

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Food Presentation merupakan salah satu bentuk kegiatan seni yang mengubah suatu hidangan biasa menjadi hidangan yang memiliki nilai estetika. Agar visual yang disajikan dapat memberikan tampilan yang menarik sehingga seseorang memiliki rasa keinginan untuk untuk mengkonsumsi salah satu makanan yang diproses tersebut (Sadaf, 2018).

Cake decoration adalah salah satu bentuk seni atau kegiatan yang bertujuan memberikan wadah seseorang untuk mengekspresikan diri dalam mengembangkan bakat yang dimiliki dalam bidang pembuatan roti, pembuatan kue, membandingkan rasa, pola pikir serta membuat *design*, mencocokkan warna, menguasai teknik dan pemodelan hiasan. Hal ini memberikan hasil akhir di mana seseorang akan menunjukkan kepribadian dan ekspresi artistik ke dalam kue yang akan ditampilkan atau disajikan (LoCicero, 2007). Mendekorasi kue diperlukan *filling* sebelum mendekorasi bagian luar kue seperti *buttercream*, *chocolate ganache*, dan *cream cheese*. Dalam mendekorasi bagian luar kue ada beragam seperti *icing*, *fondant*, dan juga *glaze*.

Dalam menghias kue ada teknik yang beragam yang digunakan untuk menunjang nilai estetika. Spatula *icing* dan piping digunakan dalam mendekorasi kue yang menggunakan *buttercream*. *Fondant work* dalam penggunaan *rolled fondant*. *Hand painting* digunakan pada kue yang dilapis *fondant* kemudian diberikan gambar selayaknya melukis di atas kanvas. *Sugar work* penggunaan gula

yang dilelehkan untuk pembuatan *showpiece*. *Airbrushing* teknik yang hampir sama dengan *hand painting* hanya saja menggunakan alat yang dinamakan *airbrush gun*. *Mirror glaze* teknik yang mengkombinasi gula dan gelatin juga bahan lainnya yang akan digunakan pada suhu tertentu (Aguste, 2022). *Fondant work* ataupun *modeling fondant* merupakan salah satu teknik yang cukup populer saat ini karena penggunaan fondant yang elastis dan mudah dibentuk. Selain itu untuk sebuah kue yang memiliki karakter 4 dimensi akan sangat memudahkan para pembuat kue dalam memproses pembuatan karakter tersebut.

Rolled fondant merupakan pasta gula yang terbuat dari gula dan gelatin yang memiliki tekstur elastis sehingga mudah dibentuk dan memberikan tampilan yang halus dan indah ketika diaplikasikan untuk melapisi bagian luar kue. *Rolled fondant* juga sering digunakan untuk kue yang disajikan pada suatu acara yang diadakan di luar ruangan, karena fondant mampu menahan suhu panas juga kelembaban (LoCicero, 2007).

Harga jual suatu kue akan ditentukan oleh seberapa terampil seseorang dalam menghias kue tersebut. Mendekorasi memiliki beberapa tujuan penting seperti (*Castle Wedding Cake, 2022*) menutupi kecacatan kue yang mungkin akan terjadi pada bentuk kue seperti kue yang hangus maupun, bantat. Memperbaiki atau mendokarasi kue akan menjadi suatu media kepada seseorang dalam menyampaikan pesan akan suatu acara seperti perayaan ulang tahun.

Perayaan ulang tahun merupakan hari untuk merayakan hari kelahiran seseorang, yang ditandai dengan mengadakan sebuah pesta dengan memberikan

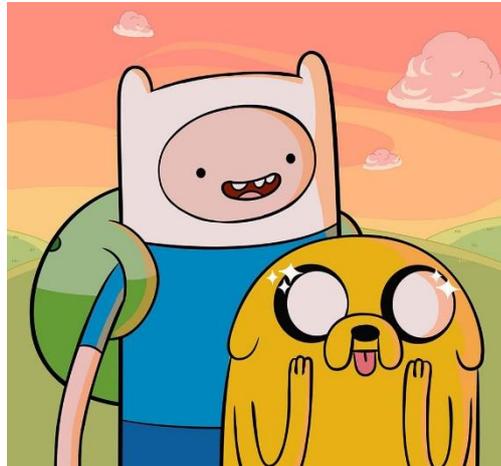
simbol kelahiran yaitu sebuah kue ulang tahun yang khas dengan lilin angka sesuai usia orang yang berulang tahun (Fimela, 2014).

Kue ulang tahun digunakan pertama kali oleh orang Yunani kuno yang pada awalnya membuat roti madu dengan bentuk bulan dan membawanya ke kuil Artemis yang dipersembahkan untuk Dewi bulan. Lalu tradisi *tart cake* dimulai di Jerman pada abad pertengahan yang membuat kue berbentuk bayi Yesus pada kue ulang tahun anak-anak yang *Kinderfest*. (*hankeringforhistory*, 2012) Lalu seiringnya perkembangan zaman variasi kue semakin beragam yang dibuat berdasarkan umur dari kalangan Dewasa, Remaja, Anak-anak

Biasanya kue untuk usia dewasa kue ulang tahun akan disajikan dengan bentuk *elegant* dan *simple* yang dihias dengan menggunakan *classic border*. Kue ulang tahun untuk usia remaja disajikan berupa kue ulang tahun yang sedang populer saat ini seperti *Korean birthday cake* ataupun *entremets*. Sedangkan kue ulang tahun untuk usia anak-anak memiliki tema kue ulang tahun yang lebih ceria dan berwarna atau menghadiahkan kue ulang tahun dengan bertemakan kartun kesukaan anak-anak seperti *Adventure Time*.

Adventure Time merupakan salah satu serial animasi Amerika Serikat yang bergenre Petualangan, komedi yang disurtrudai Pendelton Ward. Serial ini memiliki 10 seasons dengan jumlah 283 episode. *Adventure Time* mengisahkan petualangan *Finn* si manusia yang berusia 14 tahun dan saudara angkatnya *Jake* si anjing yang memiliki kekuatan ajaib untuk mengubah bentuk, tumbuh besar dan menyusut. *Finn* dan *Jake* tinggal di negeri pasca-kepunahan yang bernama *The Land of Ooo*. *Finn* adalah satu satunya manusia yang tinggal di bumi.

GAMBAR 1
KARAKTER *FINN* DAN *JAKE*



Sumber: studiosity.com

Finn ditinggalkan di hutan belantara oleh orang tuanya ketika ia masih bayi. Kemudian *Finn* diasuh oleh kedua orang tua Jake. Saat besar, mereka tinggal bersama di sebuah rumah pohon. Selain itu karakter *Finn* dan Jake berteman dengan seorang putri yang memimpin suatu kerajaan permen yaitu *Princess bubblegum* sesuai namanya *Princess bubblegum* merupakan salah satu karakter yang unik karena karakter ini memiliki rambut layaknya permen karet yang dapat dikonsumsi.

GAMBAR 2
KARAKTER *PRINCESS BUBBLEGUM*



Sumber: nerdbear.com

Karakter lainnya juga adalah Prismo yang menjaga sebuah ruangan berwarna kuning yang menyimpan sebuah buku untuk menjaga keseimbangan alam dari *The Land of Ooo* agar kehidupan tetap berlangsung. Namun sayangnya buku itu akan direbut oleh salah satu karakter jahat yaitu *The lich*, karakter ini memiliki sifat kebalikan dari Prismo yaitu ingin menghancurkan *The Land of Ooo* dengan menyelip ke ruangan Prismo untuk niat jahatnya

GAMBAR 3

KARAKTER PRISMIO DAN THE LICH



Sumber: Youtube.com

Adventure time merupakan tema yang cocok untuk pemelihan *cake decoration* dengan mengambil teknik *fondant work* yang menggunakan *rolled fondant* untuk memudahkan penulis dalam membentuk karakter yang ada pada serial kartun ini

B. Desain Produk

Berikut merupakan desain produk yang telah dirancang mulai dari tema, konsep detail dan ukuran produk.

1. Tema Produk

Adventure time merupakan salah satu serial kartun yang cukup populer saat ini, karakter *Finn* dan *Jake* adalah karakter yang cukup *iconic*. Persahabatan dan petualangan mereka menggambarkan kedekatan antara dua sahabat. Kisah ringan yang disajikan ini selalu menjadi daya tarik penonton dalam menikmati serial *Adventure Time* ini.

Tema *Adventure Time* sebagai penulisan Tugas Akhir ini diangkat karena banyak sekali anak-anak yang menyukai serial kartun buatan Amerika Serikat ini oleh karena itu kue yang akan dibuat ditujukan untuk sebuah acara ulang tahun anak-anak usia 6-10 tahun yang menyukai serial kartun ini. Agar mudah dipahami tanpa menuliskan judul serial ini penulis akan memberikan karakter *iconic* terhadap kue yang akan didekorasi seperti *Finn* si manusia dan *Jake* si anjing yang menjadi tokoh utama dari serial kartun ini. Selain itu *Princess bubblegum* merupakan karakter yang selalu membantu *Finn* dan *Jake* dalam petualangannya, *The lich*, dan *Prismo* yang selalu berseteru akan hal yang sama setiap saat.

2. Konsep Produk

Kue yang akan digunakan dalam pembuatan kue ulang tahun bertemakan *Adventure Time* adalah *Butter Cake* karena kue yang menggunakan *creaming method* biasanya memiliki tekstur yang padat

namun tetap lembut (Toba G, 2007). Oleh karena itu penulis memilih *Butter Cake* sebagai *base* karena *Butter Cake* memiliki tekstur yang kokoh sehingga mampu menahan dekorasi fondant yang akan diletakkan di atas kue, namun dalam pelaksanaan Tugas Akhir ini penulis menggunakan *Dummy Sterofoam* sebagai pengganti *Butter Cake* untuk mempermudah pelaksanaan Ujian Sidang Tugas Akhir.

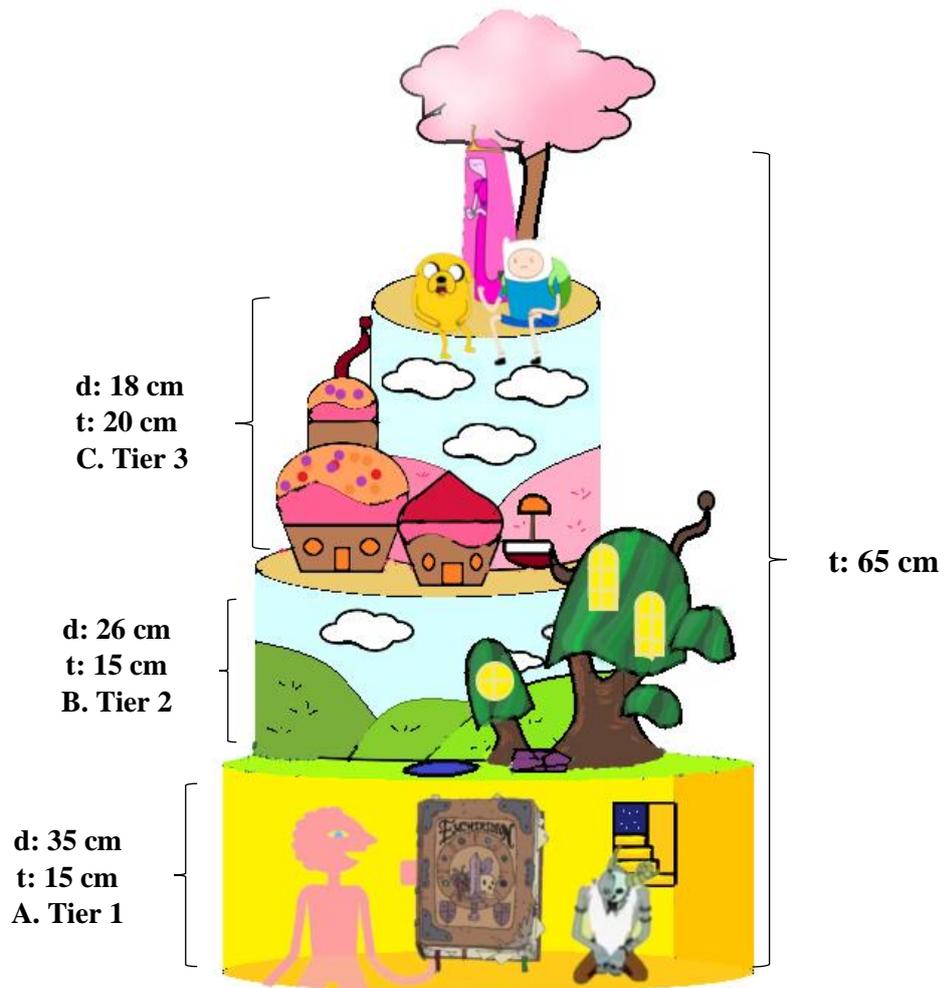
Konsep yang diangkat terinspirasi dari beberapa tempat tinggal karakter yang dipilih dalam serial kartun *Adventure Time* yaitu *Prismo room*, *Fin and Jake's Tree House*, dan *Candy Kingdom* yang merupakan tempat tempat yang cukup *iconic* dalam serial ini. Kue yang dibuat akan terdiri dari 3 Tier. Untuk tier pertama berdiameter 35 cm dengan tinggi 15 cm. Tier kedua memiliki diameter 26 cm dengan tinggi 15 cm. Tier ketiga berdiameter 18 cm dengan tinggi 20 cm.

Warna yang digunakan akan menyesuaikan dengan warna dasar dari setiap lokasi yang akan ditampilkan sesuai dengan serial kartun *Adventure Time*. Warna yang dipilih antara lain Kuning, Hijau Muda, Biru Muda, dan Merah Muda. Komponen lainnya akan dihias dengan rumah pohon, awan, rumah kue, dan juga *miniature* dari karakter *Adventure time*

3. Sketsa Produk

Berikut merupakan sketsa dari produk yang telah digambar yang nantinya akan direalisasikan menggunakan *Dummy Sterofoam* yang menggunakan *rolled fondant*.

GAMBAR 4
SKETSA PRODUK



Sumber: Olahan Penulis, 2022

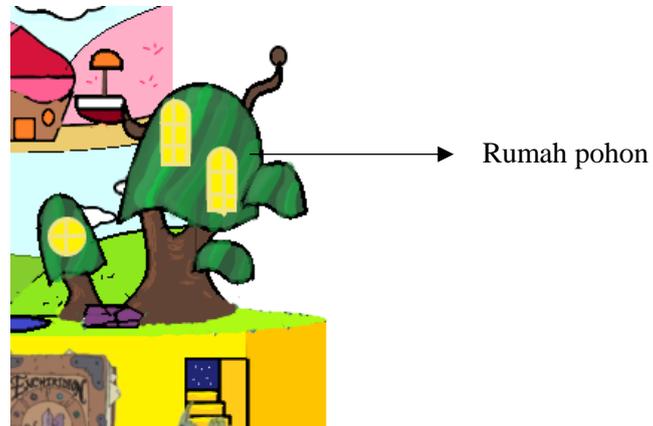
GAMBAR 5
DETAIL TIER 1



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Pada tier pertama penulis akan melapisi *dummy* menggunakan fondant yang sudah diberikan warna kuning terang dan kuning yang lebih gelap. Kemudian penulis memberikan pintu pada prismo's room dengan menggunakan pewarna makanan biru dan juga kuning dengan teknik melukis pada fondant. Kemudian penulis akan menambahkan *figure The lich* dan juga prismo yang akan dikerjakan dengan menggunakan fondant yang menggunakan teknik modeling fondant. Buku *Enchirdion* akan dibuat menggunakan dummy yang dilapisi dengan fondant kemudian diberikan detailing pada buku tersebut seperti bentuk anggur, pedang dan juga tengkorak yang sudah dibentuk menggunakan *rolled fondant* dengan menggunakan teknik *modeling*.

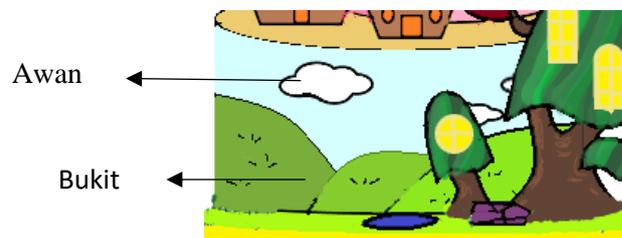
GAMBAR 6
DETAIL TIER 1 (LANJUTAN)



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Pada bagian atas tier pertama akan ditambahkan rumah pohon yang akan menggunakan *dummy* yang sudah dibentuk menyerupai bentuk pohon yang kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang sudah diberi warna hijau untuk daun daun dari pohon dan warna coklat sebagai warna batang pohon.

GAMBAR 7
DETAIL TIER 2

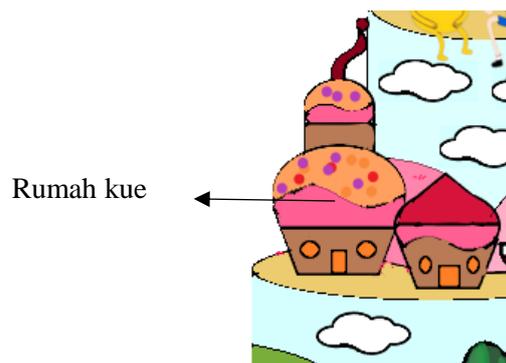


Sumber: Olahan Penulis, 2022

Pada tier kedua penulis akan melapisi *dummy* menggunakan fondant yang sudah diberi warna biru muda sebagai langit dan juga warna hijau sebagai bukit yang akan dipipihkan menggunakan kemudaian dibentuk menggunakan bantuan *pen cutter*. Kemudian akan ditambahkan *detailing* menggunakan pewarna makanan hitam sebagai rumput yang ada pada bukit. Penulis akan menambahkan awan yang sudah dibentuk menggunakan cetakan berbentuk awan pada *dummy* yang dibuat menggunakan fondant.

GAMBAR 8

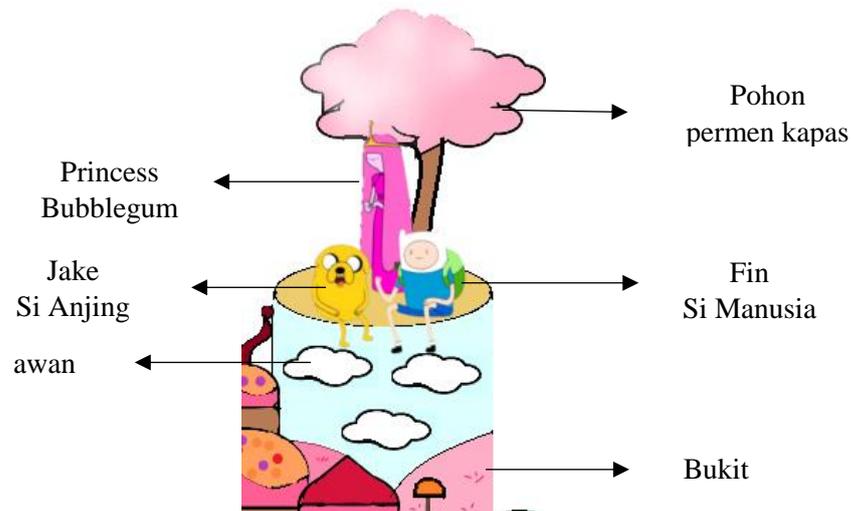
DETAIL TIER 2 (LANJUTAN)



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Pada bagian atas *dummy* penulis akan menambahkan rumah kue yang terbuat dari *dummy* yang sudah dibentuk menyerupai rumah kue dan kemudian dilapisi dengan fondant yang sudah diberikan warna merah muda, orange muda sebagai atap rumah kue dan juga coklat muda sebagai tembok rumah kue tersebut.

GAMBAR 9
DETAIL TIER 3



Sumber: Olahan Penulis, 2022

Pada tier ke 3 penulis akan melapisi *dummy* dengan fondant yang sudah diberi warna biru sebagai langit juga warna merah muda sebagai bukit. Kemudian akan ditambahkan detailing menggunakan pewarna merah muda yang lebih gelap sebagai rumput yang ada pada bukit. Penulis akan menambahkan awan pada *dummy* yang dibuat menggunakan fondant. Pada bagian atas *dummy* akan ditambahkan figure *Princess bubblegum*, Fin si manusia dan juga Jake si anjing, setiap figure akan berukuran tinggi 10 cm dengan lebar 4 cm yang akan memiliki berat kurang lebih 150 gr. *Figure* tersebut akan dibuat dengan menggunakan fondant yang sudah diberikan warna sesuai setiap karakter yang akan dibuat. Pohon permen kapas pada tier ketiga akan dibuat menggunakan *dummy* yang sudah dilapisi dengan fondant yang diberikan warna merah muda dan juga coklat muda.

C. Tinjauan Produk

Dibawah ini merupakan tinjauan produk yang telah dirangkum untuk Tugas Akhir ini, diantaranya ada kebutuhan alat, daftar pembelian bahan, *recipe cost*, juga *selling price* yang akan diuraikan dan dijelaskan di bawah ini:

1. *Standard recipe*

Standard recipe adalah salah satu resep sebuah makanan yang sudah melalui uji coba dan diproses untuk menghasilkan kualitas tertentu yang berkaitan dengan warna, rasa, tekstur, dan nutrisi (K.O Bakare, 2009). Di dalam sebuah *standard recipe* terdapat sebuah intruksi pembuatan sebuah produk, bahan bahan yang dibutuhkan dan peralatan yang menunjang proses pembuatan produk. Selain itu *standard recipe* juga dapat digunakan dalam penentuan *selling price* sebuah produk. Di bawah ini tercantum *standard recipe* dengan 2 pilihan, yaitu menggunakan kue asli dan juga kue *dummy*. Resep yang digunakan merupakan *standard recipe Butter Cake* Politeknik Pariwisata NHI Bandung

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: <ul style="list-style-type: none"> • 2 Loyang ø 35 cm. t 15 cm • 2 Loyang ø 26 cm. t 15 cm • 3 Loyang ø 20 cm. t 18 cm 	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Letakan	8750 gr 7000 gr	<i>Soft butter</i> <i>Granulated sugar</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> .
3.	Aduk			Sampai gula menjadi larut menggunakan <i>paddle</i> .
4.	Saring	7875 gr 15 gr	Tepung rendah protein Garam	Saring kedua bahan agar tidak ada gumpalan.

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: <ul style="list-style-type: none"> • 2 Loyang ø 35 cm. t 15 cm • 2 Loyang ø 26 cm. t 15 cm • 3 Loyang ø 20 cm. t 18 cm 	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	<i>Fold</i>			1/3 tepung dan garam ke dalam adonan <i>butter</i> .
6.	Campurkan	126 pcs	Telur	Ke dalam adonan secara bertahap.
7.	Tambahkan			Sisa tepung ke dalam adonan lalu diaduk hingga tercampur rata.
8.	Tuangkan	30 ml	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan.
9.	Parut	5 pcs	<i>Lemon zest</i>	Dan masukkan ke dalam adonan.

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE (LANJUTAN)

BUTTER CAKE		Kategori: <i>Cake</i>		
		Hasil: <ul style="list-style-type: none"> • 2 Loyang ø 35 cm. t 15 cm • 2 Loyang ø 26 cm. t 15 cm • 3 Loyang ø 20 cm. t 18 cm 		
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
10.	Aduk			Hingga tercampur rata
11.	Tuangkan			Semua adonan ke dalam <i>loyang</i>
12.	Ratakan			Adonan hingga menjadi rata.
13.	Panggang			Adonan <i>butter cake</i> selama 40 menit dengan suhu 175° C

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Kategori: <i>Cream</i>	
			Hasil: 2250 gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Potong	1500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Menjadi potongan kecil-kecil dan juga halus
3.	Panaskan	750 gr	<i>Dairy Cream</i>	Di dalam panci menggunakan suhu rendah.
4.	Campurkan	45 gr 30 gr	<i>Cocoa powder</i> <i>Sugar</i>	Ke dalam <i>dairy cream</i> dan aduk hingga tercampur rata
5.	Tambahkan			Coklat yang sudah dipotong ke dalam <i>cream</i> lalu aduk hingga seluruh coklat meleleh

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMAKAN *ADVENTURE TIME*

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campurkan	10 gr 1000 gr	Pewarna kuning <i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga warna tercampur rata. digunakan untuk: 1. <i>Cover tier 1</i> 2. <i>Figure Jake si Anjing</i>
2.	Campurkan	10 gr 1000 gr	Pewarna hijau muda <i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata Digunakan untuk: 1. <i>Bukit tier 2</i> 2. <i>Bagian atas Fin si manusia</i>

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMAKAN ADVENTURE TIME (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
3.	Campurkan	15 gr 700 gr	Pewarna hijau tua <i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata. digunakan untuk: 1. Rumah pohon 2. Bagian bawah tas Fin si manusia Bagian atas tier 1
4.	Campurkan	5 gr 800 gr	Pewarna merah muda <i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata. digunakan untuk: 1. Prismo 2. <i>Princess bubblegum</i> 3. Bukit 4. Pohon kapas Atap rumah kue

STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMAKAN ADVENTURE TIME (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
5.	Campurkan	5 gr 600 gr	Pewarna biru muda <i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata. digunakan untuk: 1. Langit tier 2 dan 3 Baju fin si manusia
6.	Campurkan	10 gr 250 gr	Pewarna biru tua <i>Rolled fondant</i>	Uleni hingga tercampur rata. digunakan untuk: 1. Kolam di atas tier 1 2. Langit pada pintu Prismo room 3. Celana Fin si manusia

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMAKAN *ADVENTURE TIME* (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
7.	Campurkan	10 gr 500 gr	Pewarna coklat Fondant	Uleni hingga tercampur rata. digunakan untuk: 1. Buku <i>Enchiridion</i> 2. Batang rumah pohon 3. Bagian bawah rumah kue 4. Batang pohon kapas
8.	Campurkan	6 gr 250 gr	Pewarna orange Fondant	Uleni hingga tercampur rata. digunakan untuk Atap rumah kue Payung pada perahu rumah pohon

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN FONDANT DEKORASI KUE
BERTEMAKAN ADVENTURE TIME (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
9.	Campurkan	1 gr 200 gr	Pewarna cream Fondant	Uleni hingga tercampur rata. digunakan untuk: Bagain atas tier 2 dan 3

TABEL 4

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN
ADVENTURE TIME TIER 1**

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Cover Dummy</i> ø 35cm, t: 15cm				
1.	Lebarkan	150 gr	Fondant berwarna hijau muda	Dengan rolling pin membentuk lingkarang ø 37 cm

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Lebarkan	500 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Dengan rolling pin membentuk lingkaran ø 50 cm
3.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan fondant berwarna kuning
4.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan fondant hijau muda pada bagian atas dummy.
5.	Rapihkan			Bagian fondant yang melebihi <i>cake</i> dengan small knife
6.	Haluskan			Menggunakan fondant smoother

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN				
<i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
Buku Enchirdion				
7.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> pewarna coklat tua	Dengan rolling pin membentuk persegi Panjang dengan ukuran Panjang 18 cm lebar 13 cm
8.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan fondat bewarna coklat tua
9.	Lebarkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna coklat muda	Dengan rolling pin dengan Panjang 10 cm lebar 6 cm
10.	Letakkan			Fondant bewarna coklat muda di bagian tengah dummy

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
11.	Lebarkan	30 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna abu abu tua	Dengan rolling pin lalu bentuk sesuai dengan pinggiran buku <i>Enchiridion</i>
13.	Letakkan			Fondant abu abu tua di bagian pinggiran buku
13.	Bentuk	20 gr	<i>Rollef fondant</i> berwarna ungu muda	Menjadi bentuk perisai, anggur dan pedang di bagian tengah buku.
14.	Letakkan			Fondant yang sudah dibentuk di bagian tengah buku

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
15.	Tulis			Tulisan <i>Enchiridion</i> di bagian tenga atas buku dengan menggunakan edible pen
Prismo				
16.	Lebarkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda	Dengan rolling pin dengan Panjang 20 cm lebar 9 cm
17.	Bentuk			Fondant menggunakan kertas yang sudah dibentuk prismo
18.	Tempelkan			Fondant yang sudah dibentuk di bagian kiri

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
<i>The lich</i>				
19.	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau muda	Sesuai bentuk tubuh <i>The lich</i>
20.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> brwarna coklat tua	Sesuai bentuk clana yang digunakan <i>The lich</i>
21.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Sesuai bentuk janggut dari <i>The lich</i>
22.	Berikan			Detailing menggunakan edible pen untuk gelangg, mata dan cincin yang digunakan <i>The lich</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
Pintu				
23.	Lebarkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Dengan rolling pin dengan Panjang 7 cm lebar 6 cm
24.	Tempelkan			Fondant di bagian kanan atas tier 1
25.	Lebarkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru tua	Dengan rolling pin dengan Panjang 4 cm lebar 3 cm
26.	Tempelkan			Fondant di bagian pintu
Rumah pohon				
27.	Lebarkan	250 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau tua	Dengan rolling pin Dengan Panjang 13 cm lebar 10 cm
28.	Potong			Memanjang menggunakan <i>pen cutter</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
29.	Tempelkan			Fondant pada dummy di bagian daun daun pohon
30.	Lebarkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i> coklat tua	Dengan <i>rolling pin</i> dengan Panjang 13 cm lebar 10 cm
31	Tempelkan			Fondant pada dummy di bagaian batang pohon
32.	Berikan			Detailing menggunakan modeling tools di bagian batang pohon

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 1 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi Kue	
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	KETERANGAN
Kolam				
33	Lebarkan	50 gr	Fondant berwarna biru tua	Dengan <i>rolling pin</i> dengan diameter 8 cm
34.	Letakkan			Fondant pada bagian atas dummy tier 1
Rumput				
35.	Bentuk	50 gr	Fondant berwarna hijau tua dan muda	Untuk rumput di sekitar pohon
36	Tempelkan			Fondant disekitar pohon.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 5
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN
ADVENTURE TIME TIER 2

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Cover dummy</i> ø 26 cm. t: 15 cm				
1.	Lebarkan	500 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru muda	Dengan <i>rolling pin</i> dengan diameter 28 cm
2.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>rolled fondant</i>
3.	Rapihkan			<i>Rolled fondant</i> yang melebihi <i>cake</i> dengan small knife
4.	Haluskan			Menggunakan <i>fondant smoother</i>
Bukit				
5.	Lebarkan	250 gr	<i>Rolled fondant</i> hijau muda	Dengan <i>rolling pin</i> dengan lebar 10 cm tinggi 24 cm

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Potong			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>pen cutter</i> dengan membentuk bukit
7.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> di bagian tengah tier 2
8.	Haluskan			<i>Rolled fondant</i> dengan menggunakan <i>fondant smoother</i>
Awan				
9.	Lebarkan	100 gr	<i>Pastillage</i>	Dengan <i>rolling pin</i> dengan lebar 10 cm tinggi 15 cm.
10.	Bentuk			<i>Pastillage</i> menggunakan <i>cloud cutter</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
11.	Tempelkan			<i>Pastillage</i> berbentuk awan di atas bukit bukit yang sudah ditempelkan
Rumah kue 1				
12.	Lebarkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i> berwana coklat muda.	Dengan <i>rolling pin</i> kemudian dibagi menjadi 2 untuk: 1. Ø 10 cm bagian bawah Ø 6 cm bagian atas
13.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>rolled fondant</i> coklat muda ukuran ø 10 cm.

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
14.	Lebarkan	90 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda.	Dengan <i>rolling pin</i> kemudain dibagi untuk: 1. Ø 10 cm untuk atap rumah kue bawah 2. Ø 6 cm untuk atap bagian rumah kue atas
15.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> merah muda ukuran Ø 10 cm. di bagian atas <i>dummy</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
16.	Lebarkan	80 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna orange	Dengan <i>rolling pin</i> la 1. Ø 10 cm bagian atap rumah kue bawah 2. Ø 6 cm bagian atap rumah kue atas.
17.	Lapisi			Bagian atas <i>dummy</i> dengan menumpuk <i>rolled fondant</i> orange ø 10 cm di atas <i>rolled fondant</i> berwarna merah muda.

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
18.	Rapihkan			Bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih menggunakan <i>small knife</i>
19.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>rolled fondant</i> coklat muda ukuran \varnothing 6 cm. di bagian bawah <i>dummy</i>
20.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> merah muda ukuran \varnothing 6 cm di bagian atas <i>dummy</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
21	Lapisi			Bagian atas <i>dummy</i> dengan menumpuk <i>rolled</i> <i>fondant</i> orange ø 10 cm di atas <i>rolled fondant</i> berwarna merah muda.
22.	Rapihkan			Bagian <i>rolled</i> <i>fondant</i> yang berlebih menggunakan <i>small knife</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
23.	Lebarkan	45 gr 50 gr 50 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna orange <i>Rolled fondant</i> berwarna ungu <i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Dengan <i>rolling pin</i>
24.	Bentuk			Lingkar kecil menggunakan bantuan pen cutter
25.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> pada bagian atap rumah kue
26.	Lebarkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna orange	Dengan <i>rolling pin</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
27.	Bentuk			Lingkaran dan persegi menggunakan <i>pen cutter</i>
28.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> pada bagian bawah <i>dummy</i> rumah kue sebagai pintu dan jendela
29.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Dengan membentuk Panjang untuk cerobong asap rumah kue
30.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> pada bagian atas rumah kue

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN			Hasil: 1 Dekorasi kue	
<i>ADVENTURE TIME</i>				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Rumah kue 2				
31.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> berwana coklat muda.	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ukuran \varnothing 8 cm
32.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> berwarna coklat muda
33.	Lebarkan	70 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ukuran \varnothing 8 cm
34.	Lapisi			Bagian atas <i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> berwarna merah muda
35.	Lebarkan	70 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ukuran \varnothing 10 cm

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
36.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna merah di bagian atas <i>dummy</i> dengan menumpuk <i>rolled fondant</i> berwarna merah muda.
37.	Rapihkan			<i>Rolled fondant</i> yang melebihi kue dengan menggunakan <i>small knife</i>
38.	Lebarkan	70 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna orange	Dengan <i>rolling pin</i>
39.	bentuk			Persegi dan lingkaran dengan <i>pen cutter</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 2 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
39.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna orange pada bagian bawah rumah kue sebagai pintu dan jendela.

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 6

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Cover dummy</i> ø 18 cm				
1.	Lebarkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru muda	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ukuran ø 25 cm

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna biru muda
3.	Rapihkan			<i>Rolled fondant</i> yang melebihi kue dengan menggunakan <i>small knife</i>
4.	Haluskan			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
bukit				
5.	Lebarkan	250 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda	Dengan rolling pin dengan ukuran tinggi 20 cm dan lebar 15cm.

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Potong			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>pen cutter</i> dengan membentuk setengah lingkaran.
7.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> pada bagian bawah <i>dummy tier</i> 3
awan				
8.	Lebarkan	100 gr	<i>Pastillage</i>	Dengan <i>rolling pin</i> dengan lebar 10 cm tinggi 15 cm.
9.	Potong			<i>Pastillage</i> menggunakan <i>cloud cutter</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
10.	Tempelkan			<i>Pastillage</i> berbentuk awan di atas bukit bukit yang sudah ditempelkan
Pohon permen kapas				
11.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat muda	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ukuran Panjang 16 cm dan lebar 10 cm
12.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat di <i>dummy</i> bagian batang pohon permen kapas.
13.	Lebarkan	110 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda	Dengan <i>rolling pin</i> dengan ukuran 13 cm x 13 cm

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
14.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> di <i>dummy</i> bagian daun daun
15.	Rapihkan			<i>Rolled fondant</i> yang melebihi <i>dummy</i> menggunakan <i>pen</i> <i>cutter</i>
Fin si manusia				
16.	Bentuk	80 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna cream	Membentuk tubuh Fin
17.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru muda	Untuk membentuk baju Fin
18.	Tempelkan			<i>Fondant</i> berwarna biru di bagian tengah tubuh Fin

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
19.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna biru tua	Dengan bentuk celana Fin
20.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berwana biru tua di tubuh Fin di bagian bawah baju Fin.
21.	Bentuk	40 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Dengan bentuk topi Fin
22.	Tempelkan	.		<i>Rolled fondant</i> putih di bagian atas tubuh Fin.
23.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarana cream	Dengan membentuk lingkaran untuk membentuk wajah Fin.

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
24.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang membentuk wajah Fin di bagian depan atas tubuh Fin.
25.	Bentuk	15 gr 15 gr	<i>Rolled fondant</i> berwana hijau muda <i>Rolled fondant</i> berwarna hijau tua	Dengan bentuk lingkaran sesuai tas yang dikenakan Fin.
26.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk tas di bagian belakang tubuh Fin.

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
27.	Gambar			Mata dan mulut fin menggunakan <i>edible pen.</i>
<i>Princess bubblegum</i>				
28.	Bentuk	20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwana merah muda terang	Dngan bentuk tubuh <i>Princess</i> <i>bubblegum.</i>
29.	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i> berwanra merah muda gelap	Dengan bentuk gaun dan jaket <i>Princess</i> <i>bubblegum</i>
30.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk di tubuh <i>Princess</i> <i>bubblegum.</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
31.	Bentuk	40 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda gelap	Dengan bentuk rambut <i>Princess</i> <i>bubblegum</i> .
32.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berbentuk rambut di atas kepala <i>Princess</i> <i>bubblegum</i> .
33.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Dengan bentuk cincin untuk mahkota <i>Princess</i> <i>bubblegum</i>
34.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berbentuk mahkota di atas rambut <i>Princess</i> <i>bubblegum</i>

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
35.	Gambar			Mata dan mulut di bagian wajah <i>Princess bubblegum</i> dengan menggunakan <i>edible pen</i>
Jake si anjing				
36.	Bentuk	90 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Dengan bentuk tubuh Jake.
37.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Dengan bentuk kumis dan telinga Jake

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
38.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk kumis dan telinga pada bagian tubuh Jake.
39.	Bentuk	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam	Dengan bentuk bulat untuk hidung Jake.
40.	Bentuk	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih.	Dengan bentuk lingkaran untuk mata Jake
41.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berbentuk mata dan hidung di bagian tubuh Jake
42.	Bentuk	5 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Dengan bentuk setengah lingkaran untuk mulut Jake.

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
43.	Tempelkan			<i>Fondant</i> yang sudah dibentuk mulut di bagaian tubuh Jake
44.	Gambar			Bagian hitam di mata jake
Finishing seluruh komponen				
45.	Letakkan		Tier 1	Di atas <i>cake</i> bottom
46.	Letakkan		Tier 2	Di atas <i>cake</i> tier 1 dan
			Tier 3	Di atas <i>cake</i> tier 2
47.	Letakkan		Figurin Fin, <i>Princess</i> <i>bubblegum</i> , Jake dan pohon permen kapas.	Di atas tier 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMAKAN

ADVENTURE TIME TIER 3 (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>ADVENTURE TIME</i>			Hasil: 1 Dekorasi kue	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
48.	Letakkan		Figurin rumah kue	Di atas tier 2
49.	Letakkan		Figurin rumah pohon	Di atas tier 1
50	Letakkan		Figurin <i>The lich</i> dan Buku <i>Enchiridion</i>	Di depan Tier 1

Sumber: Olahan Penulis, 2022

4. *Purchase Order*

Purchase order merupakan suatu surat persetujuan yang bersifat hukum antara importer dan eksportir. Dengan adanya purchase order penjual akan melakukan suatu proses produksi hingga barang siap dikirim berdasarkan purchase order yang sudah dipesan oleh pembeli (Amir, 2002). Di dalam purchase order berisikan bahan bahan yang akan dibutuhkan pembeli. Berikut purchase order dari bahan bahan yang dibutuhkan penulis dalam penulisan Tugas Akhir ini.

TABEL 7
PURCHASE ORDER BEBAHAN DASAR CAKE BUTTER

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	Tepung	8	kg	14.000	1 kg	112.000
2.	<i>Butter</i>	9	kg	37.000	227 gr	1.446,960
3.	Gula pasir	7	kg	13.000	1 kg	91.000
4.	Garam	1	pack	2.000	1 pack	2.000
5.	Telur	5	kg	25.000	1 kg	125.000
6.	Vanilla <i>essence</i>	1	btl	9.500	1 btl	9.500
7.	Lemon zest	5	pcs	6.000	1 pcs	30.000
8.	<i>Dark chocolate</i>	1,5	kg	52.000	1 kg	78.000
9.	<i>Dairy cream</i>	1000	pack	87.000	1 pack	87.000
10.	<i>Cocoa powder</i>	1	pack	20.000	1 pack	20.000
11.	Maizena	1	pack	5.500	1 pack	5.500
12.	<i>Food color lemon yellow</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
13.	<i>Food color egg yellow</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
14.	<i>Food color leaf green</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000

PURCHASE ORDER BEBAHAN DASAR CAKE BUTTER (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
15.	<i>Food color purple</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
16.	<i>Food color moss green</i>	1	btl	26.000	1 btl	26.000
17.	<i>Food color black phantom</i>	1	btl	30.000	1 btl	30.000
18.	<i>Food color rose pink</i>	1	btl	30.000	1 btl	30.000
19.	<i>Food color sky blue</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
20.	<i>Food color royal blue</i>	1	btl	30.000	1 btl	30.000
21.	<i>Food color cherry red</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
22.	<i>Food color brown</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
23.	<i>Rolled fondant</i>	1	pile	500.000	1 pile	500.000
24.	<i>Cutton candy</i>	2	pcs	10.000	1 pcs	20.000
TOTAL						2.810.960

Sumber: Olahan Penulis, 2022

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 8

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	Dummy ø 35 cm. t: 15 cm	1	pcs	50.000	1 pcs	50.000
2.	Dummy ø 26 cm. t: 15 cm	1	pcs	30.000	1 pcs	30.000
3.	Dummy ø 18 cm. t: 20 cm	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
4.	Dummy bentuk pohon kapas	1	pcs	10.000	1 pcs	10.000
5.	Dummy bentuk rumah kue	2	pcs	15.000	1 pcs	30.000
6.	Dummy bentuk rumah pohon	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
7.	Dummy bentuk buku	1	pcs	10.000	1 pcs	10.000

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	SATUAN HARGA		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
8.	<i>Food color yellow lemon</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
9.	<i>Food color egg yellow</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
10.	<i>Food color leaf green</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
11.	<i>Food color purple</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
12.	<i>Food color moss green</i>	1	btl	26.000	1 btl	26.000
13.	<i>Food color black phantom</i>	1	btl	30.000	1 btl	30.000
14.	<i>Food color rose pink</i>	1	btl	30.000	1 btl	30.000
15.	<i>Food color sky blue</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
16.	<i>Food color royal blue</i>	1	btl	30.000	1 btl	30.000

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
17.	<i>Food color cherry red</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
18.	<i>Food color brown</i>	1	btl	24.000	1 btl	24.000
19	<i>Rolled fondant</i>	1	pile	500.000	1 pile	500.000
20.	<i>Cutton candy</i>	2	pcs	10.000	1 pcs	20.000
TOTAL						974.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

5. Peralatan penunjang kegiatan

Peralatan yang digunakan akan menjadi salah satu penunjang kegiatan dalam pembuatan Tugas Akhir *Cake Decoration*. Berikut merupakan penjelasan peralatan yang digunakan dalam melaksanakan Tugas Akhir.

TABEL 9
DAFTAR ALAT PENUNJANG

NO	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Silicon mat</i>		Untuk alas ketika memipihkan fondant
2.	<i>Rolling pin</i>		Untuk memipihkan fondant
3.	Timbangan		Untuk menimbang fondant

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
4.	Kuas		Untuk mewarnai bebrapa fondant yang dilukis
5.	<i>Fondant smoother</i>		Untuk menghaluskan fondant
6.	<i>Pen cutter</i>		Untuk memotong fondant
7.	<i>Fondant modelling tools</i>		Untuk memberikan tekstur pada fondant
8.	<i>Rolling ball tools</i>		Untuk menipiskan fondant yang diperlukan

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
9.	Cetakan awan		Untuk membentuk awan
10	<i>Bowl</i>		Untuk menempatkan cmc
11.	Penggaris		Untuk mengukur fondant yang diperlukan
12.	<i>Small knife</i>		Untuk merapihkan dan memotong fondant yang diperlukan

Sumber: Olahan Penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

Dilansir dari jurnal *entrepreneur* (Mekari, 2022), *recipe costing* adalah penghitungan akan suatu harga yang akan dikeluarkan dalam membuat suatu produk tertentu. Penghitungan biaya pengeluaran dapat membantu untuk para pelaku usaha untuk menghitung profit yang didapatkan selain itu dengan *recipe costing* dapat menentukan harga jual yang ideal. Berikut *recipe costing* yang sudah ditentukan oleh penulis untuk Tugas Akhir.

TABEL 10

BUTTER CAKE RECIPE COSTING

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	Tepung	7,8	kg	14.000	1 kg	109.200
2.	<i>Butter</i>	8,7	kg	37.000	227 gr	1.418.016
3.	Gula pasir	7	kg	13.000	1 kg	91.000
4.	Garam	20	gr	2.000	250 gr	160
5.	Telur	5	kg	25.000	1 kg	125.000
6.	Vanilla <i>essence</i>	20	ml	9.500	30 ml	6.333
7.	Lemon zest	5	pcs	6.000	1 pcs	30.000
8.	<i>Dark</i> <i>chocolate</i>	1,5	kg	52.000	1 kg	78.000
9.	<i>Dairy cream</i>	750	ml	87.000	100 ml	65.250

BUTTER CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
10.	<i>Cocoa powder</i>	45	gr	20.000	45 gr	20.000
11.	Maizena	21	gr	5.500	100 gr	5.500
12.	<i>Food color lemon yellow</i>	20	ml	24.000	20 ml	24.000
13.	<i>Food color black phantom</i>	10	ml	30.000	60 ml	5.000
14.	<i>Food color rose pink</i>	40	ml	30.000	60 ml	20.000
15.	<i>Food color egg yellow</i>	30	ml	24.000	40 ml	18.000
16.	<i>Food color leaf green</i>	20	ml	24.000	20 ml	24.000
17.	<i>Food color purple</i>	5	ml	24.000	20 ml	6.000
18.	<i>Food color moss green</i>	15	ml	26.000	20 ml	19.500
19.	<i>Food color sky blue</i>	30	ml	24.000	60 ml	12.000
20.	<i>Food color royal blue</i>	25	ml	30.000	60 ml	12.500

BUTTER CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
21.	<i>Food color cherry red</i>	15	ml	24.000	20 ml	18.000
22.	<i>Food color brown</i>	20	ml	24.000	20	24.000
23.	<i>Rolled fondant</i>	6	kg	500.000	7 kg	428.571
24.	<i>Cutton candy</i>	2	pcs	10.000	1 pcs	20.000
TOTAL						2.580.030

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 11
DUMMY RECIPE COSTING

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1.	Dummy ø 35 cm. t: 15 cm	1	pcs	50.000	1 pcs	50.000
2.	Dummy ø 26 cm. t: 15 cm	1	pcs	30.000	1 pcs	30.000
3.	Dummy ø 18 cm. t: 20 cm	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
4.	Dummy bentuk pohon kapas	1	pcs	10.000	1 pcs	10.000
5.	Dummy bentuk rumah kue	2	pcs	15.000	1 pcs	30.000
6.	Dummy bentuk rumah pohon	1	pcs	20.000	1 pcs	20.000
7.	Dummy bentuk buku	1	pcs	10.000	1 pcs	10.000
8.	<i>Food color</i> <i>yellow lemon</i>	20	ml	24.000	20 ml	24.000

DUMMY RECIPE COSTING (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
9.	<i>Food color egg yellow</i>	10	ml	24.000	20 ml	12.000
10	<i>Food color leaf green</i>	20	ml	24.000	20 ml	24.000
11.	<i>Food color purple</i>	8	ml	24.000	20 ml	9.600
12.	<i>Food color moss green</i>	30	ml	26.000	60 ml	13.000
13.	<i>Food color black phantom</i>	10	ml	30.000	60 ml	5.000
14.	<i>Food color rose pink</i>	40	ml	30.000	60 ml	20.000
15.	<i>Food color sky blue</i>	30	ml	24.000	60 ml	12.000
16.	<i>Food color royal blue</i>	25	ml	30.000	60 ml	12.500
17.	<i>Food color cherry red</i>	15	ml	24.000	20 ml	18.000
18.	<i>Food color brown</i>	20	ml	24.000	20	24.000

DUMMY RECIPE COSTING (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
19.	<i>Rolled fondant</i>	6	kg	500.000	7 kg	428.517
20.	<i>Cutton candy</i>	2	pcs	10.000	1 pcs	20.000
TOTAL						792.617

Sumber: Olahan Penulis, 2022

5. *Selling Price*

harga jual adalah upaya untuk menyeimbangkan keinginan untuk memperoleh manfaat sebesar-besarnya dari perolehan pendapatan yang tinggi dan penurunan volume penjualan jika harga jual yang dibebankan ke konsumen terlalu mahal (Krismiaji dan Anni, 2011) Selling price atau harga jual merupakan suatu penetapan harga dari perhitungan hasil produksi yang ditetapkan berdasarkan biaya produksi, biaya tenaga kerja dan tingkat kreatifitasnya. Berikut merupakan selling price dari 2 jenis *cake* yang sudah dihitung yaitu *butter cake* dan *dummy cake*.

TABEL 12
BUTTER CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	2.580.030
<i>Creativity and Art 30%</i>	774.009
<i>Total Cost</i>	3.354.039
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	8.385.097
<i>Actual Selling Price</i>	8.385.000

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 13
DUMMY CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	792.617
<i>Creativity and Art 40 %</i>	317.046
<i>Total Cost</i>	1.109.663
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	2.774.157
<i>Actual Selling Price</i>	2.775.157

Sumber: Olahan Penulis, 2022

6. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Pada pembuatan Tugas Akhir penulis menggunakan dua lokasi untuk melakukan kegiatan latihan dan kegiatan pelaksanaan presentasi

Tugas Akhir yang bertempat di lokasi berikut:

1) Lokasi kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk

Kost penulis: Jl. Sarijadi Raya No. 110, Sarijadi, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.

2) Lokasi kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk

Pastry Kitchen Politeknik Pariwisata NHI Bandung: Jl. DR. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Cidadap, Bandung. Jawa Barat.

2. Waktu

Pada pembuatan Tugas Akhir akan dilakukan pada dua waktu pelaksanaan yaitu kegiatan latihan dan kegiatan pelaksanaan presentasi

Tugas Akhir sebagai berikut:

1) Pelaksanaan latihan Tugas Akhir Presentasi Produk: Oktober –

Desember 2022

2) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk: Januari 2022