

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang *Food Presentation*

Menurut Bro Friberg (2002) *Cake Decoration* merupakan kue yang telah diberi isi dan beberapa jenis sentuhan akhir yang dibalut dengan lapisan gula. Menarik atau tidaknya kue yang telah di dekorasi mempengaruhi besar kecilnya penjualan, maka dari itu kue dekorasi harus memiliki rasa, tekstur, *filling* yang menarik dengan dekorasi sebagai pembungkus akhir kue dengan tujuan memikat pelanggan dalam hal pemasaran produk.

Dekorasi kue atau *cake decoration* suatu seni dalam hal mengubah kue yang biasa menjadi terlihat luar biasa. Dahulunya dekorasi kue ulang tahun maupun pesta pernikahan hanya menggunakan *buttercream*, namun seiring berjalannya zaman hal tersebut semakin berkembang mulai dari bentuk maupun bahan dasar dalam mendekorasi kue seperti penggunaan *icing* (Ethi, 2016).

Menurut Faridah (2008) pengaplikasian dekorasi pada kue memiliki beberapa tujuan anatar lain:

1. Untuk meningkatkan kualitas kue berupa penampilan, rupa, rasa dan bentuk.
2. Untuk menutupi kue yang memiliki bentuk fisik yang kurang menarik. Seperti kue yang cacat, terbelah, bantat akibat faktor

kelalaian manusia. Maka disinilah kue dapat di perbaiki dengan mengubah bentuk baru yang lebih menarik dengan cara dihias yang disesuaikan dengan imajinasi dan kreativitas seorang *cake decorator*.

3. Sebagai media pengungkapan perasaan atau pesan seperti ucapan selamat ulang tahun, hari raya, hari jadi, dan hal lainnya yang ditujukan untuk seseorang.
4. Menjadi pusat perhatian (*center of interest*). Biasanya dalam berbagai acara atau pesta, kue dekorasi akan banyak menarik perhatian orang. Hal itu dikarenakan kue dekorasi merupakan kue yang tidak selalu ada di setiap waktu.

Kue saat ini berbeda pada jaman kekaisaran romawi, dahulu kue merupakan roti yang berbentuk sangat tipis. Kue yang di hadirkan dalam pernikahan dilambangkan sebagai suatu benda manis yang suci yang mana unsur-unsur manis ini dipersembahkan untuk para dewa dan kue tersebut dihancurkan diatas kepala pengantin wanita oleh pengantin pria yang mana dipercaya hal tersebut dapat memberkati dan memberi kesuburan untuk pengantin tersebut. *Cake decoration* muncul pertama kali pada masa pemerintahan Elizabeth I, namun bukan sebagai kue pernikahan melainkan sebagai *centerpieces* dalam perjamuan. Pada abad ke-18 *White Cake (Pound Cake)* dan *Fruit Cake* merupakan salah satu makanan pokok di Amerika, yang mana kue ini didekorasi menggunakan *royal icing* dan dijadikan sebagai kue pernikahan. Seiring berjalannya waktu, dekorasi menggunakan *royal icing* berevolusi

menjadi dekorasi dengan menggunakan *white icing* yang memberi tampilan mewah pada kue tersebut. Penggunaan *white icing* ini melambangkan kemurnian, *virginity* dan juga kekayaan. Dekorasi kue terus berkembang yang mana seiring berjalannya waktu hadirilah *rolled fondant* yang hingga saat ini masih populer dan banyak digunakan sebagai dekorasi kue (Sons, 2007)

Pengaplikasian *cake decorating* sering kali ditujukan sebagai simbol untuk merayakan sebuah acara. Merayakan acara penting yang spesial dengan menyajikan kue merupakan suatu tradisi yang umum dilakukan banyak orang di dunia termasuk negara Indonesia. Baik perayaan sederhana maupun perayaan yang luar biasa, di Indonesia sendiri menghadirkan kue pada suatu acara perayaan merupakan bagian terpenting salah satunya dalam perayaan ulang tahun yang mana dianggap mewakili rasa suka cita dan kebahagiaan. Merayakan ulang tahun menggunakan kue pertama kali dilakukan orang Romawi kuno dengan menggunakan kue manis mirip dengan roti yang berlapis kacang dengan bentuk kue sabit yang dipersembahkan untuk dewi bulan. Pada Abad pertengahan, perayaan ulang tahun dengan menggunakan kue menjadi tradisi di Jerman, yang mana kue dibuat seperti bayi Yesus untuk perayaan ulang tahun anak-anak yang di namai *Kinderfest*. Seiring berjalannya waktu dekorasi maupun harga semakin bervariasi, berkelas dan berkembang. Berbagai macam tema dekorasi kue dibuat dan disesuaikan berdasarkan umur. Pada kalangan dewasa tema dekorasi kue dapat berupa tema *vintange*, *monochrome*, *elegant*, minimalis dan

sederhana. Sedangkan pada kalangan remaja tema yang diangkat berupa hal-hal yang sedang *trendy*. Berbeda dengan dekorasi kue ulang tahun pada anak-anak yang lebih ceria dan bewarna yang mana biasanya bertemakan olahraga dan karakter kartun animasi *favorite* anak. Salah satu karakter animasi yang saat ini banyak di gemari anak-anak yaitu *Cocomelon*.

Dengan perkembangan dekorasi kue yang semakin berkembang baik secara tema, pemasaran penjualan produk dekorasi kue, bahan dan media dekorasi yang beragam serta karakter animasi *cocomelon* yang banyak digemari maka dari itu pada penulisan tugas akhir *food presenting* penulis mengambil judul :

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

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

Dalam pengaplikasian *cake decoration* pada kue ulang tahun, penulis memilih untuk menjadikan animasi *Cocomelon* sebagai tema yang akan diangkat dalam penugasan akhir ini. Animasi *cocomelon* saat ini cukup populer hampir di semua kalangan anak-anak. Kepopuleran *Cocomelon* ditandai dengan di selenggarakannya *live tour Cocomelon* di 62 negara. Di Indonesia tersendiri kepopuleran *Cocomelon* di tandai dengan adanya *playpark* bertemakan *Cocomelon* yang pertama kali hadir di Plaza Indonesia Jakarta, serta *café* yang bertemakan *Cocomelon* yang hadir di Fairmont, Jakarta. (Alacasa, 2022)

*Cocomelon* merupakan serial animasi menceritakan petualangan bayi bernama John Jacob Jingle Heimer Schmidt atau yang biasa di panggil JJ. Petualangan JJ ini di lakukan bersama keluarga dan teman-temannya. Awal mula *Cocomelon* hadir pada bulan September tahun 2006 dalam *platform entertainment* yaitu *Youtube* dengan nama saluran (*channel*) *ThatsMeonTV*. *ThatsMeOnTV* merupakan hasil kolaborasi pasangan suami istri yaitu Jay Jeon, seorang *film maker* dan Istrinya yang merupakan seorang ilustror buku anak. *Video-video* yang diunggah dari *channel Youtube* tersebut mengenai edukasi yang di tujukan untuk anak-anak pre-sekolah dalam hal mempelajari huruf, angka, warna, maupun suara-suara binatang. Maka dari itu, *video* pertama yang diunggah pada *ThatsMeonTV* yaitu 2 versi lagu Alfabet, yang kemudian di lanjut dengan unggahan *video* “Belajar Alfabet ABC – Huruf “K” – Permain Kanguru” dan konten edukasi lainnya. Pada tahun 2013, saluran *ThatsMeonTV* berubah menjadi *ABCKidTV*. Nama tersebut tercetus karena Jay dan Istrinya terinspirasi oleh kegemaran anak-anak mereka akan konten yang mereka ciptakan. Dengan pembaruan dalam *logo* maupun *intro* dari tiap *video* yang ditayangkan. Yang ditujukan untuk memberi tampilan baru yang lebih segar, memperluas nama dan memikat lebih banyak pelanggan (*subscriber*) pada saluran tersebut. Selain perubahan pada *logo* dan *intro*, terjadi perubahan durasi *video* yang lebih panjang dari tayangan sebelumnya serta tampilan animasi 3D yang lebih realistis dan lebih modernisasi. Popularitas konten-konten tersebut semakin meningkat, hingga pada 16 Mei 2016 pelanggan saluran *ABCKidTV* mencapai 1 juta pelanggan. Pada musim panas, tepatnya 18 Agustus 2018,

*ABCkidTV* resmi merubah nama saluran barunya di *Youtube* menjadi *Cocomelon* hingga saat ini. Dengan pembaruan nama *Cocomelon*, Jay dan Istrinya dapat membuat konten *channel* ini lebih *universal* dan menyenangkan bagi anak-anak serta dirasa anak-anak dapat lebih mudah mengucapkan *Cocomelon* dibandingkan dengan nama-nama saluran sebelumnya. Pada tahun 2020, *channel Cocomelon* menjadi saluran ke-3 yang memperoleh 100 juta pelanggan tercepat dengan rating saluran ke-3 di *platform Youtube*. Saluran *Cocomelon* terus berkembang, merambah, dan menjadi tren di beberapa *platform social media* tak hanya *YouTube*, namun seperti pada *Netflix, Instagram, Tiktok* dan lainnya yang mana hal ini memberikan pengaruh besar pula kepada orang tua dan anak-anak di seluruh dunia karena dinilai mengedukasi dan memberi hiburan bagi anak. (ValidNews, 2021)

**Gambar 1. Logo Cocomelon**



(sumber : Antaranews.com)

Tayangan *Cocomelon* diperuntukan bagi penonton dengan usia mulai dari 2 tahun ke atas. *American Academy of Pediatrics* (AAP) mendorong orang tua untuk mengembangkan kebiasaan penggunaan *media digital* atau melakukan *screen time* sejak dini di mulai dari 24 bulan dengan batasan

waktu tidak lebih dari 1 jam dengan memilih program atau aplikasi yang berkualitas tinggi. Dengan sajak anak-anak yang menarik dan lagu-lagu orisinalnya, serta karakter kartun yang ceria, *Cocomelon* dinilai menjadi tayangan yang berkualitas baik dan mengedukasi yang di khususkan untuk untuk penonton dengan usia 2 tahun ke atas. (Parents.com, 2022)

Dalam kegiatan tugas akhir ini, penulis mengambil tema “*Wheels on the Bus*” *Cocomelon* untuk diaplikasikan pada Kue Ulang Tahun. “*Wheels On the Bus*” sendiri merupakan salah satu *episode* populer dari *Cocomelon* yang sudah ditonton lebih dari 43 Miliar penayangan. *Wheels on the Bus Cocomelon* menampilkan karakter utama JJ bersama teman-temannya yang mana sedang melakukan perjalanan sambil bernyanyi riang gembira dan melihat pemandangan sekitar. JJ dengan nama asli yaitu Yakub Jingleheimer Schmidt, merupakan seorang bayi laki-laki dengan rentan usia 2-4 tahun dan menjadi karakter utama di serial animasi *Cocomelon*. (JonathanBallPublisher.com,2022)

**Gambar 2. JJ Cocomelon**



(sumber: [www.cocomelonlive.com](http://www.cocomelonlive.com))

Diceritakan bahwasannya JJ mempunyai 2 saudara kandung yaitu TomTom dan YoYo serta orang tua nya *Dad (Mr.Jhonson)* dan *Mom (Mrs.*

*Johnson*) yang turut serta ada dalam beberapa episode *Cocomelon*. JJ juga diketahui memiliki anak anjing bernama Bingo. Tempat belajar JJ disebut Melon Patch Academy dan JJ dikatakan anak terpintar di sekolahnya. JJ memiliki sahabat yaitu adalah Cody, Cece, Nina, Bella, Nico serta teman-teman hewannya yaitu Boba (Beruang), Ello (Gajah), Mochi (Monyet), Wally (Serigala) dan lainnya.

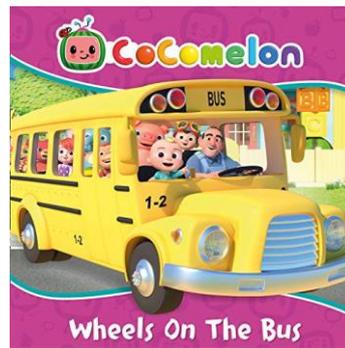
**Gambar 3. JJ and friends**



(sumber: [www.modernparenting.onemega.com](http://www.modernparenting.onemega.com))

Pada episode "*Wheels on the Bus*" penonton diajak untuk bernyanyi sambil merasakan sensasi ketika menaiki sebuah *bus* dalam suatu perjalanan, di mulai dari bagaimana cara bekerja pintu *bus* terbuka maupun tertutup, bagaimana klakson *bus* berbunyi, hingga saat *bus* melewati polisi tidur. Lagu *Wheels on the bus* termasuk lagu yang memiliki struktur siklus yang berulang (*Nursery Rhyme*) yang mana hal ini dinilai dapat memudahkan anak-anak untuk belajar dan menghafal.

**Gambar 4. *Wheels On The Bus Episode***



(Sumber : [www.wob.com](http://www.wob.com))

Bedasarkan pemaparan di atas, penulis mengambil tema *Cocomelon* karena *Cocomelon* dikenal serta di gemari oleh banyak orang khususnya anak-anak serta setiap tayangan yang ditampilkan mengedukasi serta menghibur. Penulis ingin mengimplementasikan keceriaan *Cocomelon* ini dalam bentuk kue untuk perayaan ulang tahun, sehingga pada pembuatan Tugas akhir penulis tertarik mengambil topik *Food Presenting* dengan judul:

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

*Base cake* umumnya ditentukan berdasarkan selera. Berbagai macam jenis *base cake* yang biasa digunakan dalam kue ulang tahun antara lain ialah, *butter cake*, *fruit cake*, *carrot cake*, *brownies sponge cake*, *chiffon*. Masing-masing jenis *cake* tersebut memiliki ciri khusus yang membedakan baik secara metode pembuatan maupun hasil akhir yang diperoleh. (Seruni.id, 2018). Penggunaan *base cake* pada kue ulang tahun dapat digantikan dengan menggunakan *dummy* yang terbuat sebagai *Styrofoam*. *trend* penggunaan *dummy* dinilai lebih efisien, tidak perlu khawatir dengan kadaluarsa, dapat lebih detail dalam hiasan serta lebih rapih.

(Repulika.co.id, 2015). Pada pembuatan kue ulang tahun ini, penulis ingin memfokuskan pada dekorasinya, maka penulis memilih menggunakan *dummy (Styrofoam)* sebagai *base cake* dari *project* tugas akhir karena tingkat efisiensi yang lebih baik.

Pada pendekorasian kue, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama, serta *gumpaste* dan juga *royal icing*. *Rolled fondant* pertamakali digunakan pada abad ke-16 di Prancis dengan bahasa Prancis yaitu "*fondre*" yang memiliki arti kata meleleh. Pada abad ke-18, *rolled fondant* dikenal dan berkembang dengan nama *Sugar Paste* yang terbuat dari campuran air mawar, *lemon*, putih telur, *gumpaste* dan gula. (Hang,2017).

*Rolled fondant* atau dapat dikenal *plastic icing* merupakan bahan adonan yang berbahan dasar *confectioners* gula dan gelatin. *Rolled fondant* dibuat menjadi adonan yang bertekstur *chewy*, *creamy* dan *soft* yang digunakan sebagai dekorasi kue. Karena konsistensi tekstur yang dimiliki tersebut, *rolled fondant* dapat digunakan dalam berbagai macam dekorasi kue antara lain digunakan sebagai *covering* pada kue, *figurine*, dan variasi *edible decorations* lainnya. Dengan warna putih alami yang dihasilkan warna adonan *rolled fondant* terlihat cantik dan elegan namun dapat juga diberi warna. Saat ini *rolled fondant* sudah banyak dijual secara komersial dan mudah ditemukan di toko perlengkapan kue. Kue dengan menggunakan *rolled fondant* sering disajikan untuk kue yang akan di tampilkan di *outdoor*, hal itu dikarenakan *rolled fondant* cenderung tahan dalam kondisi panas dan lembab (LoCicero, 2007).

Dalam penulisan tugas akhir ini penulis memakai *Rolled fondant* siap pakai dengan tujuan mempersingkat waktu dan mempermudah proses pengerjaannya. *Rolled fondant* akan digunakan sebagai *Covering Cake*, *figurine*, dan juga dekorasi lainnya. Penulis akan memberi warna pada *rolled fondant* yang disesuaikan dengan kebutuhan dan keinginan, serta memberi maizena dan menguleni *rolled fondant* agar tidak menempel. Selain itu penulis memberi cmc pada adonan *rolled fondant* yang ditujukan untuk pembuatan *figurine* agar lebih kokoh.

*Royal icing* adalah adonan pengemulsi berbahan dasar *egg white* dan *icing sugar* dengan bahan penstabil seperti cuka, *cream of tartar* maupun lemon. *Royal icing* umumnya digunakan pada produk *pastry* dan *bakery* sebagai dekorasi pada *cake*, *Cupcake*, *cookies* dan lainnya (Holding, 1987).

*Royal icing* merupakan *classic icing* yang disebut *Royal* karena pertama kali digunakan untuk kue pernikahan keluarga kerajaan Inggris. *Icing* pertama hadir pada abad ke-18 yang digunakan sebagai olesan pada permukaan kue yang kemudian di *bake* agar *icing* tersebut mengeras dan menghasilkan permukaan datar dan mengkilap seperti lapisan es (Britishfood.com, 2011). *Royal icing* hampir selalu menjadi pilihan untuk kue formal maupun klasik karena Warna putih yang dihasilkan pada *royal icing* memberi kesan yang sederhana dan elegan dalam dekorasi kue. *Royal icing* memiliki konsistensi yang berbeda tergantung berapa banyak perbandingan bahan yang digunakan, konsistensi tersebut dipakai berdasarkan kebutuhan. Pada *royal icing* dengan konsistensi *soft peak* digunakan untuk *covering cake*, konsistensi *firm peak* yang menghasilkan

tekstur *firm* dan *sharp* digunakan untuk dekorasi yang tegas dan lebih terlihat bentuknya, konsistensi *run-out icing* yang digunakan untuk dekorasi *outline* pada dekorasi *cookies* bergambar, dan konsistensi *flooding* yang memiliki karakteristik paling cair yang cocok dalam pewarnaan dalam *cookies* (Barker, 2005)

Pada pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan *royal icing* sebagai dekorasi pada *underline/cake board* sebagai dekorasi dalam pembuatan rumput berwarna hijau. Konsistensinya yang penulis gunakan yaitu *firm peak* yang mana akan menghasilkan bentuk rumput yang lebih nyata saat *royal icing* di *piping* dengan menggunakan bantuan alat *nozzle*.

*Gumpaste* adalah adonan lentur yang dibuat dengan menggunakan bahan gula, putih telur, *vegetable shortening* dan *gum agent* yang membuat adonan memiliki tekstur elastis dan dapat di *roll* dengan sangat tipis. *Gumpaste* biasa digunakan dalam pembuatan dekorasi bunga, pita, dekorasi *edible* lainnya. Saat ini *gumpaste* tersedia mulai dari produk *home made* maupun *ready-to-use* yang terjual dalam berbagai merk. Adonan *gumpaste* sangat *sensitive* terhadap cuaca maupun lingkungan maka dari itu pengerjaan dekorasi dengan menggunakan *gumpaste* harus sangat diperhatikan. Sepertinya halnya saat bekerja, siapkan *cornstarch* untuk dioleskan pada tangan. Hal tersebut digunakan untuk mencegah adonan menempel pada tangan dan ketika adonan *gumpaste* terasa kering, siapkan sedikit *vegetable shortening* untuk kemudian diuleni dengan adonan *gumpaste* (Butler, 2017).

Pada pengerjaan tugas akhir ini, penulis menggunakan *ready-to-use gumpaste* yang terjual di pasaran untuk mempermudah dan mempersingkat waktu pengerjaan. Penggunaan *gumpaste* dilakukan pada pembuatan pelangi sebagai dekorasi di karenakan *gumpaste* memiliki tekstur dan karakteristik yang lebih kokoh dibanding adonan *sugarpaste* lainnya. Penulis akan memberikan beberapa warna pada adonan *gumpaste* guna membuat warna pelangi yang akan penulis sesuaikan.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis memilih *food presenting* yaitu dekorasi Kue Ulang Tahun dengan tema *Cocomelon* dengan berbagai penggunaan bahan seperti *Rolled fondant*, *Royal icing*, dan *Gumpaste* sebagai pengaplikasian dekorasi-dekorasi dalam tugas akhir penulis.

### **C. Desain Produk**

Berikut ini merupakan penjelasan desain yang terdiri dari usulan tema dan jenis produk, bentuk dan ukuran produk, desain dan dekorasi produk, filosofi produk di tugas akhir *food presentation* yang penulis rencanakan.

#### **1. Tema dan Jenis Produk**

Penulis memilih tema “*Cocomelon*” yang mana ditujukan untuk seorang anak kecil berumur 2-6 tahun yang menyukai serial animasi *Cocomelon* dengan karakter Jojo dan teman-temannya terlebih khusus pada *episode “Wheels On The Bus”*.

#### **2. Bentuk dan Ukuran Produk**

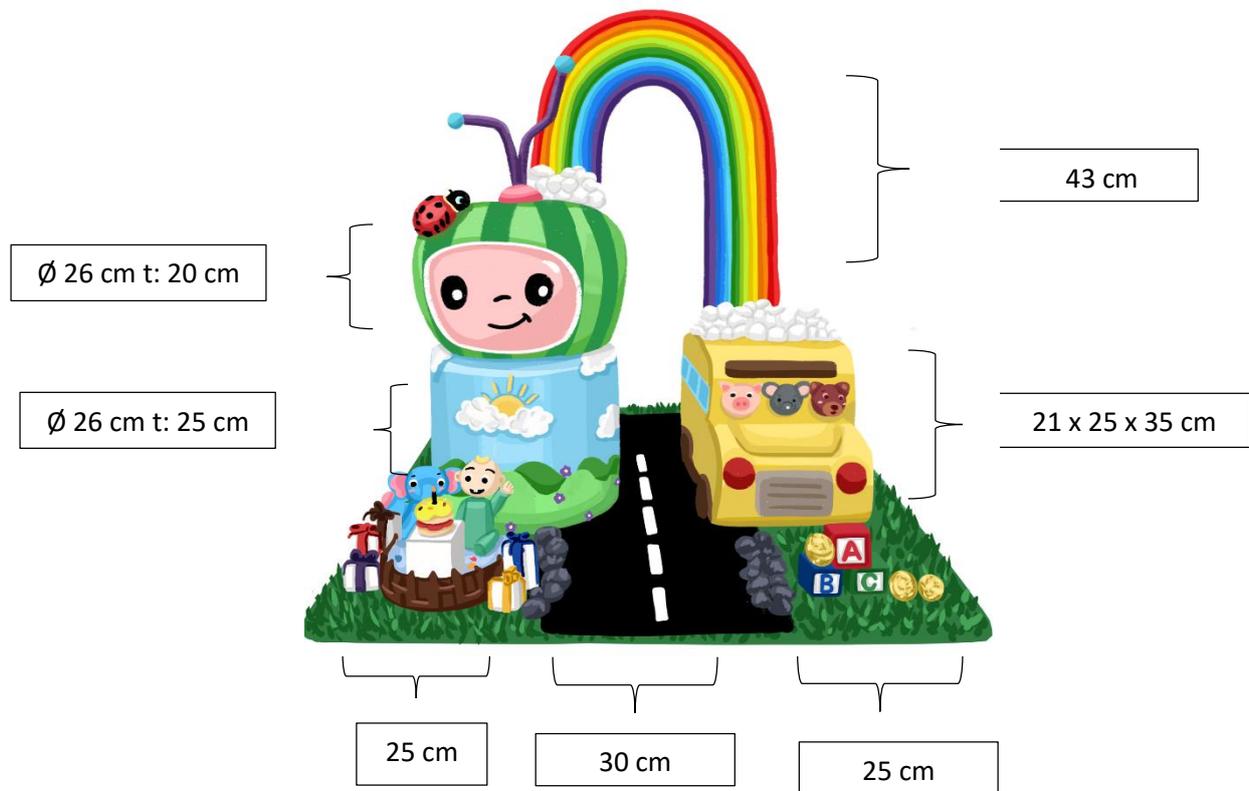
Untuk membuat kue ulang tahun yang terlihat indah dan pas, Ukuran dan bentuk merupakan salah satu hal yang harus diperhatikan.

Dalam pembuatan “Kue Ulang Tahun bertemakan *Cocomelon*” penulis membagi dua bagian sisi kue yang terdiri dari sisi kiri dengan bentuk kue lingkaran dan logo *cocomelon* serta sisi kanan untuk kue yang berbentuk alat transportasi yaitu *Bus*. Berikut penjelasan ukuran 3 bagian *tier* utama dalam tugas akhir ini:

1. Pada *tier* pertama (sisi kiri) berbentuk lingkaran memiliki diameter 26 cm dengan tinggi 25 cm,
2. Pada *tier* kedua (sisi kiri) berbentuk lingkaran yang disesuaikan seperti logo dari *cocomelon* memiliki diameter 26 cm dengan tinggi 20 cm,
3. Pada kue/*dummy* (sisi kanan) berbentuk *bus* memiliki ukuran panjang 21 cm x tinggi 25 cm padan lebar 35 cm.

Berbagai macam bentuk kue yang disesuaikan berdasarkan kebutuhan dan dekorasi dalam dekorasi kue ulang tahun. Penulis memilih kue berbentuk lingkaran yang mana merupakan bentuk kue yang cukup populer di kalangan masyarakat dan juga memilih kue berbentuk *bus* yang mana disesuaikan dengan tema yang penulis ambil dari episode “*wheels on the bus*” *Cocomelon*.

### 3. Desain dan Dekorasi Produk



**Gambar 5. Desain Kue Ulang Tahun Bertemakan *Cocomelon***

Sumber Hasil Olahan Penulis, 2022.

Desain “Kue Ulang Tahun Bertemakan *Cocomelon*” terinspirasi dari beberapa referensi yang penulis temukan di *platform social media* yang kemudian penulis sesuaikan dengan kemampuan dan ide penulis. Berikut merupakan referensi yang penulis pakai dalam mendesain kue ulang tahun bertemakan *cocomelon*.

### Gambar 6. Kue Ulang Tahun *Cocomelon*



Sumber : Pinterest, 2022.

Dalam pembuatan “Kue Ulang Tahun Bertemakan *Cocomelon*” penulis menggunakan *chocolate butter cake*. *Butter Cake* yaitu kue yang memiliki bahan utama mentega yang di kocok dengan gula hingga lembut dan pucat., kemudian di lanjut berturut-turut memasukan bahan lainnya yaitu telur dan bahan kering secara bergantian. *Butter cake* memiliki rasa gurih karena jumlah kandungan *butter* yang cukup banyak. *Butter cake* memiliki tekstur yang berpori padat, lembab (*moist*) dan kokoh (Ratu Hani, 2015). Maka dari itu dapat dinilai *butter cake* merupakan jenis kue yang cocok untuk dijadikan *base* dalam pembuatan *cake decoration*. Untuk dijadikan *filling* dan *covering* pada kue tersebut, penulis menggunakan *chocolate ganache* sebelum kue dilapisi dengan *rolled fondant*. Dalam rangka menghemat *cost*, penulis menggunakan *dummy* yang diperuntukan sebagai *base* pengganti *chocolate chocolate cake*. Berikut penjelasan dekorasi pada “Kue Ulang Tahun bertemakan *Cocomelon*”

#### 1) *Tier Pertama*

Pada *tier* pertama penulis menutupi *dummy* dengan menggunakan *rolled fondant* yang sudah di beri warna biru muda. Kemudian penulis memberi dekorasi bukit-bukit yang terbuat dari *rolled fondant* yang di beri warna hijau. Pada bagian atas bukit penulis memberi dekorasi awan dan matahari. Pada sisi *tier* kiri atas bawah dan sisi *tier* kanan atas terdapat balon-balon yang terbuat dari *dummy* berbentuk bola kemudian di lapisinya oleh *rolled fondant* dengan berbagai macam warna.



**Gambar 7. Tier Pertama**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

## 2) *Tier* Kedua

Pada *tier* ke dua, penulis menutupi *dummy* dengan menggunakan *rolled fondant* yang sudah diberi warna hijau kemudian diberi motif seperti semangka dengan wajah merah muda yang tersenyum serta kumbang yang bertengger di sudut kiri atas disesuaikan dengan *logo Cocomelon*. Pada *logo* tersebut terdapat antena yang mana akan dibuat dengan menggunakan kawat yang di lapisinya *rolled fondant* dengan warna ungu dan biru langit



**Gambar 8. Tier Kedua**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 3) *School bus*

Pada bagian kanan terdapat kue berbentuk *bus* yang mana penulis ubah kue tersebut dengan *dummy* yang di tutupi dengan *rolled fondant* yang sudah di beri warna kuning dan diberi aksesoris seperti lampu, ban, maupun jendela. *Bus* tersebut merupakan salah satu *icon* dari salah satu *episode* populer *Cocomelon* yaitu *episode* “*Wheels On the Bus*”. Untuk mendukung karakter pada *Cocomelon* lainnya, penulis menaruh beberapa karakter temen dari Jojo pada jendela *bus* tersebut. Pada bagian atas *bus* terdapat awan-awan yang terhubung pada pelangi.



**Gambar 9. Tier Bus**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 4) Pelangi

Pada bagian *cake* kiri dan *Bus* diberi penghubung pelangi. Pelangi tersebut terbuat dari *Gumpaste* yang dibuat melengkung yang terdiri dari warna merah, oranye, kuning, hijau, biru dan ungu.



**Gambar 10. Pelangi**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 5) *Figurine JJ*

JJ merupakan *icon* utama dalam serial *Cocomelon*. JJ merupakan seorang anak yang memiliki usia sekitar 2-4 tahun. JJ sendiri memiliki ciri khas tersendiri yaitu bentuk kepala yang bulat dengan rambut yang tumbuh sedikit berwarna kuning. Pada pembuatan *figurine* JJ, penulis menggunakan *rolled fondant* yang sudah diberi beberapa warna. Untuk bagian kepala JJ, diberi warna kulit serta sedikit aksesoris rambut serta kepala yang bertopi sedangkan pada bagian badan, JJ mengenakan baju berwarna hijau toska.



**Gambar 11. Figurine JJ**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

6) *Figurine* Hewan

Hewan-Hewan yang dihadirkan dalam *cake décor* ini merupakan teman-teman dari JJ yang sering di hadirkan dalam beberapa *episode Cocomelon* sebagai figuran. Hewan-hewan yang dihadirkan seperti gajah yang dikenal dengan nama Ello. Hewan monyet yang dikenal dengan Mochi. Hewan tikus yang dikenal Yoyo. Hewan kucing yang dikenal dengan Kiki. Hewan babi yang dikenal dengan nama Pepe. Hewan beruang yang dikenal dengan Boba. Hewan bebek yang dikenal dengan nama duck. Masing-masing karakter memiliki bentuk dan warna berbeda. Penulis menggunakan *rolled fondant* pada pengerjaan *figurine* hewan ini.



**Gambar 12. Figurine Hewan**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 7) *ABC BLOC*

*Bloc* huruf ABC merupakan *item* tambahan pada kue ini yang mana ada di beberapa *episode Cocomelon* yang berisikan pembelajaran tentang huruf-huruf. Pada pembuatan *ABC Bloc*, penulis menggunakan *rolled fondant* yang telah diberi warna.



**Gambar 13. *ABC Bloc***

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 8) Kotak Kado (*Gift*)

Kotak Kado merupakan suatu pembungkus hadiah yang berbentuk kotak atau kubus. Kotak kado biasanya hadir dalam perayaan ulang tahun, maka dari itu untuk menambah item yang disesuaikan dengan tema, penulis membuat kotak kado yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna putih yang di potong kubus yang kemudian dilengkapi dengan pita berwarna-warni.



**Gambar 14. Kado-Kado (*Gift*)**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

### 9) Media Penunjang Presentasi (*Under liner Cake*)

*Under liner Cake* yang dipakai pada Tugas Akhir menggunakan *Teak-bloc* berukuran 80 x 50 cm pada *Teak Bloc*

penulis membuat rumput-rumput yang terbuat dari *royal icing* berwarna hijau, serta jalan raya yang terbuat dari *Rolled fondant* yang berwarna Hitam dan garis putih pada bagian tengah jalan raya serta tambahan bebatuan di sisi jalan raya.



**Gambar 15. *Under Liner***

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

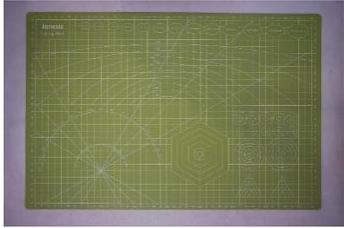
#### 4. **Filosofi Produk**

Pembuatan “Kue Ulang Tahun Bertemakan *Cocomelon* penulis menggunakan berbagai macam variasi warna *primer* seperti merah, kuning, hijau, biru. Hal ini dikarenakan dinilai dapat menarik perhatian lebih kepada anak-anak terhadap kue ulang tahun yang dibuat. Selain itu dalam serial *Cocomelon* di tampilkan *icon-icon* yang bewarna-warni ditujukan untuk belajar dan mengenalkan warna kepada penonton. Mengenalkan warna sejak dini dinilai dapat membantu perkembangan kognitif pada anak, meningkatkan daya pikir serta kreativitas pada anak. Sesuai dengan konsep dari *Cocomelon* yang mengedukasi serta memberi hiburan bagi para penontonnya terutama anak kecil, maka penulis membuat kue ulang tahun dengan warna-warni untuk konsep keseluruhannya.

## D. Tinjauan Produk

### 1. Peralatan Penunjang Kegiatan

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

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
1.	Timbangan		Digunakan untuk menimbang <i>rolled fondant</i>
2.	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> yang memiliki ukuran besar
3.	<i>Cutting Mat</i>		Alas yang digunakan saat memotong <i>rolled fondant</i>

TABEL 1 (Lanjutan)

## Peralatan Penunjang Kegiatan

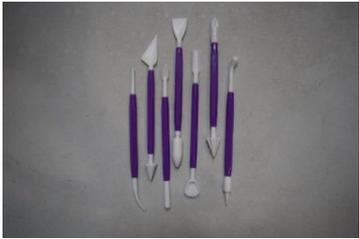
No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
4.	<i>Icing Ball Pen</i>		Digunakan untuk membantu dekorasi pada <i>rolled fondant</i>
5.	<i>Rolled fondant Smoother</i>		Digunakan pada proses membungkus kue maupun <i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang menjadikan permukaan <i>rolled fondant</i> mulus dan rata
6.	<i>Plastic Wrap</i>		Digunakan untuk menlapiasi <i>dummy</i>

TABEL 1 (Lanjutan)

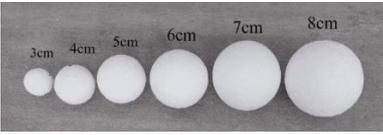
## Peralatan Penunjang Kegiatan

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
7.	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk mengambil <i>rolled fondant</i> yang telah dipipihkan
8.	<i>Drying Foam Pad</i>		Digunakan sebagai alas pada saat membentuk <i>rolled fondant</i>
9.	Cetakan Awan		Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk awan.
10.	<i>Extruder Stainless Steel</i>		Digunakan untuk membentuk <i>rolled fondant</i> dengan ukuran yang panjang

**TABEL 1 (Lanjutan)****Peralatan Penunjang Kegiatan**

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
11.	<i>Modeling Tools</i>		Digunakan untuk membantu pada saat membuat <i>detail</i> dekorasi kecil.
12.	<i>Silicone Mat</i>		Digunakan untuk alas menipiskan <i>rolled fondant</i>
13.	<i>Palette</i>		Digunakan untuk mencampurkan warna yang pas yang mana akan di aplikasikan ke <i>rolled fondant</i>
14.	<i>Dummy</i> Lingkaran uk. Ø 26 cm t: 25 cm		Digunakan sebagai pengganti <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama

**TABEL 1 (Lanjutan)****Peralatan Penunjang Kegiatan**

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
15.	<i>Dummy</i> Lingkaran Ø 26 cm t: 20 cm		Digunakan sebagai pengganti <i>cake</i> pada <i>tier</i> kedua
16.	<i>Dummy</i> bentuk <i>Bus</i>		Digunakan sebagai pengganti <i>cake</i> berbentuk <i>Bus</i>
17.	<i>Dummy</i> bentuk Bola		Digunakan untuk mengcover dekorasi <i>rolled</i> <i>fondant</i> berbentuk balon
18.	Tusuk Sate		Digunakan penyangga untuk kue serta digunakan untuk menancapkan figurin dengan ukuran besar.

**TABEL 1 (Lanjutan)****Peralatan Penunjang Kegiatan**

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
19.	Kawat		<p>Digunakan sebagai antena di lambang <i>Cocomelon</i> dan penyangga pelangi.</p>
20.	Tang		<p>Digunakan untuk memotong tusuk sate dan kawat</p>
21.	<i>Pizza Cutter</i>		<p>Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i></p>
22.	Multiplek		<p>Digunakan sebagai alas pada <i>Cake Decoration</i> yang telah selesai dikerjakan</p>

**TABEL 1 (Lanjutan)****Peralatan Penunjang Kegiatan**

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
23.	<i>Piping Bag</i>		Digunakan untuk mengisi <i>royal icing</i> dengan di taruh <i>icing tip</i> di ujung.
24.	Kuas		Digunakan untuk membasahi <i>rolled fondant</i> dengan <i>Fondant-Glue/CMC</i> agar <i>rolled fondant</i> dapat menempe dengan <i>dummy</i> .
25.	Penggaris		Digunakan untuk mengukur besar dan kecilnya <i>rolled fondant</i> yang digunakan.

**TABEL 1 (Lanjutan)****Peralatan Penunjang Kegiatan**

No.	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
26.	<i>Bowl</i>		Digunakan sebagai tempat untuk melarutkan cmc dan juga sebagai wadah untuk menaruh maizena
27.	<i>Cutter Pen</i>		Digunakan untuk memotong pola atau <i>rolled fondant</i> yang kecil yang memerlukan <i>detailing</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

## 2. *Standard Recipe*

*Standard Recipe* merupakan prosedur di mana proporsi jumlah bahan dan metologi kan secara konsisten menghasilkan produk berkualitas yang baik yang memiliki nutrisi baik, dan kualitas sensorik yang baik yang produk diperoleh dengan cara di formulasikan dan di uji resep. Dengan adanya *Standard Recipe* maka secara konsisten akan terciptanya produk berkualitas tinggi. Maka dari itu *Standard Recipe* adalah suatu resep yang telah

diuji/dicoba berulang-ulang dan ditemukan yang mana memiliki kualitas tertentu yang berkaitan dengan warna, penampilan, rasa, tekstur dan nutrisi yang pas. *Standard Recipe* merupakan susunan prosedur yang sudah paten yang mana digunakan sebagai acuan dalam memproduksi suatu makanan yang berguna dalam keterlibatan produksi, porsi yang dihasilkan dan biaya. (Bakare, 2009).

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis menggunakan *Chocolate Butter Cake* sebagai *base* dari Kue Ulang Tahun ini.



(Sumber : *Saqeena's Cake YouTube Channel*)

Berikut merupakan *recipe chocolate butter cake* yang penulis gunakan. Resep ini penulis angkat dari *Saqeena's Cake YouTube Channel* yang kemudian penulis ubah dan sesuaikan dengan kebutuhan.

a. *Standard Recipe Chocolate Butter Cake***TABEL 2****STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE**

<i>Chocolate Butter Cake</i>			<b>Kategori : <i>Cake</i></b>	
			<b>Hasil :</b> 4 pcs kue Ø 26 cm t: 7 cm, 3 pcs kue Ø 20 cm t: 7 cm	
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Oles	Secukupnya	Mentega	Pada Loyang ukuran 20 cm dan 26 cm. Lalu lapisi dengan <i>baking paper</i> kemudian oles ulang lalu sisihkan
2.	Kocok	2000 gr	Mentega	dalam mixer, hingga mengembang pucat.
		1400 gr	Gula Pasir	
3.	Masukan	35 Butir	Telur	Satu persatu ke dalam campuran mentega gula, kocok hingga rata

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Masukan	1500 gr	Tepung Terigu	Ke dalam adonan, sambil diayak. Dan kocok kembali hingga rata.
		270 gr	Coklat Bubuk	
		175 gr	Maizena	
		100 gr	Susu Bubuk	
		25 gr	Baking Soda	
5.	Tuang	80 ml	Pasta Coklat	Lalu Aduk kembali hingga rata.
		650 ml	Susu Cair	
6.	Tuang			Adonan yang sudah tercampur rata ke dalam Loyang yang sudah disiapkan.
7.	<i>Bake</i>			Selama 40-50 menit hingga matang.
8.	Keluarkan			Dari <i>oven</i> lalu dan dinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

b. *Standard Recipe Chocolate Ganache***TABEL 4****STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**

<i>Chocolate Ganache</i>			Kategori: <i>Cake Cover &amp; Filling</i>	
			Hasil: 1500 gr <i>Ganache</i>	
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Cincang	1000 gr	<i>Milk</i> <i>Chocolate</i> <i>Couverture</i>	Lalu sisihkan.
2.	Panaskan	500 gr	<i>Whip Cream</i>	Dengan menggunakan api kecil hingga mendidih
3.	Tuang			<i>Whip Cream</i> yang sudah mendidih ke dalam Coklat. Lalu aduk hingga tercampur rata
4.	Tutup			<i>Chocolate</i> lalu masukan ke dalam <i>chiller</i> hingga konsistensinya padat.

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022

c. *Standard Recipe Royal icing***TABEL 5****STANDARD RECIPE CHOCOLATE ROYAL ICING**

<i>Royal icing</i>			Kategori : <i>Frosting</i>	
			Hasil : 1 Resep	
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Ayak	500 gr	Gula Halus	
2.	Campurkan	4 pcs	Putih Telur	Dan gula halus ke dalam <i>mixing bowl</i> menggunakan <i>whisk attachment</i> .
		5 gr	<i>Cream Of Tartar</i>	
3.	Kocok			Dengan menggunakan kecepatan rendah. Lalu dinaikan menjadi kecepatan tinggi saat putih telur halus sudah membasahi gula halus. Kocok hingga putih, dan kaku

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

d. *Standard Rice krispie*

TABEL 6

## STANDARD RECIPE RICE KRISPIE

<i>Rice krispie</i>			Kategori: <i>Sweet</i>	
			Hasil: 1 Resep	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	600 gr	<i>Rice Crispy</i>	Lalu sisihkan
2.	Olesi	secukupnya	<i>Vegetable Oil</i>	Ke dalam Loyang ukuran 50 x 50 cm yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
3.	Lelehkan	250 gr	<i>White Chocolate</i>	Lalu sisihkan
4.	Lelehkan	200 gr	<i>Marshmallow</i>	Kemudian campur dengan <i>rice crispy</i> aduk hingga rata.
5.	Tambahkan			<i>White chocolate</i> ke dalam campuran <i>rice krispie</i>
6.	Letakan			<i>Rice krispie</i> kedalam Loyang yang sudah di siapkan

**TABEL 6 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE RICE KRISPIE**

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Simpan			Didalam <i>chiller</i> hingga ter- <i>set</i> dengan sempurna dan kokoh
8.	Keluarkan			<i>Rice Krispie</i> dari <i>chiller</i> dan Loyang.
9.	Potong			Ke dalam bentuk persegi panjang ukuran 25 x 15 cm. sebanyak 7 pcs
10.	Susun			Lalu bentuk dan trimming hingga menjadi bentuk kendaraan <i>bus</i> .
11.	Lelehkan	100 gr	<i>White Chocolate</i>	
12.	Lapisi			Dan rapihkan <i>Rice Crispie</i> dengan menggunakan <i>white chocolate</i> hingga terlihat mulus.

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022.

e. *Standard Recipe Pewarnaan Rolled fondant***TABEL 7****STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE,  
DAN ROYAL ICING**

KUE ULANG TAHUN		Kategori : -		
BERTEMAKAN <i>COCOMELON</i>		Hasil : 1 Dekorasi Kue		
<i>Tier-1 (yield: 1 whole cake @1600gr, Ø26 cm, t: 25 cm)</i>				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Campurkan	900 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		8 tetes	Pewarna Biru	pewarna merata digunakan untuk melapisi <i>tier-1</i>
2.	Campurkan	350 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		10 tetes	Pewarna Hijau Lumut	pewarna merata digunakan untuk dekorasi bukit hijau tua
3.	Campurkan	350 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		6 tetes	Pewarna Hijau Daun	pewarna merata digunakan untuk dekorasi bukit hijau muda

**TABEL 7 (LANJUTAN)**

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE,  
DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Campurkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		8 tetes	Pewarna Kuning	pewarna merata digunakan untuk matahari
5.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> Putih	digunakan untuk Awan
<b><i>Tier Cocomelon (yield: 1 whole cake @2250gr, Ø26 cm, t: 20 cm)</i></b>				
1.	Campurkan	1000 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		10 tetes	Pewarna Hijau Daun	pewarna merata digunakan untuk melapisi <i>dummy tier-2</i>
2.	Campurkan	600 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		10 tetes	Pewarna Hijau Lumut	pewarna merata digunakan untuk dekorasi garis pada <i>cocomelon.</i>

TABEL 7 (LANJUTAN)

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE  
DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Campurkan	100 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga
		8 tetes	Pewarna Ungu	pewarna merata digunakan untuk bagian dekorasi antenna pada <i>tier-2</i>
4.	Campurkan	50 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga
		10 tetes	Pewarna <i>sky blue</i>	pewarna merata digunakan untuk dekorasi antenna pada <i>tier-2</i>
5.	Campurkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		6 tetes	Pewarna Merah Muda	pewarna merata digunakan untuk dekorasi wajah <i>cocomelon</i> pada <i>tier-2</i>

TABEL 7 (LANJUTAN)

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE  
DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
	Campurkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata
		8 tetes	Pewarna merah	digunakan untuk dekorasi antenna dan <i>ladybug</i> pada <i>tier-2</i>
<b><i>Tier Bus (yield: 1 whole cake @1000gr, volume: 21 cm x25 cm x35 cm)</i></b>				
1.	Campurkan	850 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata
		10 tetes	Pewarna Kuning	digunakan untuk melapisi <i>tier bus</i> .
2.	Campurkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata
		8-15 Tetes	Pewarna Hitam	digunakan untuk roda dan dekorasi pada <i>bus</i> .
3.	Campurkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata
		5 tetes	Pewarna coklat	digunakan untuk dekorasi pada <i>bus</i>

TABEL 7 (LANJUTAN)

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE  
DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Campurkan	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		5 tetes	Pewarna Merah	pewarna merata digunakan untuk dekorasi pada <i>bus</i>
<b>Pelangi (yield: 1 pcs @1400gr volume: 43 cm x 35 cm) dan Awan (yield: 9pcs @20-50gr, panjang: 3-8 cm t: 2-4 cm)</b>				
1.	Siapkan	350 gr	<i>Rolled fondant</i> Putih	digunakan untuk Awan
2.	Campurkan	200 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga
		10 tetes	Pewarna Merah	pewarna merata digunakan untuk pelangi warna ke-1
3.	Campurkan	200 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga
		10 tetes	Pewarna oranye	pewarna merata digunakan untuk pelangi warna ke-2
4.	Campurkan	200 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga
		10 tetes	Pewarna Kuning	pewarna merata digunakan untuk pelangi warna ke-3

**TABEL 7 (LANJUTAN)**

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE  
DAN ROYAL ICING**

<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
5.	Campurkan	200 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk pelangi warna ke-4.
		10 tetes	Pewarna Hijau Daun	
6.	Campurkan	200 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk pelangi warna ke-5.
		10 tetes	Pewarna Hijau Lumut	
7.	Campurkan	200 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk pelangi warna ke-6
		10 tetes	Pewarna Biru	
8.	Campurkan	200 gr	<i>Gumpaste</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk pelangi warna ke-7.
		10 tetes	Pewarna Ungu	

TABEL 7 (LANJUTAN)

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE  
DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Figurine (yield: 9 pcs @200-300gr, panjang: 8-10 cm, tinggi: 6-12 cm lebar: 3 cm)</i>				
1.	Campurkan	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		3 tetes	Pewarna coklat	pewarna merata digunakan untuk bagian kepala JJ dan Mochi
2.	Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		6 tetes	Pewarna Biru	pewarna merata digunakan untuk bagian badan JJ dan <i>figurine Ello.</i>
3.	Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		6 tetes	Pewarna oranye	pewarna merata digunakan untuk <i>Figurine Kiki</i>
4.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		6 tetes	Pewarna coklat	pewarna merata digunakan untuk bagian kepala Mochi

**TABEL 7 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE**  
**DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		6 tetes	Pewarna pink	pewarna merata digunakan untuk <i>Figurine Pepe</i>
6.	Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		5 tetes	Pewarna Hitam	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk <i>figurine Yoyo</i>
7.	Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		3 tetes	Pewarna merah	pewarna merata
		3 tetes	Pewarna coklat	digunakan untuk <i>figurine Boba</i>
8.	Campurkan	00 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		6 tetes	Pewarna Kuning	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk <i>Figurine Duck</i>

TABEL 7 (LANJUTAN)

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE  
DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>ABC Bloc, Gift Box, Balon (y: 11 pcs @100-200gr, p: 3-10 cm, t: 3-10 cm l: 3 cm</b>				
1.	Campurkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		8 tetes	Pewarna Merah	pewarna merata digunakan untuk bagian ABC bloc, Kado, Balon
2.	Campurkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		8 tetes	Pewarna Biru	pewarna merata digunakan untuk bagian ABC bloc, Kado, Balon.
3.	Campurkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		8 tetes	Pewarna oranye	pewarna merata digunakan untuk bagian ABC bloc, Balon
4.	Campurkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga
		6 tetes	Pewarna coklat	pewarna merata digunakan untuk bagian kado.

**TABEL 7 (LANJUTAN)**

**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE  
DAN ROYAL ICING**

<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
5.	Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk bagian <i>gift box</i> dan balon
		6 tetes	Pewarna ungu	
6.	Campurkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk <i>Gift Box</i> dan balon.
		5 tetes	Pewarna Hijau Daun	
<b><i>Underliner (y: 1pcs @500gr, ukuran: 80x50 cm)</i></b>				
1.	Campurkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk bagian Jalan dan bebatuan
		5-10 tetes	Pewarna Hitam	
2.	Campurkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Uleni Hingga pewarna merata digunakan untuk bagian rumput.
		10 tetes	Pewarna hijau	

**TABEL 7 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT, GUMPASTE**  
**DAN ROYAL ICING**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Royal icing (y: 500 gr)</b>				
1.	Campurkan	1 resep	<i>Royal icing</i>	Aduk hingga warna merata.
		10 tetes	Pewarna hijau lumut	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

*f. Standard Recipe “Kue Ulang Tahun bertemakan Cocomelon”  
menggunakan dummy*

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN <i>COCOMELON</i>			Hasil : 1 Dekorasi Kue	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b><i>Cover Dummy Tier 1 Ø26 cm, t: 25 cm</i></b>				
1.	Lebarkan	1000 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna Biru Muda	Dengan <i>Rolling Pin</i> membentuk lingkaran Ø30 cm

TABEL 8 (LANJUTAN)

**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN  
“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Lapisi	1 pc	<i>Dummy Cake</i> berukuran Ø26 cm, t: 25 cm	Dengan <i>Rolled fondant</i> yang sudah di beri warna biru yang sebelumnya <i>dummy</i> sudah di olesi dengan <i>edible glue</i> .
3.	Ratakan dan Haluskan			Dengan menggunakan <i>Rolled fondant Smoother</i>
4.	<i>Trim</i>			Bagian-bagian <i>rolled fondant</i> yang sudah tidak diperlukan seperti bagian ujung yang melebihi ukuran <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>small Knife.dummy</i> dengan menggunakan <i>small Knife</i> .

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Rapihkan dan Haluskan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah ter-cover pada permukaan <i>dummy</i>
6.	Bentuk	350 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna hijau lumut	bergelombang seperti bukit
6.	Bentuk	370 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna hijau daun	bergelombang seperti bukit dan satukan dengan fondant bukit bewarna hijau lumut.
7.	Pipihkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Dan cetak menggunakan cetakan awan
8.	Pipihkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>kuning</i>	Dan bentuk menjadi bentuk bulat seperti matahari dan garis lurus.

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	<i>Assembling</i>			Dengan menempelkan <i>item</i> bukit, awan, matahari pada <i>cake tier-1</i> .
10.	Cetak	50 gr	<i>Royal icing</i>	Dengan menggunakan strainer pada bagian bukit untuk memberi motif rumput.
11.	Tempelkan	10 pcs	<i>Gumpaste</i> Bunga	Pada beberapa bagian di bukit.
<b><i>Cover Dummy Tier Cocomelon Ø26 cm, t: 20 cm</i></b>				
1.	Lebarkan	800 Gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna Hijau Daun	Dengan <i>Rolling Pin</i> membentuk lingkaran Ø25 cm

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Lapisi	1 pc	<i>Dummy Cake</i> berukuran Ø20 cm, t: 20 cm	Dengan <i>Rolled fondant</i> yang sudah di beri warna Hijau Muda yang sebelumnya <i>dummy</i> sudah di olesi dengan <i>edible glue</i> .
3.	Ratakan dan Haluskan			Dengan menggunakan <i>Rolled fondant Smoother</i>
4.	<i>Trim</i>			Bagian-bagian <i>rolled fondant</i> yang sudah tidak diperlukan seperti bagian ujung yang melebihi ukuran <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>small Knife</i> .

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Rapihkan dan Haluskan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah ter-cover pada permukaan <i>dummy</i> .
6.	Lebarkan	600 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna Hijau Tua	Buat persegi panjang dengan ukuran 20 x 5 cm dengan ketebalan 2 mm sebanyak 5 pcs.
7.	Tempelkan			Pada sekeliling <i>dummy</i> yang sudah di cover dengan jarak 4 cm paada setiap <i>rolled fondant</i> bewarna hijau muda.
8.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna Merah Muda	Buat persegi panjang dengan ukuran 14 x 10 cm

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> tersebut pada bagian tengah <i>dummy</i> sebagai bagian muka dari <i>Cocomelon</i> . Lalu beri mata dan mulut.
10.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	Bentuk setengah lingkaran. Lalu tempel pada permukaan atas <i>tier-2</i>
11.	Siapkan	2 pcs	Kawat	Bentuk sedikit melengkung dan lapiasi dengan menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna ungu dan biru muda.

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Tempelkan			Kawat tersebut dibagian atas <i>rolled fondant</i> bewarna merah muda berbentuk setengah lingkaran. Sebagai antenna pada lambang <i>Cocomelon</i> .
<b><i>Tier Bus</i></b>				
1.	Lebarkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna kuning	Buat persegi panjang dengan ukuran 25 x 15 cm tempel pada bagian belakang <i>bus</i>
2.	Lebarkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna kuning	Buat persegi panjang dengan ukuran 25 x 15 cm sebanyak 3 pcs. Lalu tempel pada bagian atas, kanan dan kiri pada <i>bus</i> , tempelkan dan trim.

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Lebarkan	30 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna kuning	Buat persegi panjang ukuran 15 x10 cm dan tempel pada bagian lampu depan <i>bus</i>
4.	Lebarkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna kuning	Buat persegi ukuran 15 x 15 cm dan tempelkan bagian depan untuk bagian jendela depan
5.	Lebarkan	18 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna kuning	Buat persegi panjang ukuran 8 x 15 cm dan tempel pada bagian depan <i>bus</i>
6.	Lebarkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna coklat	Buat persegi panjang ukuran 25 x 3 cm sebanyak 2 pcs, 15 x 3 cm sebanyak 2 pcs dan lingkaran diameter 3 cm. Tempelkan pada bagian bawah <i>bus</i> .

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Lebarkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna hitam	Bentuk persegi panjang dan tempelkan sebagai ornamen pelengkap pada bagian sekeliling bus
8.	Lebarkan	5 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna biru muda	Bentuk persegi 10 cm x 5 cm sebanyak 3 pc dan 10 x 10 cm sebanyak 1 pcs lalu tempelkan sebagai jendela pada bus
9.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna merah	tempelkan sebagai ornamen pelengkap pada bagian bus depan untuk lampu.
10.	Tulis			“School Bus” dengan menggunakan <i>edible pen</i> .

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No	Metode	Kuantita	Bahan	Keterangan
<i>Figurine Hewan</i>				
1.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bwarna kuning	Untuk <i>figurine</i> duck dan tempelkan pada <i>bus</i>
2.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bwarna abu-abu	Untuk <i>figurine</i> yoyo dan tempelkan pada <i>bus</i>
3.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bwarna oranye	Untuk <i>figurine</i> kiki dan tempelkan pada <i>bus</i>
4.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bwarna coklat	Untuk <i>figurine</i> mochi dan tempelkan pada <i>bus</i>
5.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bwarna merah muda	Untuk <i>figurine</i> pepe dan tempelkan pada <i>bus</i>

TABEL 8 (LANJUTAN)

## STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

## “COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna merah bata	Untuk <i>figurine</i> boba dan tempelkan pada <i>bus</i>
<b><i>Figurine JJ</i></b>				
1.	Bentuk	25 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna biru muda	Ke dalam bentuk badan, tangan dan kaki
2.	Siapkan	1 pcs	Lidi atau tusuk sate	Kemudian
3.	Taruh			Bagian badan, tangan dan kaki yang sudah di bentuk ke dalam lidi yang sudah disiapkan
4.	Bentuk	15	<i>Rolled fondant</i> bewarna cream	Ke dalam bentuk buat seperti kepala
5.	<i>Mark</i>			Bagian mata dan mulut dengan menggunakan <i>rolled fondant tools</i> kemudian

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Bentuk	2 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna hitam dan putih	Tempelkan sebagai mata dari wajah figurine JJ
7.	Bentuk	1 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna kuning	Sebagai rambut dari JJ
8.	Bentuk	5 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna merah	Berbentuk kerucut menyerupai topi ulang tahun lalu tempelkan pada bagian kepala JJ
<b><i>Figurine Ello</i></b>				
1.	Bentuk	30 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna biru muda	Ke dalam bentuk badan, tangan, kaki, kepala, hidung dan kuping gajah
2.	Siapkan	1 pcs	Lidi atau tusuk sate	Kemudian

**TABEL 8 (LANJUTAN)****STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN****“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
3.	Taruh			Bagian badan, tangan, kaki, kepala, hidung dan kuping gajah yang sudah di bentuk ke dalam lidi yang sudah disiapkan
4.	Bentuk dan pipihkan	2 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna merah muda	Kedalam bentuk telinga gaja. Lalu tempelkan pada telinga tersebut.
5.	Bentuk	5 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna ungu	Berbentuk kerucut menyerupai topi ulang tahun lalu tempelkan pada bagian kepala gajah
<b>Pelangi</b>				

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan	1 pcs	Kawat	Bentuk melengkung, kemudian lapis kawat dengan menggunakan
		15 gr	<i>Gumpaste</i> bewarna merah	Lalu keringkan.
2.	Siapkan	1 pcs	Kawat	Bentuk melengkung, kemudian lapis kawat dengan menggunakan
		15 gr	<i>Gumpaste</i> bewarna Oranye	Lalu keringkan.
3.	Siapkan	1 pcs	Kawat	Bentuk melengkung, kemudian lapis kawat dengan menggunakan
		15 gr	<i>Gumpaste</i> bewarna kuning	Lalu keringkan.

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Siapkan	1 pcs	Kawat	Bentuk melengkung, kemudian lapiasi kawat dengan menggunakan
		15 gr	<i>Gumpaste</i> bewarna hijau	Lalu keringkan.
5.	Siapkan	1 pcs	Kawat	Bentuk melengkung, kemudian lapiasi kawat dengan menggunakan
	Tempel	15 gr	<i>Gumpaste</i> bewarna biru	Lalu keringkan. Semua <i>gumpaste</i> yang sudah kering menjadi satu dengan bantuan <i>edible glue</i>

TABEL 8 (LANJUTAN)

## STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

## “COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Siapkan Tempel	1 pcs	Kawat	Bentuk melengkung, kemudian lapis kawat dengan menggunakan
		15 gr	<i>Gumpaste</i> berwarna ungu	Lalu keringkan. Semua <i>gumpaste</i> yang sudah kering menjadi satu dengan bantuan <i>edible glue</i>
<i>Awan</i>				
1.	Bentuk	200 gr	<i>Rolled fondant</i> Putih	Menjadi bentuk bola dalam beberapa jumlah
2.	Pipihkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> Putih	Kemudian potong menjadi beberapa bagian

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Lapisi			Fondant yang sudah dipipihkan kepada 3-5 pcs bola hingga berbentuk satu kesatuan menjadi awan.
<b>Balon</b>				
1.	Siapkan	3 pcs	<i>Dummy</i> berbentuk bola diameter 3-10 cm	Cover menggunakan
		10-20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah	
2.	Siapkan	3 pcs	<i>Dummy</i> berbentuk bola diameter 3-10cm	Cover menggunakan
		10-20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning dan oranye	

TABEL 8 (LANJUTAN)

## STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

## “COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Siapkan	4 pcs	<i>Dummy</i> berbentuk bola diameter 3-10 cm	Cover menggunakan
		10-20 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna ungu	
4.	Siapkan	4 pcs	<i>Dummy</i> berbentuk bola diameter 3-10 cm	Cover menggunakan
		10-20 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna Hijau	
5.	Siapkan	4 pcs	<i>Dummy</i> berbentuk bola diameter 3-10 cm	Cover menggunakan
		10-20 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna ungu	
<b><i>Gift Box</i></b>				
1.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna merah	Kedalam bentuk kotak

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning	Kedalam bentuk persegi panjang dan pita. Kemudian
<b><i>ABC Box</i></b>				
1.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna Merah	Kedalam bentuk <i>box</i> lalu tulis huruf A dengan menggunakan <i>edible pen</i>
2.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna Biru Muda	Kedalam bentuk <i>box</i> lalu tulis huruf B dengan menggunakan <i>edible pen</i>
3.	Bentuk	10 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye	Kedalam bentuk <i>box</i> lalu tulis huruf C dengan menggunakan <i>edible pen</i>
<b><i>Lady Bug</i></b>				

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Bentuk	15 gr	<i>Rolled fondant</i> Bewarna Merah	Menjadi bulat kemudian beri garis pada bagian tengah dengan menggunakan <i>rolled fondant tools</i>
2.	Bentuk	5 gr	<i>Rolled fondant</i> Bewarna hitam	Menjadi bulat kemudian templekan dengan <i>rolled fondant</i> merah bulat yang sudah dibentuk. Beri motif bulat pada bagian <i>rolled fondant</i> merah sebagai motif sayap lady bug.
<b><i>Underliner</i></b>				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Teak bloc</i>	Bagi dan tandai menjadi 3 bagian dengan menggunakan pencil

TABEL 8 (LANJUTAN)

## STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

## “COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Siapkan	1 <i>recipe</i>	<i>Royal icing</i>	Yang sudah di beri pewarna hijau
3.	Masukan		<i>Royal icing</i>	Ke dalam piping bag yang sudah diberi spuit.
4.	Tekan dan Arahkan		<i>Royal icing</i>	Dalam piping bag ke atas <i>teak bloc</i> tekan dan bentuk menjadi rumput. Lakukan pada bagian <i>teak bloc</i> sisi kanan dan kiri.
5.	Tempelkan			Pada bagian tengah <i>teak bloc</i> .
6.	Lebarkan	5 gr	<i>Rolled fondant</i> bewarna putih	Bentuk panjang garis tipis kemudian tempelkna sebagai line pada jalan raya.
<i>Assambling</i>				

TABEL 8 (LANJUTAN)

## STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

## “COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Letakan			Lady bug pada <i>Tier 2</i> dan pelangi dengan menggunakan <i>edible glue</i> atau cmc
1.	Letakan			<i>Tier 1</i> dan <i>Tier 2</i> pada bagian kiri teak bloc dengan menggunakan <i>edible glue</i> atau cmc
6.	Letakan			Balon balon diantara <i>tier 1</i> dan <i>tier 2</i> dengan menggunakan bantuan tusuk gigi
5.	Letakan			<i>Rolled fondant</i> berbentuk awan diatas <i>bus</i> dengan menggunakan <i>edible glue</i> atau cmc

TABEL 8 (LANJUTAN)

## STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN

## “COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Letakan			<i>Figurine</i> Babi, Bebek, tikus, kucing dan monyet dengan menggunakan bantuan tusuk gigi.
7.	Letakan			<i>Figurine</i> Jojo dan Gajah, box gift di depan <i>tier</i> 1
9.	Letakan			Box ABC depan <i>bus</i>
10.	Letakan	1 pcs	Lampu sorot	Pada ujung depan kanan kiri <i>teak bloc</i>
11.	Letakan	1 pcs	Music box	Pada bagian belakang <i>bus</i>
2.	Letakan			<i>Bus</i> pada bagian kanan <i>teak bloc</i> dengan menggunakan <i>edible glue</i> atau <i>cmc</i>

**TABEL 8 (LANJUTAN)**  
**STANDARD RECIPE “KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN**  
**“COCOMELON” MENGGUNAKAN DUMMY**

No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Letakan			<i>Gumpaste</i> Pelangi sebagai penyambung anatar <i>tier</i> 2 dan <i>bus</i> dengan menggunakan <i>edible glue</i> atau <i>cmc</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

### 3. *Purchase list*

*Purchase list* adalah suatu pesanan pembelian yang mana ditujukan untuk memudahkan suatu pembelian dan ditulis ke dalam suatu *tabel* yang berisikan barang-barang yang akan dibeli. (Munifah, 2022)

a. *Purchase list cake berbahan dasar Styrofoam/dummy*

**TABEL 9**  
**PURCHASE LIST CAKE BERBAHAN DASAR STYROFOAM / DUMMY**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga (Rp)	Unit	
1.	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	595000	7 kg	Rp 425,000
2.	Pewarna <i>royal blue</i>	60	ml	24000	20 ml	Rp 24,000

TABEL 9

## PURCHASE LIST CAKE BERBAHAN DASAR STYROFOAM / DUMMY

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga (Rp)	Unit	
3.	Pewarna <i>moss green</i>	20	MI	24000	20 ml	Rp 24,000
4.	Pewarna merah	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
5.	Pewarna kuning	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
6.	Pewarna hitam	60	MI	24000	20 ml	Rp 24,000
7.	Pewarna coklat	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
8.	Pewarna oranye	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
9.	Pewarna <i>leaf green</i>	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
10.	Pewarna ungu	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
11.	<i>Egg white</i>	4	Pcs	30000	16 pcs	Rp 7,500
12.	<i>Icing Sugar</i>	500	Gr	33000	1 kg	Rp 16,500
13.	COT	5	Gr	6000	43 gr	Rp 698
14.	<i>Gumpaste</i>	800	Gr	110000	1 kg	Rp 88,000
15.	Maizena	1000	Gr	20000	500 gr	Rp 10,000
16.	CMC	50	Gr	46000	400 gr	Rp 5,750
17.	<i>Edible luster gold</i>	2	Gr	45000	6 gr	Rp. 15,000

**TABEL 9**  
**PURCHASE LIST CAKE BERBAHAN DASAR STYROFOAM / DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga (Rp)	Unit	
18.	<i>Alcohol</i>	100	ml	30000	80 ml	Rp 37,500
19.	<i>Dummy Cocomelon</i>	1	Pc	35000	1 pc	Rp 35,000
20.	<i>Dummy Ø 26</i>	1	Pc	26000	1 pc	Rp 26,000
21.	<i>School bus</i>	1	Pc	38000	1 pc	Rp 38,000
22.	Tusuk Sate	10	Pcs	100	1 pc	Rp 1,000
23.	<i>Plastic Wrap</i>	1/3	roll	40000	1 roll	Rp 13,000
24.	<i>Teak bloc</i>	1	Pc	40000	1 pc	Rp 40,000
25.	<i>Rotating Display</i>	1	Pc	80000	1 pc	Rp 80,000
26.	Lampu Sorot	1	set	20000	1 set	Rp 20,000
<b>Total Cost</b>						Rp. 996.948

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

b. *Purchase list* berbahan dasar *real cake*

TABEL 10

**PURCHASE LIST CAKE BERBAHAN DASAR REAL CAKE**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga (Rp)	Jumlah & Unit	
1.	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	595000	7 kg	Rp 425,000
2.	Pewarna <i>royal blue</i>	60	MI	24000	20 ml	Rp 24,000
3.	Pewarna <i>moss green</i>	20	Gr	24000	20 ml	Rp 24,000
4.	Pewarna merah	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
5.	Pewarna kuning	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
6.	Pewarna hitam	60	MI	24000	20 ml	Rp 24,000
7.	Pewarna coklat	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
8.	Pewarna oranye	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
9.	Pewarna <i>leaf green</i>	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
10.	Pewarna ungu	20	MI	11000	20 ml	Rp 11,000
11.	<i>Egg white</i>	4	Pcs	30000	16 pcs	Rp 7,500
12.	<i>Icing Sugar</i>	500	Gr	33000	1 kg	Rp 16,500
13.	COT	5	Gr	6000	43 gr	Rp 698
14.	<i>Gumpaste</i>	800	Gr	110000	1 kg	Rp 88,000
15.	Maizena	1000	Gr	20000	500 gr	Rp 10,000
16.	CMC	50	Gr	46000	400 gr	Rp 5,750

**TABEL 10**  
**PURCHASE LIST CAKE BERBAHAN DASAR REAL CAKE**  
**(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga (Rp)	Jumlah & Unit	
17.	<i>Edible luster gold</i>	2	Gr	45000	6 gr	Rp. 15,000
18.	<i>Alcohol</i>	100	MI	30000	80 ml	Rp 37,500
19	<i>Teak bloc</i>	1	Pc	40000	1 pc	Rp 40,000
20	<i>Rotating Display</i>	1	Pc	80000	1 pc	Rp 80,000
21	Lampu Sorot	1	Set	20000	1 set	Rp 20,000
<i>Total Cost</i>						Rp 883.948

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe Costing* adalah harga makanan per resep mencakup biaya bahan makanan dalam satu harga set menu. Perhitungan *Recipe costing* bertujuan untuk mencari total biaya setiap bahan dan kuantitas setiap bahan dan kuantitas setiap standar resep. Pada perhitungannya dibutuhkan resep dan hasil yang jelas (Jurnal.id, 2021).

Abraham Pizam dalam bukunya *Hospitality Management* mengatakan bahwasannya *Recipe Costing* merupakan inti dari semua penepatan harga yang mana harga item menu dapat ditentukan dengan cara menghitung biaya perporisi yang dapat di makan, disajikan

berdasarkan *Standard Recipe*. Dalam penentuan harga produk. Berikut *Recipe Costing* pada perencanaan pembuatan Tugas Akhir,

**TABEL 11**  
**RECIPE COSTING CAKE BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE, RICE KRISPIE DAN CHOCOLATE GANACHE**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga (Rp)	Jumlah & Unit	
1.	Tepung terigu	1500	Gr	12500	1000 gr	Rp 18.750
2.	<i>Butter</i>	2000	Gr	320000	2000	Rp 320,000
3.	Gula	1400	Gr	13000	1000 gr	Rp 18,200
4.	Telur	35	pcs	30000	16 pcs	Rp 65,625
5.	Coklat Bubuk	270	Gr	26500	250 gr	Rp 28.620
6.	Maizena	175	Gr	4500	150 gr	Rp 5.250
7.	<i>Milk Powder</i>	100	Gr	4000	27 gr	Rp 14,815
8.	<i>Baking powder</i>	25	Gr	13000	110 gr	Rp 2,955
9.	pasta coklat	80	MI	8000	60 ml	Rp 10.666
10.	Susu	650	MI	16000	1000 ml	Rp 10,400
11.	<i>Rice Cripsy</i>	600	Gr	25000	500 gr	Rp 30,000
12.	<i>Vegetable oil</i>	50	MI	14000	1000 ml	Rp 700
13.	<i>White Chocolate compound</i>	350	Gr	70000	1000 gr	RP. 24,500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

**TABEL 11 (LANJUTAN)**

**RECIPE COSTING CAKE BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER  
CAKE, RICE KRISPIE DAN CHOCOLATE GANACHE**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Satuan
				Harga (Rp)	Jumlah & Unit	
14.	<i>Marshmallow</i>	200	Gr	110000	1000 gr	Rp 22,000
15.	<i>Milk Chocolate couverture</i>	1000	Gr	113000	1000 gr	Rp 113000
16.	<i>Whipped Cream</i>	500	MI	80000	1000 ml	Rp 40,000
17.	<i>Vanilla Essence</i>	50	MI	23.500	50 ml	Rp 23,500
<i>Total Cost</i>						Rp 738.581

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

### 5. *Selling Price*

Nienik dalam Jurnal Emba (2013) mengatakan bahwasannya besar kecilnya harga jual di tetapkan dari biaya produksi, non produksi serta laba yang diharapkan yang kemudian dibebankan kepada konsumen untuk mendapatkan produk.

Berikut ditunjukan table perhitungan *selling Price* untuk Kue Ulang Tahun bertema *Cocomelon* baik berupa kue asli dengan *base chocolate butter cake* maupun dengan menggunakan *Styrofoam/Dummy*.

## a. Actual selling price with real cake

**TABEL 12****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 Cake</i> Berbahan Dasar <i>Chocolate Butter Cake,</i> <i>Rice krispie, dan</i> <i>Ganache</i>	1	<i>Recipe</i>	Rp 738.581
2.	<i>Purchase list media</i> Penunjang	1	<i>Recipe</i>	Rp 883.948
<b>Total Ingredients Cost</b>				Rp. 1.662.466
<b>Creativity And Art 30%</b>				Rp. 486.740
<b>Total Cost</b>				Rp. 2.149.206
<b>Desired Cost Percent</b>				40%
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>				5.373.015
<b>Actual Selling Price</b>				<b>5.400.000</b>

Sumber : Hasil olahan penulis, 2022.

b. *Actual selling price with dummy*

**TABEL 13**

***ACTUAL SELLING PRICE WITH DUMMY***

No.	Item	Kuantitas	Satuan	Cost
1.	<i>Purchase list Cake</i> berbahan dasar Styrofoam / <i>Dummy</i>	26	<i>Item</i>	Rp. 996.948
<b><i>Total Ingredients Cost</i></b>				Rp. 996.948
<b><i>Creativity And Art 30%</i></b>				Rp. 299.085
<b><i>Total Cost</i></b>				Rp. 1.296.033
<b><i>Desired Cost Percent</i></b>				40%
<b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b>				3.240.082,5
<b><i>Actual Selling Price</i></b>				<b>3.250.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**E. Pelaksanaan kegiatan**

**1. Lokasi**

Pada pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan 2 lokasi untuk melaksanakan kegiatan Latihan dan pelaksanaan Tugas Akhir di lokasi berikut:

**1. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Produk**

Kost Penulis:

Jl Budi Agung 186 U 21 Hegarmanah, Cidadap, Bandung. Jawa Barat

## 2. Lokasi Presentasi Tugas Akhir Produk

*Pastry Kitchen* Politeknik Pariwisata NHI Bandung:

Jl. DR. Setiabudhi No.186, Hegarmanah, Cidadap, Bandung. Jawa Barat.

## 2. Waktu

Pada pembuatan Tugas Akhir ini, terbagi dalam 2 waktu pelaksanaan yaitu pelaksanaan Latihan dan pelaksanaan Tugas Akhir di lokasi berikut:

1. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
  - a. Oktober 2022
  - b. November 2022
  - c. Desember 2022
2. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
  - 1) Januari 2023