powder</i>	360	Gram	Rp 115,000 /1000 gr	Rp 41,400
2.	<i>Baking powder</i>	18	Gram	Rp 17,000 /110 gr	Rp 2,782
3.	<i>Baking soda</i>	18	Gram	Rp 4,500 /81 gr	Rp 1,000
4.	<i>Salt</i>	12	Gram	Rp 6,000 /500 gr	Rp 144
5.	<i>Coffee powder</i>	36	Gram	Rp 33,000 /100 gr	Rp 11,880
6.	Tepung terigu protein sedang	1440	Gram	Rp 16,500 /1000 gr	Rp 23,760

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022



**TABEL 6**  
**RECIPE COSTING KUE DENGAN CHOCOLATE BUTTER CAKE**  
**DAN CHOCOLATE GANACHE**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO.</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
7.	<i>Brown sugar</i>	630	Gram	Rp 35,000 /1000 gr	Rp 22,050
8.	<i>Vanilla extract</i>	24	Gram	Rp 53,000 /100 gr	Rp 12,720
9.	<i>Unsalted butter</i>	1020	Gram	Rp 145,000 /1000 gr	Rp 147,900
10.	<i>Water</i>	336	MI	Rp 3,000 /600 ml	Rp 1,680
11.	<i>Fresh milk</i>	336	MI	Rp 18,000 /1000 ml	Rp 6,048
12.	Telur ayam	600	Gram	Rp 26,000 /1000 gr	Rp 15,600

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 6**  
**RECIPE COSTING KUE DENGAN CHOCOLATE BUTTER CAKE**  
**DAN CHOCOLATE GANACHE**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO.</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA PASAR</b>	<b>TOTAL HARGA</b>
13.	<i>Dark chocolate compound couverture (54,5%)</i>	1000	Gram	Rp 62,000/ 1000 gr	Rp 62,000
14.	<i>Dairy cream</i>	500	MI	Rp 90,000 /1000 ml	Rp 45,000
<b>TOTAL COST</b>					<b>Rp 393,964</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 7**  
**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
1.	Alas kue bulat	35 × 35 cm	1	Pc	Rp 25,000 /1 pc	Rp 25,000
2.	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson Philti	3	kg	Rp 375,000 /5 kg	Rp 225,000
3.	Pewarna violet	Pewarna Makanan <i>Cross</i>	1	Btl	Rp 11,000 /20 ml	Rp 5,500
4.	Pewarna <i>dark</i> violet		1	Btl	Rp 11,000 /20 ml	Rp 5,500
5.	Pewarna kuning		1	Btl	Rp 11,000 /20 ml	Rp 5,500
6.	Pewarna hitam	Pewarna Makanan Hakiki	1	Btl	Rp 4,000 /15 ml	Rp 2,000
7.	Pewarna cokelat		1	Btl	Rp 4,000 /15 ml	Rp 2,000
8.	Pewarna hijau		1	Btl	Rp 4000 /15 ml	Rp 2,000
9.	Pewarna merah		1	Btl	Rp 4000 /15 ml	Rp 2,000
10.	CMC		50	Gr	Rp 10,000 /50 gr	Rp 10,000
11.	<i>Edible Luster</i> <i>Gold</i>		2	Gr	Rp 45,000 /6 gr	Rp 15,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 7**  
**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
12.	Tepung pati jagung	Maizena	250	Gr	Rp 18.500 /500 gr	Rp 9,250
13.	<i>Alcohol</i>		25	ml	Rp 15,000 /50 ml	Rp 7,500
14.	<i>Rice paper</i>		2	Lbr	Rp 19,000 /10 lembar	Rp 3,800
15.	Pewarna ungu bubuk	Pewarna bubuk makanan <i>Smelling Good</i>	5	Gram	Rp 5,000 / 10 gr	Rp 2,500
16.	Pewarna merah muda bubuk		5	Gram	Rp 5,000 / 10 gram	Rp 2,500
17.	Pewarna <i>orange</i> bubuk		5	Gram	Rp 5,000 / 10 gram	Rp 2,500
18.	<i>Rolled Fondant</i>	Fondx	500	Gram	Rp 35,000 / 500 gram	Rp 35,000
19.	<i>Icing sugar</i>		150	Gram	Rp 14,000/ 500 gr	Rp 4,200
20.	<i>Egg white</i>		60	Gram	Rp 26,000/ 1000 gr	Rp 1,560
21.	Cuka		2	ml	Rp 6,000/ 150 ml	Rp 80
<b>TOTAL COST</b>						<b>Rp 368.390</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

## 5. *Selling Price*

Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, *chocolate butter cake* akan diproduksi sebanyak dua setengah kali dari resep agar dapat memenuhi kebutuhan tiga *tier* dengan volume yang menyerupai. Untuk menentukan harga jual atau *selling price*, maka dibutuhkan perumusan harga jual dengan cara menghitung total *recipe costing*. Menurut Mulyadi (2005), *Selling price* adalah besarnya harga dalam penentuan harga yang akan dibebankan kepada konsumen dari hasil yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi akan ditambah dengan biaya non-produksi serta laba yang diinginkan. Penulis akan menggunakan rumus yang telah ditetapkan oleh Neil Rippington dan Andrew Spencer (2012), yaitu :

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

Berdasarkan rumus sebelumnya, berikut adalah tabel yang menunjukkan penghitungan *selling price* untuk Kue Ulang Tahun Bertema *Tangled*, baik berupa *Real cake* maupun *Dummy*.

**TABEL 8**  
**ACTUAL SELLING PRICE WITH REAL CAKE**

<b>NO.</b>	<b>ITEM</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>COST</b>
1.	<i>Recipe costing</i> <i>chocolate butter cake</i> dan <i>chocolate ganache</i>	6,860  @ 2,5 × resep	Gram	Rp 984,910
2.	<i>Recipe costing</i> media dekorasi	21	<i>Item</i>	Rp 368,390
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>				<b>Rp 1,353,300</b>
<b>CREATIVITY AND ART 40%</b>				<b>Rp 541,320</b>
<b>TOTAL COST</b>				<b>Rp 1,894,620</b>
<b>DESIRED COST PERCENT</b>				<b>40%</b>
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>				<b>Rp 4,736,550</b>
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				<b>Rp 4,750,000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 9**  
**SELLING PRICE WITH DUMMY**

<b>NO.</b>	<b>ITEM</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>COST</b>
1.	<i>Purchase list</i> <i>dummy</i> dan media dekorasi	27	<i>Item</i>	Rp 509,736
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>				<b>Rp 509,736</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABEL 9**  
**SELLING PRICE WITH DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	<b>Rp 203,894.4</b>
<i>TOTAL COST</i>	<b>Rp 713,630.4</b>
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	<b>40%</b>
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	<b>Rp 1,784,076</b>
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	<b>Rp 1,800,000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

## **E. Pelaksanaan Kegiatan**

### **1. Lokasi**

Dalam proses pengerjaan Tugas Akhir ini penulis menetapkan dua lokasi untuk mengerjakan serta melaksanakan kegiatan latihan dan pelaksanaan Tugas Akhir. Lokasi tersebut terbagi menjadi dua yaitu:

- a) Lokasi pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir
  - Alamat penulis : Jalan Dr. Setiabudhi No. 165C RT/RW Kel.Geger Kalong Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.
  
- b) Lokasi pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
  - Dilaksanakan di *Pastry Kitchen* di kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Jalan Dr. Setiabudhi No. 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

## 2. Waktu

Dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini akan terbagi menjadi dua waktu pelaksanaan, yaitu waktu saat pelaksanaan latihan Tugas Akhir dan pelaksanaan Tugas Akhir. Waktu tersebut terbagi menjadi:

- a) Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
  - Akan dimulai dari bulan September - November 2022
- b) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
  - Akan dilakukan pada bulan Januari 2023