

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kebanyakan orang menganggap kata “kue” mengacu pada gambaran acara yang manis untuk dikenang, acara berkumpul yang menyenangkan dan perayaan yang tak terlupakan. Beberapa kue akan terlihat lezat dan indah tanpa harus didekorasi atau dihias. Namun, kue yang dihias dengan perencanaan dan dieksekusi dengan baik akan menjadi kue yang memukau dan sesuai untuk suatu acara, dapat memberi kesan dan tentunya membuat seseorang yang menerima kue tersebut merasa sangat istimewa dan dihargai. Dalam mendekorasi kue, terdapat seni dan aktivitas yang memungkinkan perancang untuk mengekspresikan diri dalam banyak cara. Penata dekorasi kue dapat menambah keterampilan memanggang, memasak, mencocokkan rasa, memikirkan dan menggambar desain, menetapkan warna, menguasai teknik *piping* dan merancang keserasian hiasan. Dalam kegiatan mendekorasi kue, pendekorasi dapat mengekspresikan kepribadian dan ekspresi artistik ke dalam kue sebagaimana kue itu akan ditampilkan dan disajikan (LoCicero, 2007).

Banyak hal yang harus dipertimbangkan dan disesuaikan ketika kita menuangkan ide dan kekreatifitasan ke dalam kue. Penting untuk perancang kue agar lebih dulu mencari tahu konsep dan keinginan konsumen, Rancangan yang dibuat dapat mengikuti sebuah pola, mengadaptasi dari

sebuah *template*, atau murni berdasarkan ide sendiri. Apapun desain yang dipilih, seorang perancang kue harus memutuskan warna, bentuk, ukuran, merancang desain, dan memperhitungkan kurva, garis dan *outline* dari suatu bentuk (LoCicero, 2007).

Dalam hal mendekorasi dibutuhkan kreativitas, ketelitian dan seni yang cukup tinggi agar produk dapat terlihat rapi, tidak terlihat monoton dan terlalu polos. Pemilihan bentuk, warna, dan bahan untuk mendekorasi kue harus dipikirkan secara matang, menyesuaikan dengan tempat, tema dan acara. Dalam kegiatan mendekorasi kue banyak pilihan bahan dan teknik yang dapat digunakan tergantung oleh kebutuhan konsumen dan pendekor. Dari *buttercream piping*, melukis di permukaan kue, membuat dekorasi bunga yang realistis dengan *gum paste* dan *royal icing*, berkreasi dan membuat pola dengan *rolling fondant* (Krystle, 2014).

Fondant adalah campuran dari bahan utama gula dan gelatin untuk melapisi kue dan dapat dibentuk menjadi dekorasi. Bahan ini dapat diwarnai, diberi rasa, dipotong, dibuat menjadi timbul dan dapat dicetak, (Sullivan, 2016). Teknik menghias kue menggunakan *Rolled Fondant* ini terkenal untuk melapisi kue, dengan hasil yang cantik, bersih dan halus seperti satin. Selain itu, karena keelastisannya bahan ini mudah dikreasikan untuk membuat ornamen-ornamen pendukung dekorasi lainnya, contohnya untuk membuat figur. Penggunaan teknik *Rolled Fondant* ini sering sekali ditemui pada kue pernikahan, kue ulang tahun, *petit fours* dan kreasi kue lainnya (Baird, 2012).

Berdasarkan pernyataan di atas, menghias kue memerlukan banyak pertimbangan yang harus disesuaikan dengan kebutuhan. Dekorasi kue diaplikasikan salah satunya dengan tujuan menjadikan kue tersebut ikon dalam suatu acara. Salah satu acara yang terkenal yaitu perayaan tahun baru Imlek.

Hari raya tahun baru Imlek adalah perayaan yang dilakukan oleh orang Tionghoa setiap tahunnya. Tahun Baru Imlek berasal dari dialek Hokkien atau Cina *Yin Li*, yang berarti kalender lunar yang berasal dari kata (*im* = bulan, *lek* = kalender) (Jepriyanti, 2017). Perayaan tahun baru Imlek ini dilakukan oleh keluarga besar dengan acara berkumpul, memberi salam khas kepada yang lebih tua, menghormati leluhur, memberi dan menerima amplop berisi uang atau sering disebut '*angpao*' serta makan bersama. Rumah atau tempat diadakannya perayaan tahun baru Imlek biasanya didekorasi oleh berbagai macam hiasan dan ornamen khas yang biasanya berwarna emas dan merah.

Warna yang dipilih untuk ornamen dan pakaian pada saat acara Imlek sangat diperhatikan. Merah adalah warna dari api dan darah, warna merah dapat disamakan dengan energi, kekuatan, kekuasaan, tekad, dan cinta. Warna merah mudah dilihat, oleh karena itu warna merah seringkali ditemukan di rambu-rambu lalu lintas. Warna merah dapat digunakan untuk dapat mengalihkan perhatian. Biasanya warna merah merupakan warna yang paling pertama dilihat oleh mata (Cerrato, 2012). Sedangkan warna kuning emas melambangkan keagungan dalam merayakan pergantian tahun

(Puspita, 2020). Selain warna, penulis juga merancang figur-figur dan simbol hewan mitologi yang akan dibuat sesuai dengan tema kue.

Di Asia Timur, hewan telah digambarkan sebagai seni sejak zaman kuno. Namun, seiring berjalannya waktu, hewan digunakan sebagai jimat untuk menangkal kejahatan dan sebagai simbol kesuburan, umur panjang, dan kesejahteraan. Ada empat hewan yang memegang tempat penting dalam budaya Cina. 1) *Unicorn* atau kilin, yang juga dapat direpresentasikan sebagai harimau atau beruang; 2) *Phoenix* dan *Feng Hua*; 3) Ular atau Kura-kura/*gui*; 4) Naga. Menurut tradisi Cina, terdapat lima elemen (kayu, api, tanah, logam, dan air) yang digunakan oleh empat binatang tersebut, Tatt (1993).

Tionghoa memiliki simbol yang identik dengan naga dan burung *phoenix*, maka penulis akan menambahkan ornamen tersebut sebagai ciri khas utama dari kue Imlek itu sendiri. Lambang keberuntungan paling agung di Tiongkok direpresentasikan kepada seekor naga. Menurut pengurus Institut Arkeologi Tiongkok, Guo Dashun mempublikasikan sebuah karya ilmiah yang menyatakan bahwa naga dan *phoenix* merupakan unsur budaya Tiongkok yang paling klasik dan representatif dalam budaya tradisional kuno Tiongkok. Sejak zaman kuno hingga saat ini etnis Tionghoa menggunakan batu giok untuk dipahat menjadi naga dan *phoenix*, teori ini menunjukkan bahwa naga dan *phoenix* berkaitan dengan asal mula budaya Tiongkok. Menurut peneliti dari Museum Liaoning, Shenyang, China, Wang Ju'er, Naga dan *phoenix* merupakan penyembahan maupun simbol identitas budaya yang berasal dari Provinsi Liaoning, Cina, yang

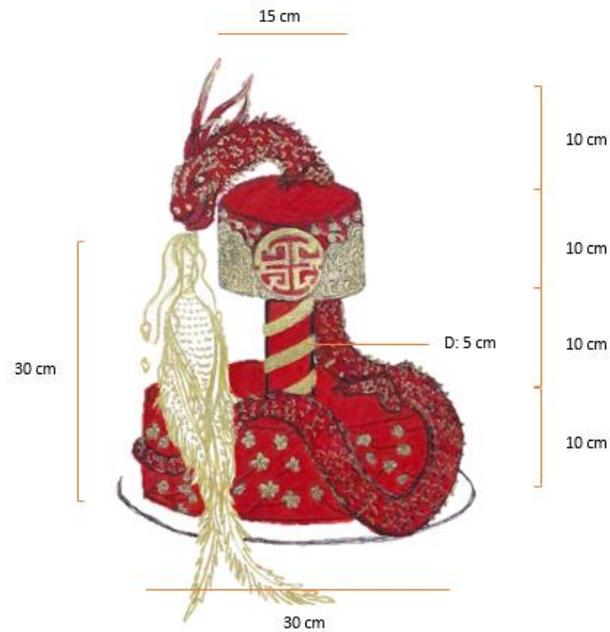
berarti “Naga dan *phoenix* membawa berkah”. Oleh karena itu, penulis berpikir bahwa dengan memasukkan ornamen naga dan *phoenix* ke dalam kue Imlek, kue tersebut dapat membawa berkah kepada rumah dan orang-orang yang merayakan Imlek dengan adanya kue yang penulis buat untuk acara tahun baru Imlek.

Kue yang akan didekor dengan dekorasi yang memukau dan mengesankan harus dimulai dengan sebuah rencana (LoCicero, 2007). Oleh karena itu, menurut hasil dan semua pertimbangan yang telah dipikirkan penulis. Kue Imlek ini akan penulis buat menjadi 2 *tier* kue lapis Surabaya. Kue tersebut merupakan kue yang sering disediakan pada waktu acara makan bersama saat Imlek sejak zaman nenek moyang (Freedman, 2014). Bagi masyarakat Tionghoa, kue lapis legit atau kue lapis Surabaya sekarang menjadi cemilan khas Imlek yang wajib tersedia bahkan biasa disajikan untuk berbagai acara - acara adat kebudayaan. Bentuk kue yang berlapis-lapis dipercaya sebagai simbol kemakmuran yang berlipat atau keuntungan yang terus bertambah. Untuk menambah suasana Imlek, penulis akan menambahkan ornamen bunga pohon plum dan lambang dari aksara Cina “*Lù*” yang merupakan nama dari salah satu dari 3 dewa yang juga disebut *Fu Lu Shou San Xing*. Jika dijabarkan secara rinci mereka adalah *Fu Xing*, *Lu Xing*, dan *Shou Xing*, “*Xing*” memiliki arti “bintang”. Masing-masing dewa ini membawa kebahagiaan, kemakmuran dan umur panjang. Dewa kebahagiaan (*Fu*), dewa kekayaan (*Lu*), dan dewa panjang umur (*Shou*), Zhonghua (1996).

Oleh karena itu, sehubungan dengan pemilihan tema, maka penulis memilih simbol lambang dewa kekayaan (*Lu*) sebagai salah satu ornamen pendukung dari keseluruhan kue yang akan penulis realisasikan. Selain itu, tujuan penulis memilih tema ini adalah karena penulis ingin mengenang acara tahun baru Imlek yang sudah lama tidak dirayakan bersama keluarga besar sejak 2 tahun lalu sejak wabah *Covid-19* menyerang. Penulis juga ingin menuangkan ide dan kekefifitasan penulis ke dalam dekorasi kue sebagai rasa bangga dan berbakti kepada budaya nenek moyang, yaitu budaya untuk merayakan tahun baru Imlek setiap tahunnya. Penulis ingin merealisasikan kue untuk acara tahun baru Imlek ini dengan judul:

“Dekorasi Kue Bertema Tahun Baru Cina”

B. Desain Produk



Gambar 1 Sketsa Produk

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Kue bertema tahun baru Imlek dirancang dan didesain sebagai penghias dan menjadi ikon utama dalam suatu acara tahun baru Cina yang biasanya dirayakan setahun sekali oleh orang-orang Tiongkok dan keturunannya. Berikut akan penulis jabarkan ornamen dan desain penulis:

1. *Tier Pertama*

a. *Base*

Dalam desain kue perayaan Imlek ini, penulis akan menggunakan *dummy* sebagai media pengganti kue lapis Surabaya. Penulis akan menggunakan *dummy* berukuran diameter 30 cm dan tinggi 10 cm yang akan dilapis dengan *fondant* berwarna merah.

b. Teknik

Pada *tier* pertama penulis meng-*cover dummy* dengan teknik *blanket* dan mencetak *rolled fondant* ke dalam bentuk bunga prem yang di *sculpting* menggunakan *fondant tool* dan menempelkannya di sekitar permukaan samping kue serta membuat aksan seperti ranting-ranting bunga pohon prem.

c. Warna

Warna yang digunakan penulis sebagai pelapis *tier* pertama adalah warna merah serta dihias dengan bunga sakura yang sudah dicetak dan diberi warna putih-emas. Arti warna emas adalah kebijaksanaan dan kekayaan. Emas sering dilambangkan sebagai sesuatu yang berkualitas tinggi. Secara psikologis, emas dinilai sebagai warna kebijaksanaan batin, kualitas dan kekayaan. Hal ini terkait dengan prestise, kemewahan dan kekayaan materi, dan eksklusif yang dapat menimbulkan perasaan bahagia (Cerrato, 2012).

2. Tiang

a. Tiang

Pada tingkat ke 2, penulis menambahkan tiang di tengah-tengah *tier* pertama dan kedua untuk dapat memperlihatkan badan dari naga yang akan dibuat sedikit melingkar di sekitar kue. Tiang tersebut sebagai penyambung *tier* paling bawah dan *tier* paling atas dengan ukuran diameter 5 cm dan tinggi 10 cm. Untuk menyambungkan tiang dengan kedua *tier* dengan tusuk sate.

b. Teknik

Dalam pembuatan tiang dan ornamen, penulis memakai teknik *blanket* dalam melapisi tiang dengan *fondant*. Figur naga dan *phoenix* dibentuk menggunakan teknik *sculpting*. Teknik *sculpting* merupakan teknik membentuk atau memahat media sehingga menjadi bentuk yang diinginkan menggunakan tangan dan alat bantu *fondant tools* (LoCicero, 2007).

c. Warna

Putih dan emas untuk warna *phoenix*. Warna putih adalah warna awal yang baru dan dapat digambarkan sebagai kanvas kosong yang menunggu untuk ditulis. Warna putih dapat membuka jalan untuk menciptakan apapun yang dapat dibayangkan oleh pikiran. Sehubungan dengan tahun baru Imlek, warna putih cocok untuk melambangkan sesuatu yang baru, yang siap untuk dijalani. Sedangkan warna merah dan emas untuk warna naga yang melambangkan kekayaan dan kekuatan agar dengan adanya warna di kue tersebut dapat memberikan energi positif bagi orang yang merayakan acara tersebut (Cerrato, 2012).

3. *Tier* Ketiga (paling atas)

a. *Base*

Pada *tier* ketiga, penulis akan memakai *dummy* dengan ukuran diameter 15 cm dengan tinggi 10 cm. *Tier* ketiga akan penulis hias dengan hiasan bunga plum dan rantingnya, gelombang berwarna emas serta simbol “*Lu*” yang berarti kekayaan.

b. Teknik

Penulis melapisi *tier* paling atas dengan teknik *panelling*, membentuk wajah naga dan *phoenix* dengan teknik *sculpting* serta menggunting bagian sisik naga dan *phoenix*, merancang struktur badan dan menempelkan *fondant* pada rangka naga dan *phoenix* serta *finishing detail*. Mencetak bunga serta membuat gelombang-gelombang / ombak berwarna emas dengan cara mencetak *rolled fondant* dengan cetakan lingkaran dengan lingkaran yang semakin kecil di tengahnya.

c. Ornamen

Bunga Prem ditetapkan oleh Yuan Eksekutif Republik Tiongkok pada tanggal 21 Juli 1964 sebagai bunga khas Republik Tiongkok. Bunga Prem merupakan simbol kekuatan dan keberanian dalam mencapai suatu tujuan. Hal ini disebabkan oleh kenyataan bahwa Bunga Prem tumbuh dan berkembang di musim dingin. Oleh karena itu, penulis menggunakan bunga prem sebagai simbol apresiasi setelah perjuangan selama setahun penuh dari pekerjaan dan kesulitan-kesulitan, yang akhirnya akan dibalas dengan penghargaan, kemakmuran, dan kesejahteraan di tahun yang akan datang.

4. Ornamen

a. Naga

Pemilihan naga ini penulis sesuaikan dengan fakta dimana Naga adalah simbol keberuntungan paling terkenal dalam budaya Tiongkok. Kehadiran gambar atau simbol naga menarik *chi* positif

keberuntungan. *Chi* sendiri memiliki artian energi dari dalam yang menyatu dengan tubuh kita. Gambar naga di rumah dan kantor bisa menarik *chi* yang kuat yang menarik pertumbuhan kekayaan yang luar biasa. Selain itu menurut *Your Chinese Astrology*, naga juga mampu mengusir roh jahat dan menghindari nasib buruk. Zodiak naga dinilai sebagai zodiak yang memiliki peruntungan tinggi dibanding zodiak lain menurut Zodiak Tiongkok. Naga Tiongkok sering dilambangkan sebagai kemakmuran dan keperkasaan (Tatt, 1993). Struktur naga akan dirancang menggunakan *dummy* dari *aluminium foil* dan kawat yang dibentuk menjadi seekor naga yang sedang mencengkram kue bagian atas, lalu dilapisi dengan *fondant* berwarna merah dan aksen emas.

b. Phoenix

Pasangan feminim dari seekor naga adalah spesies burung yang dikenal sebagai *phoenix* (*feng* atau *fenghuang*), yang juga dianggap membawa keberuntungan dan digunakan untuk mewakili kaisar dan kemakmuran wanita. Makhluk ini memiliki sayap lebar dan memiliki semua karakteristik burung bangau dan merak. Sebagai representasi arah mata angin bagian selatan (empat hewan heraldik), burung *phoenix* adalah salah satu simbol penting dalam budaya Cina. Burung terindah dalam kelompok unggas. Makhluk feminin ini digambarkan sebagai burung cantik dengan kombinasi beberapa warna. Makhluk ini dikatakan hidup selama lima ratus tahun dan mewakili matahari serta kehangatan yang menyelimuti

bagian selatan. Burung mitos ini adalah simbol pandangan ke depan yang visioner dan kemampuan untuk mengumpulkan informasi yang berkontribusi pada pemahaman manusia (Dian, 1999). Sama dengan struktur pembentukan naga, burung *phoenix* akan dirancang menggunakan *aluminium foil* dan kawat sebelum dilapisi oleh *fondant*.

5. Gelombang berwarna emas

Sebagai aksesoris tambahan yang mempercantik kue bagian atas, gelombang akan diwarnai emas untuk menyesuaikan tema dan menunjukkan simbol kemewahan.

6. Simbol “*Lu*”



Gambar 2 Pengertian Simbol

Sumber: google.com

Kata "*Lu*" mempunyai arti "kemakmuran", "perkembangan", dan "kesejahteraan". "*Lu*" adalah ilustrasi bunga *Mei Hwa* emas dengan latar belakang merah yang melambangkan salah satu dewa populer pada zaman dinasti Jin dan bergabung di trio dewa (*Fu Lu*

Shou). Orang Cina percaya bahwa siapa pun yang memuja dewa ini akan mengalami kemakmuran sepanjang hidup mereka. Banyak simbol ornamen "*Lu*" tersebar di beberapa bentuk seperti patung yang dipajang di rumah, gedung, dan tempat ibadah keluarga Tionghoa (Didier, 2009).



Gambar 3 Simbol "*Lu*"

Sumber: wikipedia.com

7. Media tambahan

Penulis akan menaruh hasil akhir dekorasi kue ke atas sebuah *cake board* yang diperuntukan sebagai alas berukuran diameter 35 cm yang berwarna putih dan abu-abu dengan corak *marble*.

C. Tinjauan Produk

Dalam pembuatan produk dengan kue asli, penulis mencoba merancang kue dengan kue lapis Surabaya dengan tekstur yang lembut namun padat. Berikut adalah resep kue lapis Surabaya beserta resep-resep lainnya yang dibutuhkan untuk membuat kue Tahun Baru Cina ini:

TABEL 1
STANDAR RESEP KUE LAPIS SURABAYA

LAPIS SURABAYA			Kategori : Kue lapis	
			Hasil : 1 loyang Ø 30cm, tinggi 10 cm	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Ayak	300 gr 75 gr 3 sdt	Tepung terigu Maizena Susu Bubuk	
2	Campur	18 pcs 6 pcs 6 sdt 390 gr 1 ½ sdt 3 sdt	Telur ayam Kuning telur <i>Emulsifier</i> Gula Pasir Garam Vanilla bubuk	Dengan mixer hingga mengembang dan berwarna pucat, lalu campur dengan bahan kering.
3	Campur	420 gr 6 sdm	Mentega Susu kental manis	dengan mixer sampai pucat
4	Masukkan	1/3	Adonan telur- gula	ke dalam adonan mentega- susu kental manis. aduk rata dengan spatula

TABEL 1
STANDAR RESEP KUE LAPIS SURABAYA

(LANJUTAN)

5	Bagi		Adonan	menjadi 3 bagian; 1 bagian adonan diberi pasta coklat dan 2 bagian adonan diberi masing-masing 1 tetes pewarna kuning.
6	Panaskan			Oven dengan suhu 190 derajat Celcius.
7	Siapkan			Loyang diameter 30 cm yang sudah dialasi <i>baking paper</i> .
8	Tuang		Adonan	kuning ke loyang. Panggang adonan sekitar 20 menit dengan suhu 190 derajat celcius.

TABEL 1
STANDAR RESEP KUE LAPIS SURABAYA

(LANJUTAN)

9	Angkat			biarkan dingin dan oleskan selai stroberi, tumpuk dengan warna coklat, oles selai stroberi lalu tumpuk kembali dengan warna kuning.
---	--------	--	--	---

Sumber: Fimela.com

Dari keterangan resep di atas. Penulis akan membuat 1 ½ resep sesuai dengan kebutuhan kue pada tiap *tier*-nya. Dalam pembuatan ornamen naga dan burung *phoenix* dibutuhkan *rice crispy* sebagai dasar yang dibentuk dan nantinya akan dilapis dengan *Rolled Fondant*. Berikut adalah resep *rice crispy bar*.

TABEL 2
STANDAR RESEP RICE CRISPY BAR

<i>RICE CRISPY BAR</i>			Kategori : <i>Bar</i>	
			Hasil : 1360 gr	
No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			<i>Baking paper</i>
2	Masukkan	120 gr 880 gr	Mentega <i>Marshmallow.</i>	ke dalam panci berukuran sedang
3	Panaskan		Mentega dan <i>marshmallow.</i>	dengan api kecil dan aduk perlahan sampai <i>marshmallow</i> meleleh dan bertekstur lembut.
4	Masukkan	360 gr	<i>rice crispy</i>	ke dalam campuran mentega dan <i>marshmallow.</i>
5	Tekan dan Padatkan	1000 gr	adonan <i>rice crispy bar</i>	yang telah dilapisi <i>baking paper</i> dengan tangan, hingga berbentuk naga .

TABEL 2
STANDAR RESEP *RICE CRISPY BAR*
(LANJUTAN)

6	Ambil	300 gr	adonan <i>rice crispy bar</i>	bentuk hingga menjadi badan burung <i>phoenix</i> .
7	Diamkan		adonan <i>rice crispy</i>	yang sudah dibentuk, selama kira-kira 2 jam.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Dalam pembuatan kue asli, penulis merancang kue lapis Surabaya yang diberi *filling* selai stroberi dan akan dilapisi dengan *ganache* sebelum dilapis dengan *Rolled Fondant*, agar *rolled fondant* lebih mudah menempel ke permukaan karena permukaan yang sudah dilapisi *ganache* lebih halus dan tidak berpori. Berikut adalah standar resep *ganache*.

TABEL 3
STANDAR RESEP *GANACHE*

<i>GANACHE</i>			Category: <i>GANACHE</i>	
			Yield : 500 gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Cincang	250 gr	coklat <i>compound</i>	pindahkan ke mangkuk.

TABEL 4
STANDAR RESEP GANACHE
(LANJUTAN)

2	Didihkan	250 gr	<i>Heavy cream</i>	
3	Campur		coklat dan <i>heavy cream</i>	di dalam mangkuk, lalu aduk hingga coklat leleh seluruhnya.
4	Diamkan		<i>ganache</i>	di suhu ruang, sampai tidak beruap.

Sumber: Resep Hotel Crowne Plaza Bandung

TABEL 5
STANDARD RECIPE KUE TAHUN BARU CINA (DUMMY)

KUE TAHUN BARU CINA (TIER PALING BAWAH)			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : 1 tier Ø 30 cm T:10 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan			Bahan dan alat
2	Persiapkan	1 buah	<i>Dummy</i> Ø30 cm T:10 cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i>
3	Persiapkan	800 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
4	Teteskan	Beberapa tetes	Pewarna makanan berwarna merah	
5	Uleni	800 gr sedikit	<i>Rolled Fondant</i> CMC	yang sudah diberi warna merah hingga tercampur rata
6	<i>Roll</i>	800 gr	<i>Rolled Fondant</i>	menggunakan <i>rolling pin</i> hingga tipis.
7	<i>Cover</i>	1 buah	<i>Dummy</i> Ø30 cm T:10 cm	dengan <i>Rolled Fondant</i> berwarna merah lalu tempelkan dengan menggunakan air. Lalu sisihkan

TABEL 4
STANDARD RECIPE KUE TAHUN BARU CINA (DUMMY)
(LANJUTAN)

KUE TAHUN BARU CINA			Kategori : <i>Dummy</i>	
(TIANG)			Hasil : 1 tiang Ø 5 cm, T:10 cm	
1	Persiapkan	1 buah	<i>Dummy</i> tiang Ø5 cm T:10 cm	yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
2	Campur	200gr Sedikit Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> CMC Pewarna merah	uleni hingga tercampur rata
3	<i>Roll</i>	200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga tipis, lapis <i>Rolled Fondant</i> ke <i>dummy</i> menggunakan air sebagai perekat, dan rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
KUE TAHUN BARU CINA			Kategori : <i>Dummy</i>	
(TIER ATAS)			Hasil : 1 tier Ø 15 cm, T:10 cm	
1	Persiapkan	1 buah	<i>Dummy</i> tiang Ø15 cm T:10 cm	yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
2	Campur	400gr Sedikit Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> CMC Pewarna merah	uleni hingga tercampur rata

TABEL 4
STANDARD RECIPE KUE TAHUN BARU CINA (DUMMY)
(LANJUTAN)

3	<i>Roll</i>	400 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga tipis, lapis <i>Rolled Fondant</i> ke <i>dummy</i> menggunakan air sebagai perekat, dan rapikan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
---	-------------	--------	-----------------------	--

TABEL 6
ORNAMEN NAGA

ORNAMEN NAGA			Kategori : Ornamen	
			Hasil : 1 ekor naga, tinggi : 35 cm Diameter badan : 5 cm, berat: 750gr	
1	Persiapkan	60 cm	kawat tebal	bentuk kerangka menjadi bentuk naga yang tegak.
2	Lapisi		kawat tebal	dengan <i>aluminum foil</i> .
3	Persiapkan	500 gr sedikit sedikit	<i>Rolled Fondant</i> \ CMC pewarna merah	campur hingga merata dengan cara di uleni.
4	Lapisi		kerangka naga	dengan <i>Rolled Fondant</i> .
5	Persiapkan	50 gr sedikit sedikit	<i>Rolled Fondant</i> CMC pewarna merah	Campur hingga merata dengan cara diuleni.
6	Rancang		kerangka kepala naga	menggunakan kawat tebal dan <i>aluminum foil</i> .
7	Lapisi		kerangka kepala naga	menggunakan <i>Rolled Fondant</i> yang sudah diwarnai.
8	Bentuk	150 gr sedikit sedikit	<i>Rolled Fondant</i> CMC pewarna merah	hingga menjadi detail rambut dan sisik kepala naga.
9	Tempelkan		<i>detail naga</i>	menggunakan campuran CMC dan air.
10	Campurkan	10 gr 2 gr	alkohol <i>gold dust</i>	warnai detail sisik dan rambut naga dengan campuran alkohol- <i>gold dust</i> .

TABEL 7
ORNAMEN BURUNG *PHOENIX*

ORNAMEN BURUNG <i>PHOENIX</i>			Kategori : Ornamen	
			Hasil : 1 <i>phoenix</i> , panjang : 30 cm, diameter badan : 3 cm, berat: 450gr	
1	Persiapkan	10 cm	kawat tebal	bentuk kerangka menjadi bentuk badan burung <i>phoenix</i> yang tegak.
2	Lapisi		kawat tebal	dengan <i>aluminum foil</i> .
3	Persiapkan	200 gr sedikit	<i>Rolled Fondant</i> \ CMC	campur hingga merata dengan cara di uleni.
4	Lapisi		kerangka <i>phoenix</i>	dengan <i>Rolled Fondant</i> .
5	Persiapkan	50 gr sedikit	<i>Rolled Fondant</i> CMC	Campur hingga merata dengan cara di uleni.
6	Rancang		kerangka kaki burung <i>phoenix</i>	menggunakan kawat tebal dan <i>aluminum foil</i> .
7	Lapisi		kerangka kaki burung <i>phoenix</i>	menggunakan <i>Rolled Fondant</i> .
8	Bentuk	150 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga rambut burung <i>phoenix</i> .
9	Tempelkan		<i>detail</i> rambut burung <i>phoenix</i>	dengan CMC dan air, di atas kepala <i>phoenix</i> .
10	Campurkan	10 gr 2 gr	alkohol <i>gold dust</i>	dan warnai detail rambut <i>phoenix</i> dengan warna emas

TABEL 6
ORNAMEN BURUNG PHOENIX
(LANJUTAN)

11	Siapkan	200 gr	<i>rice paper</i>	Pipihkan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu bentuk menjadi sayap.
12	Campurkan	10 gr 2 gr	alkohol <i>gold dust</i>	warnai pinggiran sayap burung <i>phoenix</i> dengan warna emas.
13	Tusuk		sayap burung <i>phoenix</i>	ke badan burung <i>phoenix</i> .

TABEL 8
SIMBOL “LU”

SIMBOL “LU”			Kategori : Ornamen	
			Hasil : 1 buah simbol Diameter: 15 cm	
1	Siapkan		cetakan simbol “Lu”	dari karton
2	Siapkan	80 gr	<i>Rolled Fondant</i>	<i>roll</i> dengan <i>rolling pin</i> hingga tipis.
3	Potong		<i>Rolled Fondant</i>	dengan pisau, menurut cetakan kartonnya.
4	Warnai		simbol “Lu”	dengan pewarna <i>gold dust</i>

TABEL 9
BUNGA PREM DAN RANTINGNYA

BUNGA PREM & RANTING			Kategori : Ornamen	
			Hasil : 20 pcs bunga	
1	Siapkan	100 gr	<i>Rolled Fondant</i>	tipiskan dengan <i>rolling pin</i> , cetak dengan cetakan bunga.
2	Siapkan	50 gr sedikit	<i>Rolled Fondant</i> pewarna coklat	campur hingga merata dengan cara di uleni.
3	Linting	sedikit demi sedikit	<i>Rolled Fondant</i> berwarna coklat	hingga membentuk batang pohon, lalu tempelkan di sekitar <i>tier</i> pertama dan ke 2.

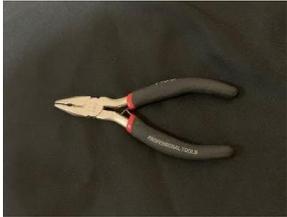
TABEL 10
ORNAMEN OMBAK

ORNAMEN OMBAK			Kategori : Ornamen	
			Hasil : 30 pcs ombak Diameter: 4 cm	
1	Siapkan	150 gr	<i>Rolled Fondant</i>	
2	Tipiskan		<i>Rolled Fondant</i>	dengan <i>rolling pin</i>
3	Cetak		<i>Rolled Fondant</i>	berbentuk lingkaran berdiameter 4 cm dan cetak bagian tengah lingkaran dengan <i>ring cutter</i> yang lebih kecil.
4	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i>	berbentuk ombak di <i>tier</i> ke-2 air.

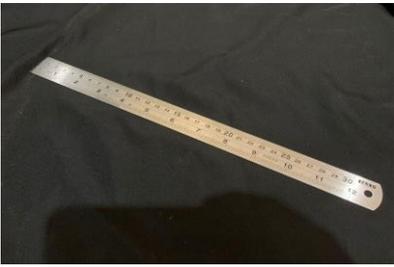
1. Kebutuhan Alat

Kue bertema tahun baru Cina ini ditujukan sebagai pelengkap dalam suatu acara dalam acara tahun baru Imlek. Dalam tahap pembuatan kue tersebut, penulis membutuhkan alat-alat untuk mendukung proses dekorasi. Tabel di bawah ini adalah daftar peralatan yang akan digunakan penulis serta kegunaannya.

TABEL 11
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

No	Gambar	Fungsi
1	 <p style="text-align: center;">Gambar 4: Tang</p>	Untuk memotong dan membentuk kawat sebagai kerangka naga dan <i>phoenix</i> .
2	 <p style="text-align: center;">Gambar 5: <i>Teak Block</i></p>	Sebagai alas untuk menggiling <i>fondant</i> .
3	 <p style="text-align: center;">Gambar 6: <i>Bowl</i></p>	Untuk mewadahi beberapa bahan

TABEL 10
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

4	 <p style="text-align: center;">Gambar 7: <i>Fondant Tools</i></p>	Membantu membentuk dan merapikan <i>detail</i> .
5	 <p style="text-align: center;">Gambar 8: <i>Fondant Smoother</i></p>	Untuk membantu menempelkan <i>fondant</i> pada <i>dummy</i> secara merata.
6	 <p style="text-align: center;">Gambar 9: Kuas</p>	Untuk meratakan CMC dan mewarnai ornamen dengan warna-warna secara mendetail.
7	 <p style="text-align: center;">Gambar 10: Penggaris</p>	Untuk membantu memotong <i>fondant</i> agar lurus, serta mengukur ukuran-ukuran <i>fondant</i> atau cetakan yang dibutuhkan untuk ditempelkan pada <i>dummy</i> .

TABEL 10
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA
(LANJUTAN)

8	 Gambar 11: Tusuk Gigi	Untuk membantu menempelkan ornamen pada <i>dummy</i> .
9	 Gambar 12: <i>Cutter</i>	Untuk memotong bagian-bagian <i>fondant</i> .
10	 Gambar 13: <i>Rolling Pin</i>	Untuk menipiskan <i>fondant</i> .
11	 Gambar 14: <i>Flower plunger</i>	Untuk mencetak bunga untuk hiasan pada tiap <i>tier</i> .
12	 Gambar 15: <i>small knife</i>	Untuk memotong simbol “ <i>Lu</i> ”

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

2. *Purchase Order*

Purchase Order adalah suatu bukti pemesanan atau surat pesanan pembelian yang harus dibuat sebelum menerima barang dari pihak penjual (Berata, 2014). Tabel di bawah ini merupakan daftar bahan yang akan penulis gunakan dalam pembuatan kue bertema tahun baru Cina.

TABEL 12
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*

NO	NAMA BARANG	HARGA SATUAN	SATUAN	KUANTITAS	JUMLAH
1	<i>Fondant</i>	Rp 310.000	Pail @5kg	1	Rp 310.000
2	<i>Dummy</i> Ø 30 cm; t=10 cm	Rp 25.000	Pcs	1	Rp 25.000
3	<i>Dummy</i> Ø 15 cm; t=10 cm	Rp 9.000	Pcs	1	Rp 9.000
4	<i>Dummy</i> Ø 5 cm; t = 12 cm	Rp 4.000	Pcs	1	Rp 4.000

TABEL 12
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*
(LANJUTAN)

5	<i>Aluminium Foil</i>	Rp 27.000	<i>Roll</i>	1	Rp 27.000
6	Kawat tebal	Rp 6.500	<i>Roll @</i> 3meter	1	Rp 6.500
7	Kawat tipis	Rp 14.500	<i>Roll @</i> 4meter	1	Rp 14.500
8	Pewarna Makanan Merah	Rp 45.000	Btl @80 ml	2	Rp 90.000
9	<i>Metallic Gold</i> <i>Luster Gold</i>	Rp 20.000	Btl @5gr	1	Rp 20.000
10	Alkohol <i>Luster</i> <i>Dust</i>	Rp 11.000	Btl @150ml	1	Rp 11.000
11	Tusuk gigi	Rp 1.980	Pack	1	Rp 1.980
12	CMC	Rp 11.000	Btl @43 gr	1	Rp 11.000

TABEL 12
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*
(LANJUTAN)

13	Maizena		Kg	1	Rp 16.000
14	Tusuk Sate		Pack	1	Rp 9.500
15	<i>Cake Base</i> Ø 35 cm		Pcs	1	Rp 31.000
TOTAL					Rp 589.480

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 13
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR LAPIS SURABAYA

NO	NAMA BARANG	HARGA SATUAN	SATUAN	KUANTITAS	JUMLAH
1	<i>Fondant</i>	Rp 310.000	<i>Pail</i> @5kg	1	Rp 310.000
2	Tepung terigu	Rp 11.000	Kg	1	Rp 11.000
3	Maizena	Rp 4.500	Pack @100 gr	3	Rp 13.500
4	Susu Bubuk	Rp 3.500	Scht @27 gr	2	Rp 7.000

TABEL 13
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR LAPIS SURABAYA
(LANJUTAN)

5	Telur	Rp 25.000	Kg	1	Rp 25.000
6	<i>Emulsifier</i>	Rp 8.000	Pack @25 gr	1	Rp 8.000
7	Gula pasir	Rp 13.000	Kg	1	Rp 13.000
8	Pewarna Merah	Rp 45.000	Btl @15 ml	2	Rp 90.000
9	<i>Luster Gold</i>	Rp 20.000	Btl @5gr	1	Rp 20.000
10	Alkohol <i>Luster Dust</i>	Rp 11.000	Btl @ 250 ml	1	Rp 11.000
11	Mentega	Rp 82.000	500 gr	1	Rp 82.000
12	Susu Kental Manis	Rp 3.000	Pack 15 gr	2	Rp 6.000
13	Garam	Rp 9.000	Pack @500gr	1	Rp 9.000
14	CMC	Rp 11.000	Btl @43 gr	1	Rp 11.000

TABEL 13
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR LAPIS SURABAYA
(LANJUTAN)

15	Vanila bubuk	Rp 6.000	Botol @35 gr	1	Rp 6.000
16	<i>Rice Crispy</i>	Rp 17.000	Pack @250 gr	2	Rp 34.000
17	<i>Marshmallow</i>	Rp 15.000	Pack @100 gr	10	Rp 150.000
18	<i>Cake Base</i> Ø 35 cm	Rp 31.000	Pcs	1	Rp 31.000
19	<i>Heavy Cream</i>	Rp 60.000	Liter	1	Rp 60.000
20	Coklat <i>compound</i>	Rp 55.000	Kg	1	Rp 55.000
TOTAL					Rp 952.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

3. *Recipe Costing*

Bahan yang digunakan penulis untuk membuat kue akan direkap dengan cara mengalikan harga bahan dengan kuantitas dan dijumlahkan hingga menghasilkan total harga dari resep yang akan dibuat.

TABEL 14
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	YANG DIBUTUHKAN	HARGA SATUAN	BIAYA
1	<i>Fondant</i>	<i>Pail @5kg</i>	4 kg	Rp 310.000	Rp 248.000
2	<i>Dummy Ø 30 cm; t=10 cm</i>	Pcs	1 pcs	Rp 25.000	Rp 25.000
3	<i>Dummy Ø 15 cm; t=10 cm</i>	Pcs	1 pcs	Rp 9.000	Rp 9.000
4	<i>Dummy Ø 5 cm; t = 12 cm</i>	Pcs	1 pcs	Rp 4.000	Rp 4.000
5	<i>Aluminium Foil</i>	<i>Roll</i>	1 roll	Rp 27.000	Rp 27.000
6	Kawat tebal	<i>Roll @5m</i>	3 meter	Rp 6.500	Rp 3.900
7	Kawat tipis	<i>Roll @5m</i>	3 meter	Rp 14.500	Rp 8.700
8	Pewarna Merah	Btl @15 ml	2 botol	Rp 45.000	Rp 90.000
9	<i>Luster Gold</i>	Btl @5gr	½ botol	Rp 20.000	Rp 10.000
10	Alkohol <i>Luster Dust</i>	Btl @ 250 ml	1 botol	Rp 11.000	Rp 11.000
11	Tusuk gigi	Pack	½ pack	Rp 1.980	Rp 990
12	CMC	Btl @43 gr	¼ botol	Rp 11.000	Rp 2.750
13	Tusuk Sate	Pack	1 pack	Rp 9.500	Rp 9.500

TABEL 14
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM
(LANJUTAN)

14	<i>Cake Base</i> Ø 35 cm	Pcs	1 pcs	Rp 31.000	Rp 31.000
15	Maizena	Pack @100gr	2,5 pack	Rp 4.500	Rp 11.250
TOTAL					Rp 492.090

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 15
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR LAPIS SURABAYA

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITI	HARGA SATUAN	BIAYA
1	<i>Fondant</i>	<i>Pail</i> @5kg	4 kg	Rp 310.000	Rp 248.000
2	Tepung terigu	Kg	300 gr	Rp 11.000	Rp 3.300
3	Maizena	Pack @100 gr	15 gr	Rp 4.500	Rp 670
4	Susu Bubuk	Scht @27 gr	45 gr	Rp 3.500	Rp 5.900
5	Telur	Kg	24 pcs	Rp 25.000	Rp 35.000
6	<i>Emulsifier</i>	Pack @25 gr	30 gr	Rp 8.000	Rp 6.700
7	Gula pasir	Kg	390 gr	Rp 13.000	Rp 5.070

TABEL 16
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR LAPIS SURABAYA
(LANJUTAN)

8	Pewarna Merah	Btl @15 ml	2 botol	Rp 45.000	Rp 90.000
9	<i>Luster Gold</i>	Btl @5gr	½ botol	Rp 20.000	Rp 10.000
10	Alkohol <i>Luster Dust</i>	Btl @ 250 ml	1 botol	Rp 11.000	Rp 11.000
11	Mentega	500 gr	540 gr	Rp 82.000	Rp 88.560
12	Susu Kental Manis	Pack 15 gr	30 gr	Rp 3.000	Rp 6.000
13	Garam	Pack @500gr	5 gr	Rp 9.000	Rp 90
14	CMC	Btl @43 gr	¼ botol	Rp 11.000	Rp 2.750
15	Vanila bubuk	Botol @35 gr	15 gr	Rp 6.000	Rp 2.500
16	<i>Rice Crispy</i>	Pack @250 gr	360 gr	Rp 17.000	Rp 24.480
17	<i>Marshmallow</i>	Pack @100 gr	880 gr	Rp 15.000	Rp 132.000
18	<i>Cake Base</i> Ø 35 cm	Pcs	1 pcs	Rp 31.000	Rp 31.000
19	<i>Heavy Cream</i>	Liter	500	Rp 60.000	Rp 30.000
20	Coklat <i>compound</i>	Kg	500	Rp 55.000	Rp 27.500
TOTAL					Rp 760.520

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

4. Rumusan Harga Jual

Menentukan harga sebuah menu adalah salah satu hal terpenting dalam suatu operasi pelayanan makanan. Banyak faktor yang mempengaruhi harga dari sebuah menu seperti lokasi, persepsi harga dari kostumer, kualitas dari makanan, dan pelayanan dari pelayan. Menurut Terry Jones cara menghitung harga jual dari suatu menu adalah sebagai berikut:

$$\text{Menu Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Food Cost Percentage}} \text{ (Jones, 2004)}$$

Keterangan:

- a) *Selling Price* merupakan harga jual yang dihasilkan dari hasil perhitungan harga akhir.
- b) *Food Cost* adalah total dari pengeluaran yang dibutuhkan dalam pembuatan kue/resep. Sedangkan harga *Creativity and Art* adalah harga yang penulis pasang untuk harga dari nilai kesulitan serta kekreatifitasan penulis dalam kegiatan penyusunan dan dekorasi.
- c) *Food Cost Percentage* merupakan penambahan harga dari harga jual yang sudah ditentukan untuk membayar dan menutupi biaya produksi keuntungan yang ditentukan oleh penjual. Rentang presentasi *food cost* ini berada di 30%-40%.
- d) *Creativity and Art* ditambahkan sebagai nilai apresiasi terhadap usaha kreativitas pendekorasi kue. Jumlah persentase rupiah yang ditentukan mencerminkan seberapa besar usaha, waktu dan kualitas yang akan dirasakan pelanggan dari apa yang telah dikerjakan. Penetapan harga secara langsung mempengaruhi seberapa usaha yang diberikan

terhadap karya seni. Menetapkan harga yang sangat murah mungkin akan memperbesar kuantitas penjualan namun mencerminkan bahwa karya seni yang dibuat kurang berharga. Sebaliknya jika menetapkan harga yang sangat mahal akan mencerminkan karya mempunyai kualitas yang tinggi tetapi tidak mungkin mendapat penjualan yang sangat banyak. Dibutuhkan adanya keseimbangan antara tingkat kesulitan, kualitas, seni dan waktu pengerjaan serta harga yang akan ditetapkan. (Gallehawk, 2021)

TABEL 17
RUMUSAN HARGA JUAL DENGAN DUMMY

<i>Food Cost</i>	Rp 492.090
<i>Creativity and Art (60 %)</i>	Rp 295.254
<i>Total Cost</i>	Rp 787.344
<i>Food Cost Percentage</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 2.249.554
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2.250.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

TABEL 18
RUMUSAN HARGA JUAL DENGAN KUE LAPIS SURABAYA

<i>Food cost</i>	Rp 760.520
<i>Creativity and Art (60%)</i>	Rp 456.312
<i>Total Cost</i>	Rp 1.216.832
<i>Food Cost Percentage</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 3.476.662
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 3.480.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

5. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi dan waktu pelaksanaan latihan

a) Lokasi

Jl. Sanggar Kencana XIV no. 4, Bandung

b) Waktu

16 Oktober 2022

b. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang

a) Lokasi

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

b) Waktu

Januari 2022