

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di zaman ini, perayaan hari-hari spesial sangat dianggap penting, seperti hari ulang tahun, pernikahan, hari raya, atau acara tertentu biasanya menggunakan sesuatu untuk dijadikan *center* atau simbol dari acara tersebut, seperti menggunakan tumpeng, *ice carving*, maupun *cake*. Bagi kebanyakan orang, “*cake*” merepresentasikan saat-saat yang manis, seperti pertemuan menyenangkan maupun perayaan yang tak terlupakan. *Cake* akan lebih indah jika di hias sesuai dengan tema acara (LoCicero, 2007).

Menghias kue merupakan bagian paling menarik di dalam pengolahan kue, karena dalam menghias kue, kita dapat menuangkan serta mengekspresikan segala kreativitas yang kita punya (LoCicero, 2007).

Menurut (Faridah, 2008) , seni menghias kue sendiri memiliki tujuan serta prinsip. Tujuan dari menghias kue yaitu menambah kualitas baik dari segi rasa, penampilan, maupun bentuk dengan menumpahkan kreativitas dan imajinasi ke dalam dekorasi kue tersebut. Selain itu, menghias kue juga dapat menutup kekurangan yang terdapat pada kue yang dihias.

(Faridah, 2008) juga mengatakan bahwa menghias kue mempunyai prinsip-prinsip seperti tema yang harus ditentukan sejak awal sebelum kita mendekorasi agar maksud dan tujuan dapat tersampaikan. Selanjutnya, dekorasi kue harus dapat menjadi pusat perhatian. Pemilihan desain, warna,

dan dekorasi pun harus sesuai dengan tema yang ada. Kue dan dekorasi yang digunakan pun harus seimbang agar tetap terlihat cantik. Semua prinsip tersebut harus tepat agar dapat menggambarkan tema dari acara tersebut.

Menghias kue bisa menggunakan berbagai macam teknik, salah satunya adalah dengan menggunakan teknik *covering* dengan menggunakan *fondant*. Dalam mengerjakan Tugas akhir ini, penulis menggunakan *fondant* sebagai media utama untuk mendekorasi kue. Dikarenakan *fondant* sudah dikenal di kalangan masyarakat, mudah ditemukan di berbagai toko bahan kue, dan juga mudah untuk di aplikasikan.

Fondant terbuat dari beberapa bahan sederhana, bahan utama untuk membuat *fondant* adalah gula bubuk. *Fondant* dapat dibentuk menjadi berbagai macam bentuk, dapat digulung juga di cetak. Tekstur *fondant* yang lembut membuat *fondant* menjadi mudah dipotong. *Fondant* dapat diberi warna dengan pewarna makanan selagi proses pengadukan, atau dapat dilukis setelah diaplikasikan pada kue. (Maxfield, 2005).

Fondant memiliki dua jenis, yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* atau biasa disebut dengan *fondant cair* digunakan untuk menutupi permukaan kue yang berukuran kecil atau biasa dikenal sebagai *petit fours*. Cara menggunakannya yaitu dengan menuangnya diatas permukaan kue atau dicelupkan yang kemudian didiamkan hingga *fondant* membeku dan mengering.

Sedangkan *rolled fondant* merupakan *fondant* berbentuk padat dan digiling. Biasanya *rolled fondant* digunakan untuk menutupi seluruh

permukaan kue sehingga permukaan kue tersebut rata (Peter, 2016). *Rolled fondant* dicampur dan diuleni hingga lembut, elastis, dan mudah untuk dibentuk. Kemudian digulung dan ditipiskan menjadi sebuah lapisan rata yang dapat mempertahankan kesegaran pada kue, juga memperindah kue.

Untuk *covering*, *rolled fondant* dapat diaplikasikan dengan menggunakan teknik *overhead* dan *panelling*. Teknik *overhead* dilakukan dengan cara menipiskan *fondant* sesuai dengan ukuran kue yang akan ditutupi, kemudian *fondant* diratakan dengan tangan atau dengan bantuan *fondant smoother*.

Sedangkan teknik *panelling*, yaitu dengan melapisi bagian atas kue terlebih dahulu, kemudian melapisi sisi kue dengan cara mengukur diameter menggunakan meteran agar lebih akurat.

Penulis menggunakan teknik *panelling* untuk mendekorasi kue, karena ukuran kue penulis cukup besar maka teknik *panelling* lebih mudah untuk di aplikasikan. Selain itu, penulis juga akan menggunakan teknik lain yaitu dengan menggunakan teknik figurin, dimana *fondant* dibentuk berbagai macam karakter dengan menggunakan cetakan, *handmade*, maupun menggunakan alat *modelling tools* (Adinata, 2022).

Dekorasi kue yang menggunakan *fondant* biasanya dibuat untuk acara pernikahan, perayaan hari jadi, untuk merayakan *baby* maupun *bridal shower*, dan juga untuk acara ulang tahun. *Birthday cake* merupakan kue yang disajikan pada saat orang tersebut berulang tahun. Beberapa sejarawan mengatakan bahwa kue ulang tahun dimulai dari orang Yunani yang biasa membuat kue madu atau roti. Sementara sejarawan lain pun ada yang

berpendapat bahwa tradisi kue ulang tahun dimulai di Jerman, pada abad pertengahan di mana adonan nya dibuat menjadi roti manis. Kemudian muncul kembali di Jerman, sebagai *kinderfest* atau perayaan ulang tahun untuk anak kecil. *Cake* ini biasanya dihias dengan nama orang yang tahun, tulisan *happy birthday*, serta lilin ulang tahun yang saat ini dipercaya jika kita meniup lilin ulang tahun dalam satu tarikan nafas, maka keinginan orang yang sedang berulang tahun akan terwujud (Birthday Cake History, n.d.).

Dalam Tugas akhir ini, penulis mengangkat tema “*Trolls*”. Film *Trolls* ini tayang di akhir tahun 2016 dan bisa mencapai *box office* di angka 344,6 juta dollar. Film ini menceritakan tentang sebuah desa *Trolls* dimana di desa tersebut penuh dengan makhluk kecil berwarna warni yang selalu ceria dan saling membantu satu sama lain. Kegiatan yang selalu dilakukan oleh *Trolls* adalah bernyanyi dan berpelukan, karena kegiatan tersebut melambungkan *Trolls* yang selalu menyayangi satu sama lain dan selalu berbahagia. (Arifin, 2018)

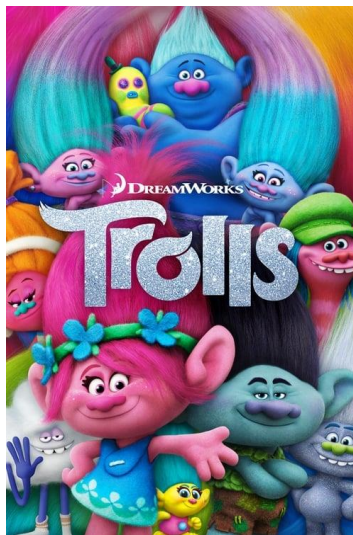
Penulis tertarik untuk menggambarkan desa *Trolls* tersebut sebagai tugas akhir ke dalam bentuk kue ulang tahun dengan harapan orang yang berulang tahun tersebut dapat merasakan kebahagiaan yang dirasakan oleh para *Trolls*.

Maka dari itu, penulis akan mengangkat topik *food presentation* dengan judul:

**“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA FILM ANIMASI
TROLLS”**

B. Desain Produk

1. Tema Produk



Sumber: (TMDB, n.d.)

GAMBAR 1
POSTER FILM *TROLLS*

Seperti yang ditulis oleh (Arifin, 2018), film *Trolls* yang di adaptasi oleh *DreamWorks* ini penuh dengan warna dengan komposisi yang enak dipandang. Film ini tidak hanya cocok untuk anak-anak, namun semua kalangan baik remaja maupun dewasa pasti suka dengan film ini, karena film ini penuh dengan musik, cerita yang seru dan juga dapat membuat bahagia bagi orang yang menontonnya.

Desa *Trolls* berada di dalam hutan yang terdapat banyak pohon bernama *Happy Tree* dimana banyak sekali *Trolls* yang tinggal didalamnya. Salah satunya yaitu Poppy yang merupakan tokoh utama dalam film ini. Selain itu, ada pula salah satu *Trolls* yang bernama Fuzzbert, dimana Fuzzbert ini merupakan *Trolls* yang misterius karena badannya penuh dengan rambut sehingga yang terlihat hanya kakinya saja. Di desa *Trolls* ini terdapat banyak kebahagiaan,. Para *Trolls* sangat senang bernyanyi, menari, serta berpelukan. Kemudian pada suatu hari, desa tersebut di serang oleh kaum Bergens, yang mana kaum tersebut sifatnya berbanding terbalik dengan *Trolls*, karena mereka selalu murung dan tidak pernah bahagia. Maka dari itu, kaum Bergens percaya bahwa dengan memakan para *Trolls*, para kaum Bergens akan mendapatkan kebahagiaan. Salah satu kaum Bergens menculik beberapa *Trolls* untuk di makan. Namun Poppy, yang merupakan *Trolls* paling bahagia dan salah satu *Trolls* lain yang bernama Branch memulai petualangannya untuk menyelamatkan teman-temannya (Cyntara, 2020).

Film *Trolls* ini juga memberikan kesan dan pesan yang mendalam, seperti tidak tabu dalam mengakui kesalahan, membantu sesama, dan selalu percaya diri dengan diri kita sendiri.

2. Konsep Produk

Penulis akan menggunakan tema film animasi *Trolls* yang memiliki bentuk lingkaran. *Birthday Cake* ini ditujukan kepada anak-

anak perempuan yang berusia dibawah 5 tahun. Karena karakter Poppy yang berwarna *pink* serta adanya hiasan bunga-bunga.

Penulis menggunakan 3 tingkat dengan tingkat pertama berdiameter 35 cm dan tinggi 15 cm, tingkat kedua berdiameter 26 cm dan tinggi 18 cm, sedangkan untuk tingkat ketiga berdiameter 22 cm dan tinggi 18 cm. Untuk dekorasi kue yang *edible*, *Devil Chocolate Cake* dipilih penulis untuk *base cake* sebelum di *cover* oleh *fondant*, dan *Chocolate Ganache* sebagai *filling*.

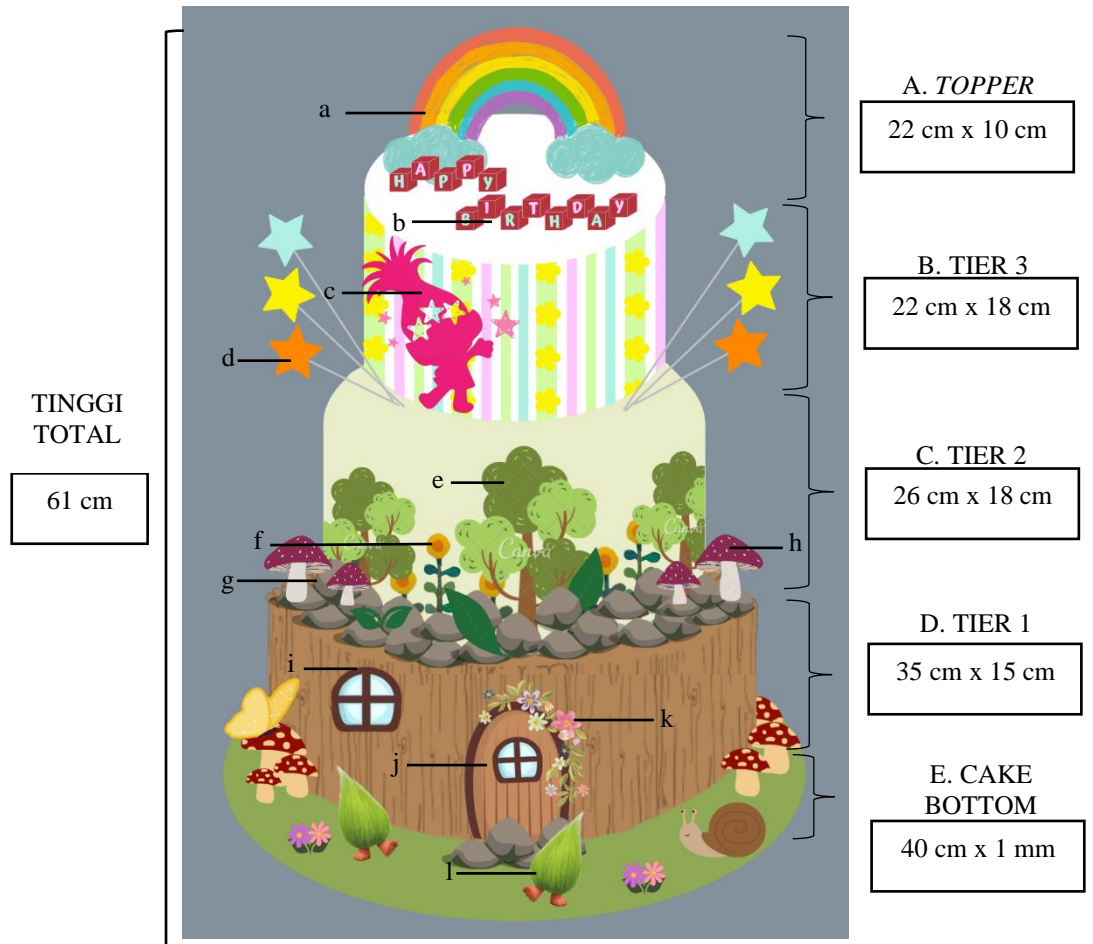
Devil Chocolate Cake dipilih oleh penulis dikarenakan teksturnya yang padat sehingga teksturnya stabil sehingga dapat memudahkan penulis dalam mendekorasi kue. Namun, untuk Tugas akhir kali ini, penulis akan membuat dekorasi kue yang *non-edible*. Penulis mengganti *Devil Chocolate Cake* dengan *dummy*.

Tier pertama dekorasi kue ini berbentuk tabung, dicover dengan *fondant* berwarna coklat berukiran kayu batang pohon. Ukiran tersebut melambangkan desa *Trolls* dimana para *Trolls* tinggal. Selain itu, ada pula tokoh *Trolls* lain berwarna hijau yang bernama Fuzzbert.

Sedangkan *tier* kedua, berbentuk tabung berwarna hijau *mint*, serta ada bentuk pohon yang disebut "*happy tree*", bunga, serta daun.

Hiasan yang digunakan di paling atas dekorasi kue ini, penulis membuat pelangi dan kubus yang bertuliskan *Happy Birthday* sebagai tanda bahwa dekorasi kue ini diperuntukkan untuk acara ulang tahun. Serta karakter Poppy sebagai pemeran utama.

3. Sketsa Produk



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

GAMBAR 2

SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

GAMBAR 3

TOPPER

a. Pelangi

Untuk *topper* pertama, penulis membuat hiasan berbentuk pelangi, dikarenakan warna yang beragam menggambarkan macam macam warna *Trolls*. Pelangi ini dibuat menggunakan *fondant* yang di *roll* memanjang dan di lekukkan dengan berat 50 gr dan tinggi 10 cm. Penulis juga membuat awan untuk ujung bawah pelanginya.

b. Kubus “*Happy Birthday*”

Pada kubus berukuran 3x3 cm ini, penulis meng-*cover* menggunakan *fondant* berwarna merah maroon, kemudian untuk tulisan “*happy birthday*”, penulis mencetak *fondant* berwarna pink dan biru dengan menggunakan cetakan huruf.



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

GAMBAR 4 **TIER KETIGA**

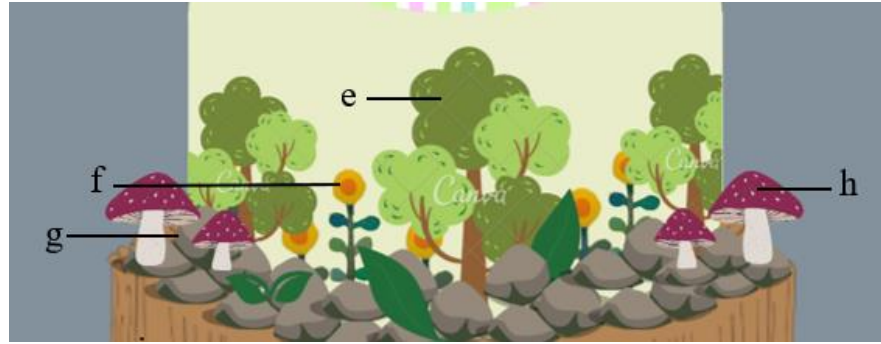
Penulis meng-*cover tier* kedua ini menggunakan *fondant* berwarna putih. Kemudian penulis menambahkan ornamen berbentuk persegi panjang berwarna *pink*, hijau, dan biru yang menyerupai bungkusan kado.

c. Siluet Poppy

Poppy merupakan karakter utama dalam film *Trolls* ini. Maka dari itu, penulis membuat siluet Poppy dengan tinggi 16 cm yang terbuat dari *fondant* berwarna *pink* sebagai simbol utama bahwa tema kue ini adalah kue ulang tahun bertema *Trolls*.

d. Hiasan Bintang

Hiasan bintang ini terbuat dari *fondant* berwarna biru, kuning, dan *orange*. Kemudian di pasang di pinggir *tier* kedua berjumlah 3 tangkai sebelah kanan dan 3 tangkai sebelah kiri dengan menggunakan bantuan kawat *fondant*.



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

GAMBAR 5 **TIER KEDUA**

Penulis meng-*cover tier* kedua ini menggunakan *fondant* berwarna *mint green*. Kemudian penulis menambahkan ornamen lain seperti *happy tree*, bunga dan daun, batu, serta jamur.

e. *Happy Tree*

Pohon ini melambangkan tempat tinggal para *Trolls* yaitu di hutan. Penulis membuat 3 pohon dengan daun berwarna hijau tua dan hijau muda. Pohon ini disebut *Happy Tree* karena di tempat tinggal *Trolls* lah semua kebahagiaan itu ada.

f. Bunga dan Daun

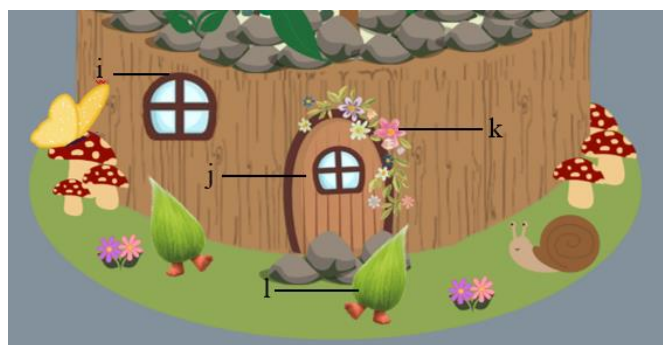
Bunga ini terbuat dari *fondant* yang dicetak menggunakan cetakan berbentuk bulat. Serta daun yang dicetak menggunakan *leaf plunger*. Bunga dan daun ini menandakan bahwa di dalam hutan juga terdapat bunga dan daun.

g. Batu

Rumah *Trolls* memang berada di dalam hutan. Namun, hutan tersebut diibaratkan sebagai desa. Namun, rumah *Trolls* terbuat dari batu. Penulis membuat batu dari *fondant* yang diberi warna abu-abu dengan berat dan ukuran yang berbeda beda. Mulai dari berat 10 gram, 7 gram, dan 5 gram.

h. Jamur

Penulis membentuk *fondant* menjadi bentuk jamur. Di dalam film *Trolls* ini terdapat jamur dengan beberapa warna. Maka dari itu, penulis membuat jamur dengan dua warna yaitu ungu dan merah. Jamur ini memiliki 3 ukuran berbeda, yaitu jamur besar dengan berat 30 gram, 20 gram, dan 10 gram.



Sumber: Olahan Penulis, 2022.

GAMBAR 6

TIER PERTAMA

Penulis meng-*cover tier* pertama menggunakan *fondant* berwarna coklat yang menyerupai batang kayu. Tidak lupa,

penulis juga menggunakan *wood technique* pada *fondant* tersebut agar semakin mirip dengan batang pohon sungguhan.

i. Jendela

Penulis membuat jendela dengan menggunakan *fondant* berwarna biru yang diibaratkan sebagai kaca dan dipadukan dengan warna cokelat sebagai jendela.

j. Pintu

Pintu ini terbuat dari *fondant* dengan warna cokelat yang sama dengan batang kayu. Namun penulis menambahkan warna cokelat yang lebih tua agar lebih menonjolkan bentuk pintu. Penulis juga menambahkan ukiran seperti kayu pada pintu dengan menggunakan *modelling tools*.

k. Bunga

Bunga ini dibuat menggunakan *flower plunger*. Bunga nya pun berwarna warni melambangkan desa *Trolls* yang penuh dengan warna.

l. *Trolls* Fuzzbert

Trolls bernama Fuzzbert ini merupakan karakter yang misterius dikarenakan hanya terdiri dari rambut hijau dan kaki saja sehingga wajahnya tidak terlihat. Dibuat dengan menggunakan

fondant berwarna hijau dengan berat 36 gram untuk badan dan *cream* dengan berat 6 gram untuk kakinya.

C. Tinjauan Produk

Tinjauan produk yang akan penulis uraikan untuk Tugas akhir ini, yaitu *standard recipe*, peralatan penunjang kegiatan, *purchase order*, *recipe costing*, *selling price*, dan pelaksanaan kegiatan.

1. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah sebuah perintah atau instruksi yang berisi petunjuk untuk membuat suatu hidangan meliputi: komposisi, kuantitas bahan, Teknik yang digunakan, serta prosedur kerjanya. Tujuannya agar orang dapat melakukan hal yang sama seperti yang sudah ada di resep (Hamidah, 2018).

Penulis menyantumkan *standard recipe* dari pembuatan dekorasi kue dengan menggunakan *cake* asli dan dengan *dummy*, *standard recipe* dari *Devil Chocolate Cake* dengan *Ganache Filling* yang bersumber dari tempat *job training* penulis, yaitu *DoubleTree by Hilton* Jakarta-Diponegoro.

Base untuk *Devil Chocolate Cake* ini merupakan kue dengan tipe *Batter Cake* yang dibuat dengan metode *creaming* dimana gula dan *butter* dicampur terlebih dahulu hingga pucat dan lembut, kemudian dilanjutkan dengan memasukkan telur satu persatu sambil terus dikocok, kemudian tepung dimasukkan kedalam adonan, dan yang

terakhir memasukkan susu dan diaduk hingga semua bahan tercampur rata. Hasil dari pengocokan tersebut adalah *cake* yang padat dengan remah kasar. Strukturnya terbentuk dari banyaknya telur, tepung, susu, dan lemak yang digunakan. Sedangkan untuk volumenya di dapatkan dari penggunaan *baking powder* (Faridah, 2008).

Dengan adanya *standard recipe* ini, penulis akan menjelaskan cara membuat dari awal hingga akhir. Dengan *standard recipe* tersebut juga, dapat menjadikan acuan untuk menghitung *selling price*.

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE SPONGE CAKE

<i>CHOCOLATE SPONGE CAKE</i>				
<i>Standard Recipe</i>				
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
2.	Hasil			<i>Chocolate Sponge Cake</i> .
3.	Olesi			Sheet pan dengan <i>margarine</i> dan tepung.

TABEL 1

STANDARD RECIPE CHOCOLATE SPONGE CAKE

(LANJUTAN)

NO.	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
4.	Campur	500 gr 200 gr	Gula <i>Butter</i>	Hingga berwarna putih.
5.	Masukan	5 butir 12 gr	Telur Vanila	Ke dalam adonan gula dan <i>butter</i> .
6.	Campur			Hingga rata.
7.	Masukan	370 gr 10 gr 10 gr 100 gr	Tepung <i>Baking Powder</i> <i>Baking Soda</i> Cokelat Bubuk	Yang sudah di ayak ke dalam adonan.
8.	Campur			Hingga rata.
9.	Tuang	450 gr	Susu	Kedalam adonan.
10.	Aduk			Kembali hingga rata.
11.	Tuang			Adonan ke dalam cetakan.
12.	Panggang			Dengan suhu 180°C
13.	Cetak			Menggunakan cetakan berbentuk bulat dengan ukuran 26 cm dan 22 cm.

Sumber: *Standard Recipe Hotel DoubleTree by Hilton Jakarta – Diponegoro*, 2022.

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

CHOCOLATE GANACHE				
<i>Standard Recipe</i>				
				Jumlah: 2050 gr
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
2.	Hasil			<i>Chocolate Ganache.</i>
3.	Tuang	700 gr 600 gr	<i>Dark Chocolate Couverture Milk Chocolate Compound</i>	Ke dalam bowl.
4.	Panaskan	750 gr	<i>Dairy Cream</i>	Hingga hangat-hangat kuku.
5.	Tuang		<i>Dairy Cream</i>	Yang sudah hangat ke dalam cokelat.
6.	Campur			Hingga rata.
7.	Simpan			Di suhu ruang tanpa di tutup selama sehari sebelum dipakai.

Sumber: *Standard Recipe Hotel DoubleTree by Hilton Jakarta – Diponegoro, 2022.*

TABEL 3

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM**ANIMASI TROLLS TIER 1**

DEKORASI KUE BERTEMA FILM				
ANIMASI TROLLS				
<i>Standard Recipe</i>				Jumlah: 1 tier Ø35 cm
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
<i>Tier Pertama: ø35 cm dan Tinggi 15 cm.</i>				
2.	Timbang	850 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
3.	Campurkan	15 ml	Pewarna Cokelat	Dengan <i>rolled fondant</i> .
4.	Uleni			Hingga tercampur rata.
5.	<i>Roll</i>	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga 0,5 mm tebalnya.
6.	<i>Cover</i>			Bagian atas <i>tier</i> .
7.	Ukir			Hingga seperti ukiran kayu.
8.	<i>Roll</i>	800 gr	<i>Fondant</i> berwarna cokelat	Hingga berbentuk persegi panjang.

TABEL 3

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM
ANIMASI TROLLS TIER 1 (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
9.	Cetak		<i>Fondant</i>	Dengan menggunakan cetakan <i>silicon</i> berukiran kayu.
10.	<i>Cover</i>	1 pc	Ø35 cm <i>Dummy</i>	Tempelkan menggunakan CMC.
Dekorasi Tier Pertama				
Pintu dan Jendela				
11.	Campurkan	50 gr 1 ml 50 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Cokelat <i>Fondant</i> Pewarna <i>Sky Blue</i>	Hingga tercampur rata.
12.	Bentuk			Menjadi pintu dan jendela.
Jamur (8 pcs @40gr, @35gr, @25gr)				
13.	Campurkan	150 gr 3 ml 150 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Red Cherry</i> <i>Fondant</i> Pewarna Cokelat	Hingga tercampur rata.
14.	Bentuk			Menjadi jamur.

TABEL 3

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM
ANIMASI TROLLS TIER 1 (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
Tokoh Fuzzbert (2 pcs)				
15.	Campurkan	100 gr 2 ml 20 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Leaf Green</i> <i>Fondant</i> Pewarna Cokelat	Hingga tercampur rata.
16.	Bentuk			Menjadi badan dan kaki tokoh Fuzzbert.
Butterfly, Flowers, Leaves				
17.	Campurkan	50 gr 1 ml 50 gr 1 ml 50 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Lemon Yellow</i> <i>Fondant</i> Pewarna <i>Leaf Green</i> <i>Fondant</i> Pewarna <i>Purple</i>	Hingga tercampur rata.
18.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis.

TABEL 4

STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM

ANIMASI TROLLS TIER 2

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
19.	<i>Cut</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>butterfly plunger</i> , <i>leaf plunger</i> , dan <i>flower plunger</i> .
Tier kedua: ø26 cm dan Tinggi 18 cm.				
1.	Timbang	700 gr	<i>Rolled Fondat.</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
2.	Campurkan	5 ml	Pewarna <i>Lime Green</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> .
3.	Uleni			Hingga tercampur rata.
4.	<i>Cover</i>	1 pc	Ø26 cm <i>Dummy</i>	Tempelkan menggunakan CMC, haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
Dekorasi Tier kedua				
Daun Pohon				
5.	Campurkan	100 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Leaf Green</i>	Hingga tercampur rata.
6.	<i>Cut</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan cetakan daun pohon.

TABEL 4

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM
ANIMASI TROLLS TIER 2 (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
Batang Pohon				
7.	Campurkan	50 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna Cokelat	Hingga tercampur rata.
8.	<i>Cut</i>		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk batang pohon.
Bunga				
9.	Campurkan	50 gr 1 ml 50 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Orange</i> <i>Fondant</i> Pewarna <i>Egg Yellow</i>	Hingga tercampur rata.
10.	<i>Cut</i>		<i>Fondant</i>	Menggunakan cetakan bulat untuk membuat bunga.
Batu				
11.	Campurkan	250 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Black</i>	Hingga tercampur rata dan menjadi warna abu abu.
12.	Bentuk		<i>Fondant</i> berwarna abu-abu	Bentuk menjadi batu.
13.	<i>Put</i>		Hiasan Bintang	Pada sisi kue

TABEL 5

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM
ANIMASI TROLLS TIER 3**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
Tier ketiga: ø22 cm dan Tinggi 18 cm.				
1.	Timbang	700 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
2.	Uleni			Hingga kalis.
3.	<i>Cover</i>	1 pc	ø22cm <i>Dummy</i>	Tempelkan menggunakan CMC, haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
4.	Campurkan	75 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Rose Pink</i>	Hingga tercampur rata.
5.	Campurkan	75 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Sky Blue</i>	Hingga tercampur rata.
6.	Campurkan	75 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Leaf Green</i>	Hingga tercampur rata.
7.	Campurkan	75 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Yellow</i>	Hingga tercampur rata.
8.	<i>Cut</i>		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk persegi panjang dan bunga.
8.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Pada <i>tier</i> ketiga.

TABEL 6

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM
ANIMASI TROLLS BAGIAN TOPPER**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
Kubus "Happy Birthday" 2,5 cm x 2,5 cm				
1.	Timbang	300 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menggunakan <i>digital scale</i> .
2.	Campurkan	200 gr 5 gr 1 gr	Pewarna <i>Red Cherry</i> <i>Black</i>	Hingga tercampur rata.
3.	<i>Cover</i>	13 pcs	<i>Dummy</i> 2,5 cm x 2,5 cm	Tempelkan menggunakan CMC, haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
4.	Campurkan	50 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Rose Pink</i>	Hingga tercampur rata.
5.	<i>Cut</i>			Menggunakan cetakan huruf A, P, I, T, D, Y
6.	Campurkan	50 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Sky Blue</i>	Hingga tercampur rata.
7.	<i>Cut</i>			Menggunakan cetakan huruf H, P, Y, B, R, A

TABEL 6

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA FILM
ANIMASI TROLLS BAGIAN TOPPER (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
Pelangi (180 gr)				
8.	Campurkan	@30gr @1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah, <i>orange</i> , kuning, hijau, biru, ungu	Hingga tercampur rata.
9.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Hingga memanjang.
10.	Susun		<i>Fondant</i>	Hingga membentuk pelangi.
11.	Bentuk		<i>Fondant</i> berwarna biru	Menjadi bentuk awan.

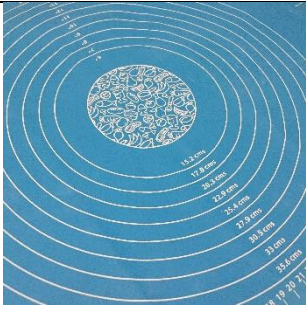

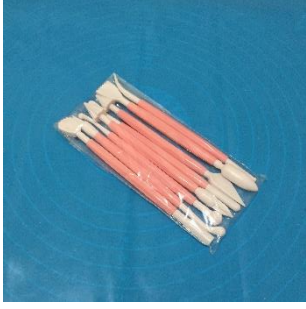
Sumber: Dokumentasi penulis, 2022.

2. Peralatan Penunjang Kegiatan

Dalam membuat dekorasi kue, alat-alat sangat dibutuhkan untuk membantu dan mempermudah proses pengerjaan. Berikut penulis lampirkan alat yang dibutuhkan beserta fungsinya.

TABEL 7


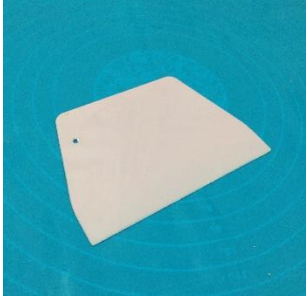
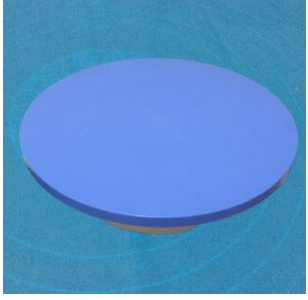
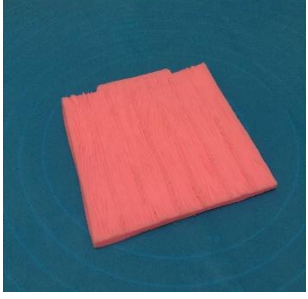
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
1.		<i>Silicon Mat</i>	Alas pengerjaan dekorasi kue, seperti untuk alas menipiskan <i>fondant</i> .
2.		<i>Digital Scale</i>	Untuk menimbang <i>fondant</i> .
3.		<i>Fondant Tools</i>	Untuk memberikan detail pada <i>fondant</i> .

TABEL 7
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)





NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
4.		<p style="text-align: center;"><i>Fondant Smoother</i></p>	<p style="text-align: center;">Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>.</p>
5.		<p style="text-align: center;"><i>Flower Plunger</i></p>	<p style="text-align: center;">Untuk membuat bunga dari <i>fondant</i>.</p>
6.		<p style="text-align: center;"><i>Leaf Plunger</i></p>	<p style="text-align: center;">Untuk membuat daun dari <i>fondant</i>.</p>
7.		<p style="text-align: center;">Penggaris</p>	<p style="text-align: center;">Untuk mengukur panjang <i>fondant</i>.</p>

TABEL 7
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
8.		<i>Rolling Pin</i>	Untuk menipiskan <i>fondant</i> .
9.		<i>Scraper</i>	Untuk memotong <i>fondant</i> .
10.		<i>Turn Table</i>	Untuk alas agar mempermudah dalam proses dekorasi.
11.		<i>Wood Silicon Mold</i>	Untuk membuat motif kayu pada <i>fondant</i> .



TABEL 7

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
12.		<i>Brush</i>	Untuk membantu menempelkan lem pada <i>fondant</i> .
13.		<i>Butterfly Plunger</i>	Untuk membuat kupu-kupu dari <i>fondant</i> .
14.		<i>Cloud Cutter</i>	Untuk membuat awan dari <i>fondant</i> .
15.		<i>Toothpick</i>	Untuk menopang karakter yang terbuat dari <i>fondant</i> .

TABEL 7

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
16.		<i>Pizza Cutter</i>	Untuk memotong sisa <i>fondant</i> yang tidak terpakai pada saat <i>covering</i> .
17.		<i>Cake Board</i>	Sebagai alas dekorasi kue yang sudah jadi.

Sumber: Dokumentasi penulis, 2022.

3. *Purchase Order*

Purchase order adalah dokumen yang dibuat oleh suatu perusahaan atau seseorang. Dokumen tersebut biasanya berisi deskripsi barang, jumlah pesanan, harga, pajak, dan biaya pengiriman. Kemudian dokumen tersebut dikirimkan kepada *seller* atau *vendor* (Ojugo, 2010).

TABEL 8

**PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DEVIL CHOCOLATE CAKE**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	Gula	1	Kg	Rp. 15.000	Kg	Rp. 15.000
2.	<i>Unsalted Butter</i>	1	Kg	Rp. 130.000	Kg	Rp. 130.000
3.	Telur	1	Kg	Rp. 22.000	Kg	Rp. 22.000
4.	<i>Vanilla Essence</i>	500	ml	Rp. 56.000	500 ml	Rp. 56.000
5.	Tepung	1	Kg	Rp. 12.000	Kg	Rp. 12.000
6.	<i>Baking Powder</i>	110	Gr	Rp. 12.000	110 gr	Rp. 12.000
7.	<i>Baking Soda</i>	227	Gr	Rp. 31.000	227 gr	Rp. 31.000
8.	Bubuk Cokelat	180	Gr	Rp. 36.000	180 gr	Rp. 36.000
9.	Susu	1	L	Rp. 17.000	L	Rp. 17.000

TABEL 8
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DEVIL CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
10.	<i>Dairy Cream</i>	1	L	Rp. 130.000	L	Rp. 130.000
11.	<i>Dark Choc Couv.</i>	1	Kg	Rp. 202.000	Kg	Rp. 202.000
12.	<i>Milk Choc Comp.</i>	1	Kg	Rp. 59.000	Kg	Rp. 59.000
13.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp. 375.000	5 Kg	Rp. 375.000
14.	Maizena	1	Kg	Rp. 14.000	Kg	Rp. 14.000
15.	<i>CMC Powder</i>	43	Gr	Rp. 12.000	43 Gr	Rp. 12.000
16.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	Pcs	Rp. 18.500	Pcs	Rp. 18.500
17.	Pewarna Cokelat	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000
18.	Pewarna <i>Leaf Green</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
19.	Pewarna <i>Red Cherry</i>	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000

TABEL 8
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DEVIL CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
20.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
21.	Pewarna <i>Black</i>	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000
22.	Pewarna <i>Egg Yellow</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
23.	Pewarna <i>Orange</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
24.	Pewarna <i>Rose Pink</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
25.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
26.	Pewarna <i>Violet</i>	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000
27.	Kawat <i>Fondant</i>	30	pcs	Rp. 22.000	30 pcs	Rp. 22.000
TOTAL						Rp. 1.335.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 9

**PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Dummy</i>	1	Set	Rp. 41.000	2 pcs	Rp. 41.000
2.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp. 375.000	5 kg	Rp. 375.000
3.	Maizena	1	Kg	Rp. 14.000	Kg	Rp. 14.000
4.	<i>CMC Powder</i>	43	gr	Rp. 12.000	43 gr	Rp. 12.000
5.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	Pcs	Rp. 18.500	Pcs	Rp. 18.500
6.	Pewarna Cokelat	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000
7.	Pewarna <i>Leaf Green</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
8.	Pewarna <i>Red Cherry</i>	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000
9.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
10.	Pewarna <i>Black</i>	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000

TABEL 9
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
11.	Pewarna <i>Egg Yellow</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
12.	Pewarna <i>Orange</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
13.	Pewarna <i>Rose Pink</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
14.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	20	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 13.000
15.	Pewarna <i>Violet</i>	20	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 26.000
16.	Kawat <i>Fondant</i>	30	pcs	Rp. 22.000	30 pcs	Rp. 22.000
TOTAL						Rp. 664.500

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022.

4. *Recipe Costing*

Biaya bahan baku dalam suatu set menu disebut dengan *Recipe Costing* (Jurnal Entrepreneur, 2022). Berikut adalah *recipe costing* dari “Dekorasi Kue Bertema Film Animasi *Trolls*”.

TABEL 10

**RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DEVIL
CHOCOLATE CAKE**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	Gula	500	Gr	Rp. 15.000	Kg	Rp. 7.500
2.	<i>Unsalted Butter</i>	200	Gr	Rp. 130.000	Kg	Rp. 26.000
3.	Telur	250	Gr	Rp. 22.000	Kg	Rp. 5.500
4.	<i>Vanilla Essence</i>	12	ml	Rp. 56.000	500 ml	Rp. 1.344
5.	Tepung	370	Gr	Rp. 12.000	Kg	Rp. 4.440
6.	<i>Baking Powder</i>	10	Gr	Rp. 12.000	110 gr	Rp. 1.090
7.	<i>Baking Soda</i>	10	Gr	Rp. 31.000	227 gr	Rp. 1.365
8.	Bubuk Cokelat	100	Gr	Rp. 36.000	180 gr	Rp. 2.000
9.	Susu	450	gr	Rp. 17.000	L	Rp. 7.650
10.	<i>Dairy Cream</i>	750	gr	Rp. 130.000	L	Rp. 97.500
11.	<i>Dark Choc Couv.</i>	700	gr	Rp. 202.000	Kg	Rp. 141.400

TABEL 10
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DEVIL
CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
12.	<i>Milk Choc Comp.</i>	600	gr	Rp. 59.000	Kg	Rp. 35.400
13.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	Rp. 375.000	5 Kg	Rp. 375.000
14.	Maizena	300	gr	Rp. 14.000	Kg	Rp. 4.200
15.	<i>CMC Powder</i>	50	gr	Rp. 12.000	43 gr	Rp. 13.953
16.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	pc	Rp. 18.500	Pcs	Rp. 18.500
17.	Pewarna Cokelat	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500
18.	Pewarna <i>Leaf Green</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
19.	Pewarna <i>Red Cherry</i>	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500
19.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
20.	Pewarna <i>Black</i>	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500

TABEL 10
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DEVIL
CHOCOLATE CAKE (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
21.	Pewarna <i>Egg Yellow</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
22.	Pewarna <i>Orange</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
23.	Pewarna <i>Rose Pink</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
24.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
25.	Pewarna <i>Violet</i>	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500
26.	Kawat <i>Fondant</i>	2	pcs	Rp. 22.000	30 pcs	Rp. 1.466
TOTAL						Rp. 880.808

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022.

TABEL 11

**RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Dummy</i>	1	Set	Rp. 41.000	2 pcs	Rp. 41.000
2.	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp. 375.000	5 kg	Rp. 375.000
3.	Maizena	300	Kg	Rp. 14.000	Kg	Rp. 4.200
4.	<i>CMC Powder</i>	50	gr	Rp. 12.000	43 gr	Rp. 13.953
5.	<i>Cake Board 30cm</i>	1	Pcs	Rp. 18.500	Pcs	Rp. 18.500
6.	Pewarna Cokelat	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500
7.	Pewarna <i>Leaf Green</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
8.	Pewarna <i>Red Cherry</i>	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500
9.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
10.	Pewarna <i>Black</i>	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500

TABEL 11
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
11.	Pewarna <i>Egg Yellow</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
12.	Pewarna <i>Orange</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
13.	Pewarna <i>Rose Pink</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
14.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	15	ml	Rp. 13.000	20 ml	Rp. 9.750
15.	Pewarna <i>Violet</i>	15	ml	Rp. 26.000	20 ml	Rp. 19.500
16.	Kawat <i>Fondant</i>	2	Pcs	Rp. 22.000	30 pcs	Rp. 1.466
TOTAL						Rp. 590.619

Sumber: Data Olahan Penulis, 2022.

5. *Selling Price*

Harga yang dibebankan kepada konsumen disebut dengan *Selling Price*. *Selling price* didapat dari perhitungan biaya produksi yang ditambahkan dengan biaya nonproduksi dan serta laba yang diharapkan (Kotler & Keller, 2009).

Berikut penulis melampirkan rumus untuk mencari *Selling Price*:

$$SALES = \frac{COST}{DESIRED COST} \times 100\%$$

TABEL 12

***SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DEVIL
CHOCOLATE CAKE***

KETERANGAN	HARGA (Rp)
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	Rp. 880.808
<i>CREATIVITY AND ART 35%</i>	Rp. 308.282
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 1.189.090
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.972.725
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 3.000.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

TABEL 13
SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY

KETERANGAN	HARGA (Rp)
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	Rp. 590.619
<i>CREATIVITY AND ART 35%</i>	Rp. 206.716
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 797.335
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 1.993.337
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2.000.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022.

6. Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

Pondokan Putri Ambu 1, Jl. Gegerkalong Tengah V RT 03/04, Kel.
Gegerkalong, Kec. Sukasari, Bandung 40153.

b. Waktu

- 1) Kegiatan Latihan Tugas Akhir (Oktober - Desember 2022).
- 2) Kegiatan Tugas Akhir (Januari 2023).