

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Suatu langkah yang paling menarik saat pembuatan kue ulang tahun adalah tahap dekorasi atau menghias kue. Teknik menghias kue yang cukup banyak membuat para *bakers* pemula cukup kesulitan dalam menguasainya. Menurut LoCicero (2007) bahwa, *Cake decorating* merupakan seni dan aktivitas untuk mengekspresikan diri dan membangun berbagai bakat seperti memanggang, memasak, memasangkan rasa, memikirkan dan menggambar desain, membuat dan menetapkan warna, menguasai teknik tip, dan memodelkan hiasan. Bahan yang digunakan untuk menghias kue pun beraneka macam mulai dari *fondant*, *buttercream*, *gum paste*, *royal icing*, dan *chocolate*. Kue yang telah dihias, memiliki harga yang lebih mahal dikarenakan adanya harga seni di dalam kue tersebut. Hal ini dinyatakan oleh Susanto (2018) bahwa harga seni tidak dapat ditentukan dengan mudah karena banyak factor yang harus dipertimbangkan selama menentukan harga jual karya seni tersebut, ada tiga factor utama dalam pemberian harga dalam sebuah karya seni yaitu, harga ditentukan oleh penciptanya, harga jual akan lebih mahal apabila sudah berada di tangan kedua, dan harga didukung oleh sebuah lelang.

Sebelum memutuskan bentuk *cake* dan dekorasi tampilan, anda harus terlebih dahulu menentukan tema kue anda. Tema sangat penting dalam membuat kue yang akan ditempatkan sebagai *center* dalam sebuah acara dan menggambarkan maksud dari acara tersebut. Biasanya, kue digunakan saat

acara-acara penting terutama acara ulang tahun. Kue memiliki peran dekoratif sebagai pajangan visual lebih dari sekedar kelezatan yang dapat dimakan. Dalam jumlah sederhana, *fondant* dapat menarik perhatian dan nafsu makan. (Garrett, 2007).

Saat memilih desain kue yang akan dibuat, sangat perlu untuk mengetahui apa yang diinginkan *customer*, mulai dari *design*, bentuk, hingga rasa kue. Kue bisa menjadi *highlight* dari sebuah acara, terutama pada *birthday party*. Penyajian kue yang menarik dan unik dapat menambah suasana acara. Sebagaimana Humble (2010) katakan dalam bukunya, kue merupakan benda yang sangat aneh karena dapat menghasilkan berbagai respons emosional yang jauh dari sisi kuliner. Acara ulang tahun atau pernikahan tidak akan benar-benar dapat dikatakan perayaan tanpa hadirnya kue. Kue adalah makanan yang mempunyai fungsi simbolisnya benar-benar dapat mengalahkan status sebenarnya sebagai panganan.

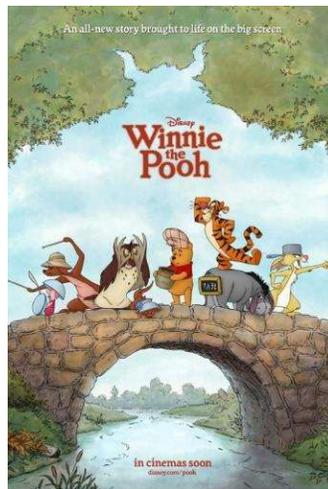
Fondant atau yang kita kenal dengan nama *plastic icing* adalah bahan dekorasi kue berbahan dasar gula halus, memiliki karakteristik berwarna putih, elastis, dan mudah dibentuk. Bahan-bahan yang dipakai untuk membuat *fondant* yaitu, campuran *glucose*, *sugar*, *shortening*, dan *glycerin* (Smartpluspro, 2019). *Fondant* memiliki warna dasar putih yang memudahkan kita untuk memberi warna sesuai selera dan kebutuhan dalam membuat hiasan pada *cake*.

Design yang digunakan dalam *birthday cake* biasanya disesuaikan dengan usia dan *gender customer* yang berulang tahun. Untuk anak kecil hingga balita cenderung memakai tema *cartoon* atau *action figure* untuk dekorasi kue mereka. Sedangkan untuk orang dewasa cenderung menyukai tema-tema yang

lebih *simple* seperti bunga-bunga untuk para ibu-ibu, atau profesi dan hobi untuk para bapak-bapak. Saat memilih tema, anak kecil dan orang dewasa memiliki beberapa kesamaan, salah satunya yaitu tema *Disney* yang diminati dari segala kalangan. Tema *Disney* memang memiliki *fans* yang cukup luas dalam segi umur. Salah satu *film* yang cukup digemari kalangan luas yaitu *Winnie The Pooh*. Dalam tahun 1926, A. A. Milne menerbitkan sebuah buku dongeng berjudul "*Winnie The Pooh*" yang memiliki tokoh utama bernama Pooh. Setelah diterbitkan, *Winnie The Pooh* menjadi tokoh karakter buku anak terfavorit bahkan setelah 90 tahun diterbitkan. Buku *Winnie The Pooh* menjadi buku yang wajib di koleksi oleh berbagai kalangan usia, lalu pada akhirnya buku *Winnie The Pooh* dijadikan sebuah film kartun dan menjadi salah satu film *favorite* bagi anak-anak.

B. Usulan Produk

Tema yang dipilih penulis yaitu *Winnie The Pooh* sebagai *design* dari dekorasi kue yang dikenal dengan salah satu karakter *favorite* pada kalangan anak-anak hingga dewasa bernama *Pooh*. Karena karakter *Pooh* dalam *film* tersebut memiliki karakter yang ramah terhadap anak kecil dan rendah hati. Sedangkan pada kalangan orang dewasa, mereka menyukai *film Winnie The Pooh* tersebut karena mempunyai ruang tersendiri dalam hati orang dewasa khusus nya kaum Millennial yang masa kecilnya ditemani oleh *Winnie The Pooh*. Maka dari itu, bagi orang dewasa, tema ini mengandung unsur *throwback* saat mereka kecil.



Gambar 1

Ilustrasi Winnie The Pooh

Walt Disney Pictures juga memproduksi sebuah film animasi dalam tahun 2011, dengan judul "*Winnie The Pooh Movie*". Film ini merupakan hasil adaptasi dari dua buku berjudul *Return to Hundred Acre Wood* dan *The House at Pooh Corner* dengan mengambil *time background* tahun 90-an. Buku ini menceritakan petualangan yang terjadi di sebuah hutan seluas seratus hektar

dengan seorang anak kecil pria dan delapan hewan yang memiliki keunikannya masing-masing.

Film *Winnie The Pooh* memiliki 4 tokoh paling terkenal yang di antaranya, *Winnie The Pooh* seekor beruang madu, ia selalu berusaha untuk menjadi yang terbaik, lalu ada Piglet yang merupakan anak babi berwarna merah muda dengan mempunyai karakter pemberani dan pemalu. Tokoh berikutnya ada Eeyore, seekor keledai yang pemurung dan selalu lemas. Ada juga Tiger, harimau berwarna oranye yang selalu bersemangat dan *energetic*. Empat tokoh ini merupakan hewan-hewan yang sangat dikenal dan dapat dianggap sebagai pemeran utama dalam *film Winnie The Pooh*.

Film Winnie The Pooh juga memiliki sisi gelap yang menggambarkan tentang *mental disability* atau dikenal dengan gangguan kejiwaan. Hal ini dibahas oleh Sarah F. Shea yang telah meneliti dan menulisnya dalam buku berjudul "*Pathology in The Hundred Acre Wood*". Dalam buku ini, Shea (2000) menyebutkan bahwa masing-masing karakter yang divisualkan *film Winnie The Pooh* menggambarkan gangguan kejiwaan mulai dari Pooh memiliki *Obsessive Compulsive Disorder (OCD)* dimana digambarkan dalam buku yang ditulis oleh Benedictus (2009) dalam buku *Return to the Gundred Acre Wood chapter five: in which Pooh goes in search of honey* cerita itu menggambarkan Pooh kehabisan madu dan sedih dan meminta tolong terhadap *Christopher Robin* untuk mencari madu untuknya, lalu ada Piglet *Generallized Anxiety Disorder*, untuk Eeyore mengidap *Dysthymic Disorder*, Rabbit mengidap *Narcisstic Personality Disorder*, untuk Owl mengidap *Reading Disorder*, lalu Tigger

mengidap *Hyperactivity-Impulsivity* dan terakhir Christopher Robin yang mengidap *Gender Identity Disorder of Childhood*.

Beberapa *game developer* telah membuat permainan anak-anak dengan tema *Winnie The Pooh* dan *Disney* menayangkan *film* dalam *channel* resminya dapat dilihat dalam lampiran dibawah ini :

Gambar 2

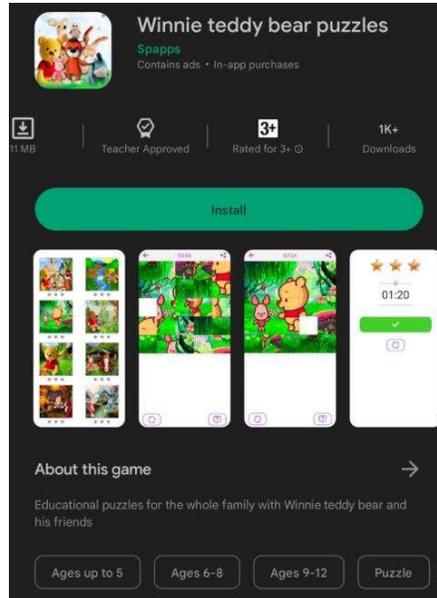
Game Disney Winnie The Pooh dalam Steam



Sumber : Steam

Gambar 3

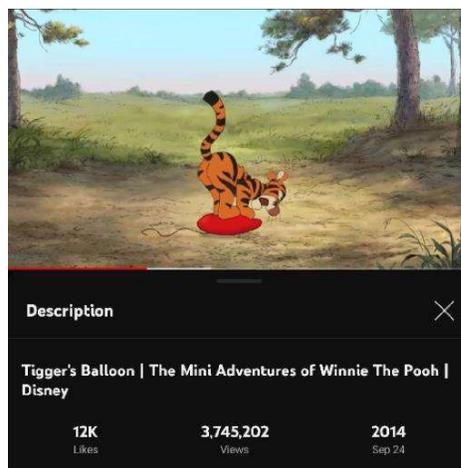
Game Winnie The Pooh dalam Playstore



Sumber : Playstore (2022)

Gambar 4

Total likes dan penonton film *Winnie The Pooh* dalam Youtube



Sumber : Youtube (2022)

Bedasarkan data diatas, penulis menyimpulkan bahwa *Winnie The Pooh* memiliki peminat yang cukup banyak dan mendapatkan respon positif dari penikmat *game* tersebut. Dalam *reviews* yang telah di berikan terhadap permainan diatas, disebutkan bahwa yang menikmati permainan merupakan anak-anak berusia mulai dari 6 bulan hingga 12 tahun. *Film* yang di tayangkan dalam *channel* resmi *Disney* juga meraup cukup banyak penonton dapat dilihat angka penonton menyentuh 3.745.202 *views*. Bukan hanya itu, *Winnie The Pooh* telah di tetapkan sebagai *Ambassador of Friendship* oleh *United Nations* pada 5 Agustus 1977 dengan tujuan untuk mendorong kaum muda untuk menjalin ikatan persahabatan antara berbagai budaya untuk mewujudkan perdamaian dan hubungan yang harmonis di seluruh dunia. (United Nations, 1997)

Gambar 5

Lukisan Winnie The Pooh



Sumber : Satu Harapan

Dalam sebuah artikel, Wardani (2014) menuliskan bahwa sebuah gambar hasil karya EH Shepard yang mengilustrasikan *Pooh*, *Piglet* dan *Christopher Robin* sedang bermain permainan *Poohstick* di sebuah jembatan. Lukisan ini membuat

rekor dalam penjualan lukisan buku yang dijual di pelelangan *Sotheby* London dengan harga 14.500 pound atau sekitar Rp 280.000.000.

Pada Tahun 2021, Airbnb mengeluarkan sebuah produk penginapan yang terinspirasi dari buku A.A. Milne yaitu *Winnie The Pooh*. Penginapan ini dibuat semirip mungkin dengan rumah pohon yang berada di dalam buku tersebut dalam perayaan 95 tahun *anniversary* buku tersebut diterbitkan. Produk penginapan ini dikenal dengan nama *Bearbnb* yang terletak di *Ashdown Forest* yang terinspirasi dari dongeng original A.A. Milne *Hundred Acre Wood*. Penginapan ini bertujuan untuk memberikan kesempatan kepada para pengunjung untuk merasakan diri mereka berada di dalam dunia *Pooh* dan teman-teman (Airbnb, 2021). Berikut merupakan foto-foto *Bearbnb* yang di dokumentasi oleh pihak *Airbnb* :

Gambar 6
Bearbnb yang Terletak di Ashdown Forest



Sumber : Airbnb, 2021.

Gambar 7
Tampak Dalam *Bearbnb*



Sumber : Airbnb, 2021.

Gambar 8
Tampak Dalam *Bearbnb*



Sumber : Airbnb, 2021

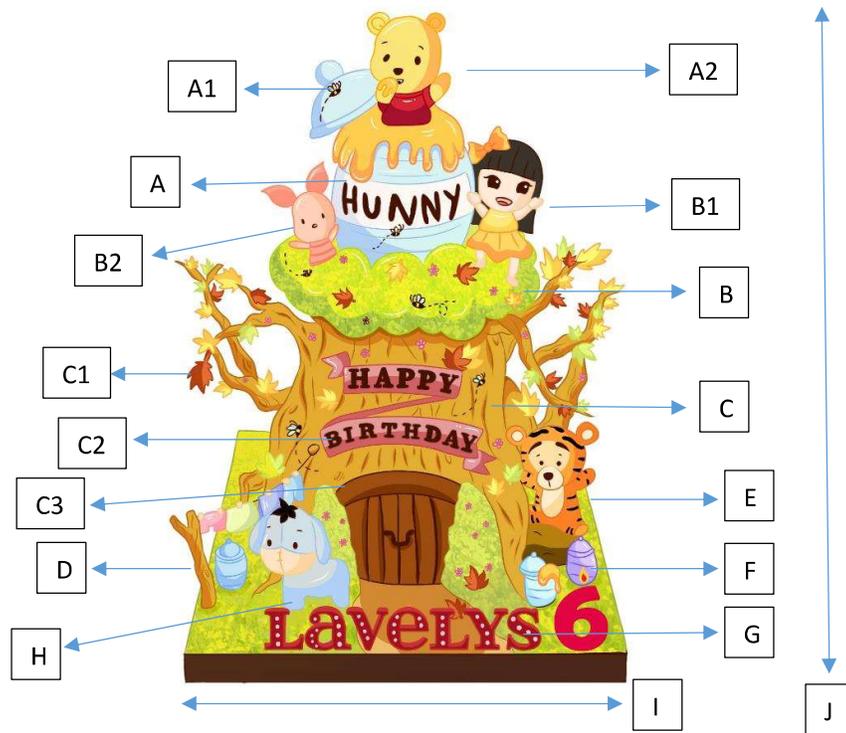
Berdasarkan data-data yang telah di kumpulkan, penulis membuat kesimpulan bahwa masyarakat dunia bukan hanya Indonesia, masih mempunyai ketertarikan yang cukup kuat terhadap *Winnie The Pooh*. Maka dari itu, penulis

memutuskan untuk memilih kue ulang tahun sebagai topik penulisan Tugas Akhir presentasi produk dengan tema *Winnie The Pooh* dengan berbagai tokoh utama yang ditampilkan dalam kue ini mulai dari *Pooh, Piglet, Eeyore, dan Tiger*.

Untuk *target market*, penulis mengincar pasar untuk anak-anak perempuan maupun laki-laki mulai dari umur 6-12 tahun berdasarkan data yang telah dikumpulkan. Pada kesempatan kali ini, penulis menargetkan kue ulang tahun *Winnie The Pooh* ini kepada anak perempuan yang sedang berulang tahun berumur 6 tahun.

C. Desain Produk

Gambar 9
Desain Produk



Keterangan:

A. Tier pertama (Diameter: 12 cm dan Tinggi : 11 cm)

1) Lebah (Tinggi: 1 cm)

2) *Winnie The Pooh* (Tinggi: 9 cm)

B. Tier kedua (Diameter: 29 cm dan Tinggi: 6 cm)

1) *Figurine Anak Perempuan* (Tinggi: 10 cm)

2) *Piglet* (Tinggi: 6 cm)

- C. *Tier* ketiga (Diameter: 27 cm dan Tinggi: 30 cm)
- 1) Daun Maple (Tinggi: 1 – 2 cm)
 - 2) Tulisan *Happy Birthday* (Tinggi: 7 cm dan Lebar: 11 cm)
 - 3) Pintu Kayu (Tinggi: 12 cm dan Lebar: 10 cm)
- D. Jemuran Baju (Tinggi: 12 cm dan Lebar: 8 cm)
- E. *Tiger* (Tinggi: 11 cm)
- F. Kendi Kecil (Tinggi: 4 cm)
- G. Tulisan Nama “LAVELYS” (Tinggi: 4,5 cm)
- H. *Eeyore* (Tinggi: 10 cm)
- I. *Thick Block* (Panjang: 40 cm dan Lebar: 40 cm)
- J. Total tinggi Kue Ulang Tahun dengan Tema *Winnie The Pooh* yaitu 56 cm

Penulis akan menguraikan secara *detail* per-bagian kue ulang tahun ini, yaitu:

- A. *Tier* Pertama (Diameter: 12 cm dan Tinggi: 11 cm)

Gambar 10

Ilustrasi *Winnie The Pooh* dengan Kendi Madu



Sumber : Disney Clip Art

Gambar 11

Desain Kendi Madu untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada *tier* ini penulis menggambarkan kendi madu yang sangat identik dengan tokoh utama yaitu *Pooh* yang sangat menyukai madu seperti di gambarkan di Gambar 7. Bentuk dan warna kendi akan mengikuti seperti yang di gambarkan pada buku yaitu berwarna biru muda dengan tulisan "HUNNY" di bagian tengahnya dengan latar warna putih. Untuk *tier* ini dapat menggunakan kue asli, tetapi penulis menggantinya dengan *dummy* diameter 12 cm Dan tinggi 11 cm yang telah di *sculpture* menyerupai kendi madu dan tidak lupa dengan tutup kendi. Nantinya, penulis akan meng-cover bagian ini menggunakan *rolled fondant* yang telah diwarnai dengan warna biru muda dan menempelkan *rolled fondant* berbentuk persegi panjang berukuran 9 x 3 cm berwarna putih untuk tulisan "HUNNY".

1) Lebah (Tinggi: 1 cm)

Gambar 12

Ilustrasi Lebah yang Berada di Sekitar Kendi Madu



Sumber : Pinterest

Gambar 13

Desain Lebah untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Dalam pembuatan lebah, penulis terinspirasi dari lebah-lebah yang selalu berada di sekitar kendi madu *Pooh*. Menurut penulis, dengan

penambahan lebah, karakter *Pooh* akan lebih kuat dalam penggambarannya. Lebah akan dibuat dengan ukuran 1 cm dan berjumlah 5 ekor dan akan di sebar di sekitar *tier* pertama hingga ketiga. Warna yang dipakai untuk lebah yaitu hitam dan kuning.

2) *Winnie The Pooh* (Tinggi: 9 cm)

Gambar 14

Desain *Figurine Pooh* untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Karakter *Winnie The Pooh* identik dengan warna kuning muda, *Pooh* yang kita kenal merupakan seekor beruang madu yang selalu memakai baju berwarna merah, memiliki karakter yang hangat dan selalu ceria. Beruang madu ini merupakan salah satu tokoh utama dalam *film* yang menggambarkan *mental illness* yaitu *eating disorder* dimana *Pooh* sangat menyukai madu dan sangat suka mengonsumsinya dalam jumlah banyak. Maka penulis membuat *figurine Pooh* berada di dalam kendi madu dengan tangan berlumuran madu seperti sedang mengonsumsi madu serupa dengan

Gambar 8. Penulis akan membuat *figurine* ini dengan tinggi 9 cm dengan warna kuning, hitam dan merah. *Pooh* akan diletakkan dibagian paling atas karena penulis ingin meng-*highlight*

B. *Tier* Kedua (Diameter: 29 cm dan Tinggi: 6 cm)

Gambar 15

Bangunan *Bearbnb* yang Terinspirasi dari Rumah Pohon

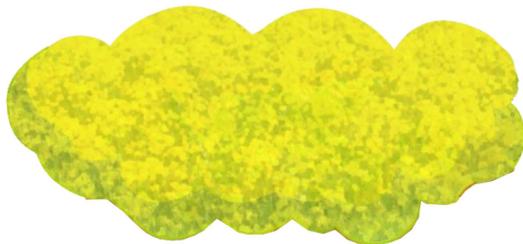
Winnie The Pooh



Sumber : AirBnb, 2021.

Gambar 16

Desain *Tier* Kedua Dengan Bentuk Dedaunan yang Rindang



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Di *tier* kedua ini, penulis menggambarkan sebuah dedaunan sebuah pohon yang berbentuk bergelombang seperti awan tetapi akan di *cover*

menggunakan *fondant* berwarna hijau dengan diameter 29 cm dan tinggi 6 cm. Penulis terinspirasi dari rumah pohon *Winnie The Pooh* yang memiliki daun rindang dan besar. Pada *tier* ini, penulis akan meletakkan beberapa *figurine*, yaitu:

- 1) *Figurine* anak perempuan (Tinggi: 10 cm)

Gambar 17

Foto Anak Perempuan yang Akan Ber-Ulang Tahun



Sumber : AliExpress

Gambar 18
Desain *Figurine* Anak Kecil Perempuan



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Penulis membuat *figurine* anak perempuan sebagai pengganti tokoh utama *Christopher Robin* dan membuat anak perempuan tersebut sebagai tokoh utama di dalam kue ini. *Figurine* anak perempuan ini terinspirasi dari anak yang akan ber-ulang tahun dengan rambut sepanjang bahu dan berponi seperti Gambar 9. Anak ini akan menggunakan *dress* berwarna kuning muda senada dengan warna *Pooh*. *Figurine* ini akan dibuat dengan ukuran tinggi 10 cm dan menggunakan warna hitam, kuning, putih, dan campuran orange, coklat, salem untuk warna kulit. Penulis menempatkan *figurine* anak perempuan ini di bagian *tier* kedua karena ingin memberikan kesan bahwa anak perempuan ini menjadi satu kesatuan dengan *Winnie The Pooh*.

2) *Piglet* (Tinggi: 6 cm)

Gambar 19

Desain *Figurine Piglet* untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Penulis akan membuat *figurine Piglet* dengan tinggi 6 cm. Alasan dalam pemilihan karakter *Piglet* ini karena *figurine* yang dibuat menjadi karakter pendukung *Winnie The Pooh* sesuai dengan buku menggambarkan teman-teman *Pooh* dan *Christopher Robin*. *Piglet* memiliki karakter yang menggambarkan seekor babi kecil yang mengidap *mental illness* yaitu *anxiety disorder*. Dalam buku A.A. Milne, *Piglet* digambarkan sebagai sosok yang memiliki hati baik namun, karakter ini cukup sering mengalami gangguan kecemasan yang berlebihan dan terkadang menghambat pekerjaannya. Suara bising dan gerakan secara tiba-tiba, membuat karakter ini ketakutan. Penulis akan menaruh *Piglet* berdampingan dengan *figurine* anak perempuan di bagian *tier* kedua dengan maksud, *Piglet* yang kecil dan hangat menemani anak yang sedang ber-ulang tahun. Warna yang digunakan dalam pembuatan *figurine* ini yaitu salem, hitam dan putih.

C. *Tier* Ketiga (Diameter: 27 cm dan Tinggi: 30 cm)

Gambar 20

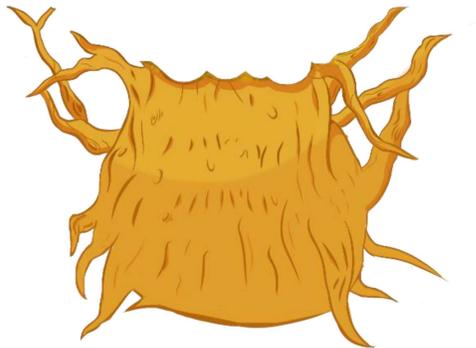
Rumah Pohon *Winnie The Pooh*



Sumber : Pinterest

Gambar 21

Desain *Tier* Ketiga Berbentuk Batang Pohon



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

Pada *tier* ketiga ini, penulis akan membuat replica batang pohon yang akan merepresentasikan rumah pohon yang sangat identik dengan *Winnie The Pooh* dengan tinggi 30 cm dan diameter 27 cm. Bagian dalam batang kayu ini, penulis menggunakan *dummy* sebagai pengganti *cake* asli dengan

dibentuk menyerupai batang pohon. Lalu akan di *cover* menggunakan *fondant* berwarna coklat dan akan di warnai menggunakan warna coklat dan hitam untuk memberikan kesan realistis pada bagian ini. Tidak hanya batang pohon, pintu kayu juga akan ditampilkan dalam *tier* ini agar menambahkan aksen rumah pohon yang lebih nyata. Ranting-ranting yang berjumlah 7 buah akan ditambahkan juga oleh penulis bertujuan untuk lebih memberikan “nyawa” dalam batang pohon yang dibuat. Selain itu, bagian ini juga ditambahkan oleh beberapa komponen, diantaranya:

- 1) Daun Mapel (Tinggi: 1-2 cm)

Gambar 23

Daun yang Berguguran dalam Film *Winnie The Pooh*



Sumber : Pinterest

Gambar 24

Desain Daun Mapel untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Daun berwarna kuning, merah dan hijau menyerupai daun maple dengan jumlah 35 buah. Penulis mengambil bentuk daun dari *film Winnie The Pooh* seperti Gambar 12 dengan tinggi 1 sampai 2 cm karena penuli akan membuat daun maple dengan berbagai warna dan ukuran. dedaunan ini akan ditaruh secara acak di sekitar ranting dan daun pohon.

2) Tulisan *Happy Birthday* (Tinggi: 7 cm dan Lebar: 11 cm)

Gambar 25

Desain Pita dengan Tulisan “*HAPPY BIRTHDAY*”



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Pita berwarna *pink* atau merah muda penulis buat untuk memperjelas maksud dan tujuan kue ulang tahun tersebut dibuat untuk seseorang yang sedang ber-ulang tahun. Pita akan dibuat dengan tinggi 7 cm dan lebar 11 cm.

3) Pintu Kayu (Tinggi: 12 cm dan Lebar: 10 cm)

Gambar 26

Desain Pintu Kayu untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Untuk lebih membuat rumah kayu lebih terasa nyata, penulis menambahkan sebuah pintu kayu dengan tinggi 12 cm dan lebar 10 cm. Pintu ini memakai warna coklat tua dan akan diberikan aksesoris kayu agar terlihat lebih *real*.

D. Jemuran Baju (Tinggi: 7 cm dan Lebar: 8 cm)

Gambar 28

Design Jemuran Baju untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Jemuran baju menjadi salah satu pemanis yang penulis berikan terhadap kue ulang tahun ini. Alasan dalam penempatan jemuran baju ini adalah penulis ingin membuat kesan “rumah” yang lebih nyata dan hangat. Jemuran ini akan dibuat dengan tinggi 12 cm dan lebar 8 cm lalu akan di letakkan di bagian kiri batang pohon berdampingan dengan *Eeyore*. Warna yang akan dipakai untuk mewarnai jemuran ini yaitu coklat sebagai warna batang jemurannya, lalu *pink*, hijau muda dan biru sebagai warna pakaian yang akan digantung di jemuran tersebut.

E. *Tiger* (Tinggi: 11 cm)

Gambar 29

Desain *Figurine Tiger* untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Figurine Tiger menjadi salah satu karakter pendukung dalam kue ini juga. *Tiger* yang mempunyai bentuk menyerupai harimau dan memiliki karakter sangat bersemangat, sulit untuk tenang, sehingga tokoh ini merepresentasikan gangguan kesehatan mental yaitu *attention deficit hyperactivity disorder* (ADHD) yang sulit untuk mengendalikan diri dalam berbicara dan berperilaku, banyak hal yang dilakukan *Tiger* dalam *film* merupakan ketidak sengaja dan tidak bermaksud seperti itu. Dalam

pembuatan *figurine* ini, penulis memakai warna oranye, hitam, dan campuran oranye, coklat, salem untuk warna kulit dengan tinggi 11 cm.

F. Kendi Kecil (Tinggi: 4 cm)

Gambar 30

Ilustrasi Rumah *Winnie The Pooh*



Sumber : Pinterest

Gambar 31

Desain Kendi Kecil untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Kendi kecil yang berjumlah tiga buah berada di depan rumah pohon menjadi sebuah elemen yang mendukung tema kue yang dibuat oleh penulis. Dapat dilihat dalam Gambar 13, kendi-kendi madu yang berada di depan rumah

Winnie The Pooh sangat ikonik menggambarkan bahwa *Pooh* sangat menyukai madu. Kendi kecil ini akan dibuat dengan tinggi 4 cm. kendor ini akan diletakkan di bagian depan kiri dan kanan batang pohon kue ulang tahun *Winnie The Pooh* ini.

G. Tulisan Nama “LAVELYS” (Tinggi: 4,5 cm)

Gambar 32

Desain Tulisan Nama “LAVELYS”



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Nama “LAVELYS” merupakan nama anak yang ber-ulang tahun sebagai tanda bahwa kepemilikan kue ini merupakan milik anak perempuan yang berada di bagian *tier* kedua kue ulang tahun. Penulis akan membuat masing-masing huruf dengan tinggi 7 cm dan di letakkan di bagian tengah depan kue ulang tahun agar dapat terlihat dengan jelas nama anak yang ber-ulang tahun ini.

H. *Eeyore* (Tinggi: 10 cm)

Gambar 33

Desain *Figurine Eeyore* untuk Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Figurine terakhir yang dibuat oleh penulis sebagai gambaran salah satu karakter *Winnie The Pooh*. *Eeyore* merupakan seekor keledai berwarna biru muda yang memiliki karakter pemurung dan selalu lemas. Keledai ini menggambarkan gangguan mental yang bernama *depressive disorder* dimana gangguan mental ini lebih suka untuk diam dan tidak bersemangat dalam menjalani hidup serta pemurung. *Figurine Eeyore* akan dibuat penuli dengan tinggi 10 cm dan diletakkan di bagian bawah kiri berdampingan dengan jemuran baju.

I. *Thick Block* (Panjang: 40 cm dan Lebar: 40 cm)

Gambar 34

Desain *Thick Block* untuk Alas Kue Ulang Tahun *Winnie The Pooh*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Thick Block akan menjadi alas kue ulang tahun *Winnie The Pooh* ini, penulis menggunakan *thick block* dikarenakan berat kue ulang tahun ini yang cukup berat, menjadi sebuah pertimbangan agar memilih alas lebih kuat untuk mengurangi resiko alas yang akan patah dalam proses pengiriman kue ini. *Thick block* akan di *cover* menggunakan *fondant* berwarna hijau dan akan diberi tekstur rerumputan agar mendukung tema kue ulang tahun yang berasa di sebuah hutan. Penulis akan menambahkan rumput yang berada di sebelah kanan dan kiri pintu kayu rumah pohon ini dan dihias menggunakan bunga-bunga kecil berwarna merah muda. Di bagian tengah, akan diberikan sebuah jalan setapak berwarna cokelat tua untuk menggambarkan jalan yang tidak ditumbuhi oleh rerumputan.

D. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Penulis memilih butter cake sebagai *base* dari kue ulang tahun bertema *Winnie The Pooh*. Menurut Beranbaum (1988), *Basic American Butter Cake* adalah salah satu yang terbaik di dunia. *Butter cake* memiliki aroma yang harum namun tidak terlalu manis, lembut dan teksturnya ringan, dan cukup lembab untuk berdiri sendiri atau untuk menambung *fillings* dan *frostings*. Maka dari itu, penulis mengambil kesimpulan bahwan *butter cake* merupakan pilihan terbaik untuk menjadi *base* kue ulang tahun penulis karena memiliki rasa yang enak tetapi tidak terlalu manis, dan kokoh untuk dapat menjadi sebuah kue dasar penulis.

Tabel 1
STANDAR RESEP BUTTERCAKE

Yield : 7 round @30cm, 2 round @15cm

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|--------------------|--|---|
| <i>Sieve</i> | 2625 gr 42 gr | <i>Cake Flour</i> <i>Baking Powder</i> | Pisahkan dalam sebuah <i>bowl</i> |
| Oleskan | 125 gr | <i>Greasing Oil</i> | Tipis-tipis di setiap <i>baking tray</i> |
| <i>Mixer</i> | 2625 gr 2625 gr | <i>Unsalted Butter</i> <i>Icing Sugar</i> | Dengan kecepatan tinggi hingga mengembang dan berwarna putih |
| Masukkan | 2625 gr | Telur | Kedalam adonan <i>Butter</i> dan kocok kembali dengan kecepatan sedang |
| Masukkan | | <i>Cake flour dan Baking Powder</i> | Yang telah disiapkan kedalam <i>Butter</i> dan telur |
| Kocok | | | Hingga adonan rata dengan <i>speed</i> sedang. |
| Masukkan | 315 gr | <i>Lemon essence</i> | Kedalam adonan, lalu aduk hingga rata dengan kecepatan rendah |

Sumber : Hotel Westin Jakarta Diolah Oleh Penulis, 2022.

Tabel 2
STANDAR RESEP *BUTTERCAKE* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------------|------------------|--------------|--|
| <i>Pouring</i> | | Adonan | Kedalam loyang dengan diameter 30cm dan 15cm |
| Panggang | | Adonan | Selama 30 – 35 menit dengan suhu 180°C |

Sumber : Hotel Westin Jakarta Diolah Oleh Penulis, 2022.

Tabel 3

STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

Yield : 6200 gr

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------------|------------------|-----------------------|--|
| <i>Boiling</i> | 3100 gr | <i>Fresh Cream</i> | lalu |
| <i>Pour</i> | | <i>Fresh Cream</i> | Ke dalam bowl yang telah diisi dengan |
| | 3100 gr | <i>Dark Chocolate</i> | Kemudian aduk dengan <i>balloon whisk</i> hingga tercampur rata |
| | | | <i>Set aside ganache</i> hingga suhu <i>ganache</i> turun sehingga siap untuk dipakai untuk <i>covering</i> kue <i>Lamington</i> . |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 4

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *BUTTER CAKE* DALAM PEMBUATAN KUE ULANG TAHUN *WINNIE THE POOH*

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|------------------|------------------|--|--|
| Tier Pertama | | | |
| Tumpuk | <i>2 round</i> | <i>Butter Cake</i> <i>@15cm</i> | Dengan dilapisi bagian tengah nya menggunakan |
| | 200 gr | <i>Chocolate</i> <i>Ganache</i> | Lalu ratakan menggunakan spatula |
| Bentuk | | | Menjadi bentuk kendi dengan ukuran Diameter: 12 cm dan Tinggi: 11 cm |
| <i>Crumbcoat</i> | | | Menggunakan |
| | 500 gr | <i>Chocolate</i> <i>Ganache</i> | Hingga permukaan rata dan tidak terlihat bagian <i>butter cake</i> lagi. Lalu sisihkan |
| Bentuk | <i>1 round</i> | <i>Butter Cake</i> <i>@30cm</i> | Menjadi bentuk daun pohon yang permukaannya bergelombang, kemudian |
| <i>Crumbcoat</i> | | | Menggunakan |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 5

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *BUTTER CAKE* DALAM PEMBUATAN KUE ULANG TAHUN *WINNIE THE POOH* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|------------------|------------------|------------------------------------|--|
| | 1000 gr | <i>Chocolate</i> <i>Ganache</i> | Hingga permukaan rata dan tidak terlihat bagian <i>butter cake</i> lagi menggunakan bantuan <i>flexi fondant smoother</i> agar hasil lekukan lebih sempurna. Lalu sisihkan |
| Tumpuk | 6 <i>round</i> | <i>Butter Cake</i> | Dengan dilapisi bagian tengahnya menggunakan |
| | 1.500 gr | <i>Chocolate</i> <i>Ganache</i> | Lalu ratakan menggunakan spatula |
| <i>Crumbcoat</i> | | | Menggunakan |
| | 3.000 gr | <i>Chocolate</i> <i>Ganache</i> | Pada seluruh bagian <i>tier</i> ketiga hingga rata menggunakan bantuan <i>flexi fondant smoother</i> dan menutupi semua bagian <i>butter cake</i> . Lalu sisihkan hingga kue siap digunakan. |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 6
STANDAR RESEP PEMAKAIAAN *FONDANT*

Yield : 3 tier @height 56 cm

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------------------------|------------------|----------------|---|
| <i>Tier Pertama</i> | | | |
| Warnai | 300 gr | <i>Fondant</i> | dengan |
| | 5 gr | Pewarna biru | Lalu uleni hingga warna tercampur hingga rata hingga mencapai warna biru muda |
| <i>Rolled</i> | | | Menggunakan <i>rolling pin</i> secara melebar untuk menutupi bagian kendi dan tutup kendi |
| Lapisi | | | Pada sekeliling kendi dan tutup |
| <i>Rolled</i> | 50 gr | <i>fondant</i> | Berwarna putih secara memanjang lalu |
| Potong | | | Menjadi bentuk persegi panjang dengan ukuran 9 x 5 cm kemudian |
| Pasang | | | Pada bagian depan badan kendi madu lalu |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 7
STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|--|--|
| Tulis | | | Menggunakan <i>edible pen</i> pada bagian <i>fondant</i> putih dengan tulisan “HUNNY” |
| Warnai | 100 gr | <i>Fondant</i> | Menggunakan |
| | 2 gr 1 gr | Pewarna kuning Pewarna oranye | Lalu uleni hingga warna tercampur hingga rata hingga mencapai warna kuning oranye keemasan |
| Bentuk | | | Menjadi bentuk yang terlihat seperti <i>dripping liquid</i> |
| Letakkan | | | Pada bagian atas badan kendi madu |
| Warnai | 250 gr | <i>Fondant</i> | Dengan |
| | 3 gr 1 gr | <i>Pewarna kuning</i> <i>Pewarna oranye</i> | Lalu uleni hingga warna tercampur hingga rata hingga mencapai warna kuning keemasan |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 8
STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|--------------------------------|--|
| Bentuk | | | Menjadi bagian kepala, badan, dan tangan <i>Pooh</i> dengan menggunakan <i>fondant tools</i> |
| Satukan | | | Menggunakan bantuan kawat kecil atau tusuk gigi untuk menjaga <i>figurine</i> tetap kokoh |
| Warnai | 50 gr | <i>Fondant</i> | Menggunakan |
| | 5 gr | <i>Pewarna hitam</i> | Lalu uleni hingga mencapai warna hitam pekat |
| Bentuk | | | Menjadi bulatan kecil untuk menjadi mata dari <i>Pooh</i> , lalu panjang pipih untuk menjadi bagian alis, dan segitiga untuk bagian hidung |
| Pasang | | | Bagian mata, alis dan hidung pada bagian kepala <i>Pooh</i> |
| Bentuk | 10 gr | <i>Fondant</i> berwarna kuning | Menjadi bentuk pipih dan bulat lalu |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 9

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|--------------------------|------------------|----------------------|--|
| Cover | | | Bagian tangan <i>Pooh</i> , sehingga memberikan kesan karakter tersebut sedang mengonsumsi madu yang ada di dalam kendi |
| Letakkan | | <i>Figurine Pooh</i> | Pada bagian atas kendi yang telah disiapkan sebelumnya, lalu taruh tutup di bagian belakang <i>figurine</i> dengan ditopang menggunakan kawat sehingga kokoh |
| <i>Tier Kedua</i> | | | |
| Warnai | 700 gr | <i>Fondant</i> | Menggunakan |
| | 10 gr | Pewarna hijau | Lalu uleni hingga warna tercampur rata |
| <i>Rolled</i> | | | Menjadi melebar lalu akan digunakan untuk |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 10

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------------|------------------|-----------------------------------|---|
| <i>Covering</i> | | | <i>Tier</i> kedua yang sudah disiapkan sebelumnya berbentuk bergelombang. Berikan tekstur dedaunan menggunakan <i>brush</i> |
| Bagi | 250 gr | <i>Fondant</i> | Menjadi dua bagian dengan perbandingan 1 : 2 |
| Warnai | | | Bagian 1 dengan |
| | 2 gr | Pewarna salem | Lalu uleni hingga mendapatkan warna salem muda |
| Warnai | | | Bagian 2 dengan |
| | 5 gr | Pewarna salem | Lalu uleni hingga mendapatkan warna salem tua |
| Bentuk | | <i>Fondant</i> bewarna salem muda | Menjadi bentuk kepala dan tangan <i>Piglet</i> untuk bagian telinga, |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 11
STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|----------------------|---|--|
| Bentuk | | <i>Fondant</i> bewarna salem tua | Menjadi bagian telinga dan badan <i>Piglet</i> |
| Pasang | | | Semua bagian menjadi satu kesatuan menggunakan kawat kecil sehingga <i>figurine</i> akan kokoh |
| Warnai | 50 gr | <i>Fondant</i> | dengan |
| | 5 gr | Pewarna hitam | Uleni hingga mendapatkan warna hitam pekat |
| Warnai | 100 gr | <i>Fondant</i> | Dengan |
| | 1 gr 2 gr 1 gr | Pewarna salem Pewarna kuning Pewarna oranye | Uleni hingga mendapat warna kulit manusia “krem” dan warna tercampur dengan rata |
| Warnai | 50 gr | <i>Fondant</i> | Menggunakan |
| | 2 gr 2 gr | Pewarna kuning Pewarna oranye | Uleni hingga warna rata dan mencapai warna kuning keemasan |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 12
STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|------------------|-----------------------|---|
| Bentuk | | <i>Fondant</i> krem | Menjadi bentuk kepala, badan, tangan dan kaki anak kecil perempuan dengan bantuan <i>fondant tools</i> . Lalu satukan menggunakan kawat tipis lalu |
| Bentuk | | <i>Fondant</i> hitam | Menjadi bentuk rambut perempuan dengan poni dan panjang rambut sebahu <i>figurine</i> anak kecil perempuan kemudian sisihkan sedikit untuk membuat mata anak tersebut |
| Pasang | | | Rambut dan mata pada <i>figurine</i> yang sudah disiapkan sebelumnya |
| Bentuk | | <i>Fondant</i> kuning | Menjadi sebuah <i>dress</i> dan pita lalu |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 13

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------------------|-----------|----------------|---|
| Pasang | | | <i>Dress</i> di bagian tubuh anak kecil tersebut dan taruh pita di bagian kepala <i>figurine</i> anak kecil itu |
| Letakkan | | | <i>Figurine Piglet</i> di sebelah kiri bagian <i>tier</i> kedua, lalu <i>figurine</i> anak kecil perempuan di sebelah kanan <i>tier</i> dalam keadaan duduk |
| <i>Tier Ketiga</i> | | | |
| Warnai | 1500 gr | <i>Fondant</i> | dengan |
| | 5 gr | Pewarna coklat | Uleni hingga warna berwarna coklat muda dan warna tercampur dengan rata |
| <i>Rolled</i> | | | <i>Fondant</i> yang sudah diwarnai sesuai dengan ukuran batang pohon yang sudah disiapkan |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 14

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------------|-----------|------------------------------------|---|
| <i>Covering</i> | | | Dengan menggunakan <i>fondant</i> dengan cara mengelilingi batang pohon lalu beri aksen guratan kayu agar lebih realistis |
| Bentuk | | <i>Fondant</i> berwarna cokelat | Menjadi bentuk ranting panjang dengan diberi kawat kecil di bagian dalamnya sejumlah 7 batang |
| Pasang | | | Ranting yang sudah di buat di bagian kiri dan kanan batang pohon, 3 di bagian kiri dan 4 bagian kanan. Pasang secara acak |
| <i>Rolled</i> | | <i>Fondant</i> berwarna cokelat | Lalu cetak menjadi bentuk pintu kayu, beri guratan kayu agar terlihat <i>natural</i> |
| Warnai | 100 gr | <i>Fondant</i> | dengan |
| | 3 gr | Pewarna merah | Uleni hingga berwarna merah muda lalu |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 15

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|-----------|---|---|
| <i>Rolled</i> | | | Melebar dan |
| Cetak | | | Menjadi bentuk pita untuk menjadi alas tulisan “ <i>HAPPY BIRTHDAY</i> ” |
| Pasang | | | Pintu dan pita “ <i>HAPPY BIRTHDAY</i> ” pada bagian depan batang pohon |
| Bentuk | | <i>Fondant</i> berwarna cokelat | Menjadi sebuah stik kayu setinggi Cm dengan kawat tipis di bagian dalamnya untuk menopang agar kokoh |
| Lapisi | | | Kawat tipis menggunakan <i>fondant</i> berwarna hitam agar menjadi seperti tali panjang untuk jemuran |
| <i>Rolled</i> | | <i>Fondant</i> berwarna <i>pink</i> , hijau, ungu dan biru | Masing-masing warna dengan bentuk melebar |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 16
STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------------------------------|------------------|----------------------------------|--|
| Cetak | | | menjadi bentuk pakaian berjumlah 4 <i>pieces</i> |
| Bagian <i>Thick Block</i> | | | |
| Warnai | 250 gr | <i>Fondant</i> | Dengan |
| | 5 gr | Pewarna biru | Uleni hingga warna mencapai warna biru muda dan tercampur dengan rata |
| Bentuk | | | <i>Fondant</i> yang sudah di warnai menjadi bentuk keledai dari bagian kepala hingga badan |
| Bentuk | | <i>Fondant</i> berwarna hitam | Menjadi mata, alis dan rambut <i>Eeyore</i> |
| Letakkan | | | Mata, alis dan rambut <i>Eeyore</i> pada <i>figurine</i> yang sudah disiapkan sebelumnya |
| Warnai | 250 gr | <i>Fondant</i> | menggunakan |
| | 5 gr | Pewarna oranye | Uleni hingga warna tercampur dengan rata dan menghasilkan warna oranye cerah lalu |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 17

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------|--------------|--|---|
| Bentuk | | | Menjadi bentuk <i>Tiger</i> mulai dari kepala, badan, tangan dan kaki |
| Bentuk | | <i>Fondant</i> berwarna hitam | Menjadi mata, alis, hidung dan loreng-loreng <i>Tiger</i> |
| Letakkan | | | <i>Fondant</i> mata, hidung, alis dan loreng-loreng <i>Tiger</i> pada <i>figurine</i> badan yang telah disiapkan sebelumnya |
| Warnai | 150 gr | <i>Fondant</i> | dengan |
| | 3 gr 3 gr | <i>Pewarna biru</i> <i>Pewarna ungu</i> | dengan <i>fondant</i> dibagi menjadi tiga bagian, dua diwarnai dengan warna biru, dan satu lagi dengan warna ungu. Uleni hingga warna <i>fondant</i> mencapai warna biru muda dan ungu muda |
| Bentuk | | | <i>Fondant</i> menjadi bentuk kendi madu kecil beserta dengan tutupnya, sisihkan |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 18
STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------------|------------------------------|--|---|
| Warnai | 400 gr | <i>Fondant</i> | Dengan |
| | 8 gr | Pewarna hijau | Hingga berwarna hijau rumput lalu |
| <i>Rolled</i> | | | <i>Fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> seukuran dengan <i>thick block</i> yaitu 40 x 40 cm |
| <i>Covering</i> | | <i>Thick Block</i> | Menggunakan <i>fondant</i> yang sudah disiapkan sebelumnya lalu beri tekstur rumput menggunakan <i>brush</i> sama halnya seperti memberi tekstur pada <i>tier</i> kedua |
| Warnai | 100 gr | <i>Fondant</i> | Dengan |
| | 3 gr 2 gr 2 gr 3 gr | Pewarna kuning Pewarna hijau Pewarna merah Pewarna oranye | Dengan <i>fondant</i> dibagi menjadi tiga bagian warna yaitu hijau muda, kuning muda, dan oranye kemerahan |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 19

STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|---------------|-----------|----------------|--|
| <i>Rolled</i> | | | <i>Fondant</i> yang telah diwarnai lalu cetak menjadi bentuk daun Maple dengan jumlah 12 <i>pieces</i> berwarna oranye ke-merahan, 14 <i>pieces</i> warna kuning muda, 10 <i>pieces</i> warna hijau muda |
| Warnai | 50 gr | <i>Fondant</i> | Dengan |
| | 3 gr | Pewarna kuning | Uleni hingga warna tercampur rata dan mencapai warna kuning cerah |
| Bentuk | | | <i>Fondant</i> berwarna kuning menjadi lima bulat kecil menyerupai badan lebah |
| Bentuk | | | <i>Fondant</i> berwarna hitam menjadi panjang-panjang untuk menjadi garis-garis |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 20

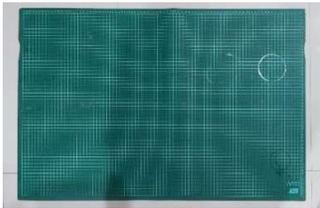
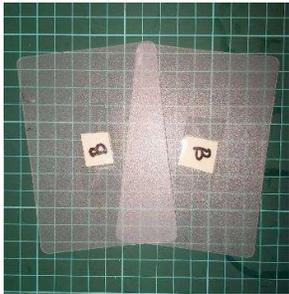
STANDAR RESEP PEMAKAIAN *FONDANT* (LANJUTAN)

| METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-------------------|------------------|----------------|---|
| Bentuk | 5 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna putih menjadi sepasang sayap lebah. Ulangi hingga menjadi lima pasang sayap lebah |
| <i>Assembling</i> | | | Semua bagian yang sudah disiapkan sebelumnya mulai dari <i>tier</i> pertama, <i>tier</i> kedua, dan <i>tier</i> terakhir serta komponen-komponen lainnya yang telah disiapkan menjadi satu kesatuan sesuai dengan <i>design</i> yang telah dibuat oleh penulis. |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

2. List Kebutuhan Alat

Tabel 21
PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

| No. | ALAT | KUANTITI | KEGUNAAN |
|-----|---|----------|---|
| 1 |  | 1 | <i>Cutting mat</i> berfungsi untuk alas dalam memotong dan membentuk <i>fondant</i> |
| 2 |  | 1 | <i>Flexi Fondant smoother</i> memiliki fungsi untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>fondant</i> |
| 3 |  | 1 | <i>Brush</i> berfungsi untuk melukis diatas <i>fondant</i> yang memerlukan <i>detail</i> kecil |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

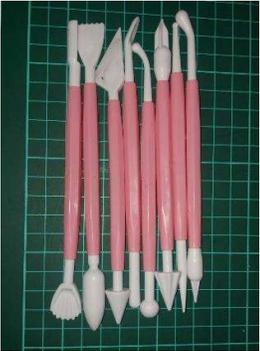
Tabel 22
PERALATAN YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)

| No. | ALAT | KUANTITI | KEGUNAAN |
|-----|---|----------|---|
| 4 |  | 1 | <p><i>Pairing knife</i> berfungsi untuk memotong fondant dan bahan lainnya</p> |
| 5 |  | 1 | <p><i>Scale</i> berfungsi untuk menimbang <i>ingredients</i> dan <i>fondant</i></p> |
| 6 |  | 1 | <p><i>Turn table</i> berfungsi untuk memudahkan penulis dalam <i>covering</i> cake menggunakan <i>fondant</i></p> |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 23

PERALATAN YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)

| No. | ALAT | KUANTITI | KEGUNAAN |
|-----|---|----------|--|
| 7 |  | 1 | <p><i>Fondant tools</i> digunakan untuk memberikan <i>details</i> pada <i>fondant</i></p> |
| 8 |  | 1 | <p><i>Rolling pin</i> digunakan untuk menggulung atau meratakan <i>fondant</i></p> |
| 9 |  | 1 | <p><i>Detailing knife</i> digunakan untuk memotong <i>fondant</i> menjadi bentuk yang membutuhkan <i>detail-</i> <i>detail</i> kecil</p> |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 24
PERALATAN YANG DIBUTUHKAN (LANJUTAN)

| No. | ALAT | KUANTITI | KEGUNAAN |
|-----|--|----------|---|
| 10 |  | 1 | <p><i>Flower plunger</i> digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk bunga sakura</p> |
| 11 |  | 1 | <p><i>Silicon mould fondant</i> <i>leaf maple</i> digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk daun maple</p> |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

3. *Purchasing List*

Menurut Cahyo & Solikhin (2017), pengadaan barang adalah sebuah proses pemesanan bahan, perlengkapan dan jasa, dengan melewati proses penemuan sumber yang biasanya kita kenal dengan kata pembelian atau *purchasing*. Penulis mengambil kesimpulan bahwa *purchasing* adalah suatu kegiatan yang dilakukan dalam pemenuhan kebutuhan bahan dan alat yang diperlukan oleh sebuah perusahaan. Maka dari itu, penulis membuat sebuah *purchasing list* dengan tujuan untuk mendata segala kebutuhan bahan dan alat yang dipergunakan dalam pembuatann kue ulang tahun *Winnie The Pooh*. *Purchasing list* dibuat dalam bentuk tabel yang dibentuk menjadi dia versi yaitu *purchase list* dengan bahan dasar *cake* dan *styrofoam*.

Tabel 25

PURCHASE LIST DENGAN BAHAN DASAR STYROFOAM

| NO | NAMA BAHAN | SATUAN | KUANTITI | HARGA SATUAN | TOTAL HARGA |
|--------------|--------------------|---------------|-----------------|---------------------|--------------------|
| 1 | <i>Fondant</i> | Pail @5kg | 1 | Rp 390.000 | Rp 390.000 |
| 2 | Pewarna Hijau | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 3 | Pewarna Kuning | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 4 | Pewarna Oranye | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 5 | Pewarna Coklat | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 6 | Pewarna Hitam | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 7 | Pewarna Merah | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 8 | Pewarna Biru | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 9 | Pewarna Ungu | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 10 | Pewarna Salem | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 11 | Maizena | Kg | 1 | Rp 15.000 | Rp 15.000 |
| 12 | <i>Smirnoff</i> | Btl @200ml | 1 | Rp 75.000 | Rp 75.000 |
| 13 | <i>CMC</i> | Btl @50gr | 1 | Rp 10.500 | Rp 10.500 |
| 14 | <i>Sterofom</i> | <i>Pieces</i> | 1 | Rp 80.000 | Rp 80.000 |
| 15 | <i>Thick Block</i> | <i>Pieces</i> | 1 | Rp 7.500 | Rp 7.500 |
| TOTAL | | | | | Rp 677.000 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

Tabel 26**LIST PEMBELIAN DENGAN BAHAN DASAR BUTTERCAKE**

| NO | NAMA BAHAN | SATUAN | KUANTITI | HARGA SATUAN | TOTAL HARGA |
|-----------|-------------------|---------------|-----------------|---------------------|--------------------|
| 1 | <i>Fondant</i> | Pail @5kg | 1 | Rp 390.000 | Rp 390.000 |
| 2 | Pewarna Hijau | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 3 | Pewarna Kuning | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 4 | Pewarna Oranye | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 5 | Pewarna Coklat | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 6 | Pewarna Hitam | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 7 | Pewarna Merah | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 8 | Pewarna Biru | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 9 | Pewarna Ungu | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 10 | Pewarna Salem | Btl @20ml | 1 | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 11 | Maizena | Kg | 1 | Rp 15.000 | Rp 15.000 |
| 12 | <i>Smirnoff</i> | Btl @200ml | 1 | Rp 75.000 | Rp 75.000 |
| 13 | <i>CMC</i> | Btl @50gr | 1 | Rp 10.500 | Rp 10.500 |
| 14 | <i>Butter</i> | Kg | 3 | Rp 110.000 | Rp 330.000 |
| 15 | <i>Sugar</i> | Kg | 3 | Rp 13.000 | Rp 39.000 |
| 16 | Telur | Kg | 3 | Rp 25.000 | Rp 75.000 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 27

**LIST PEMBELIAN DENGAN BAHAN DASAR BUTTERCAKE
(LANJUTAN)**

| NO | NAMA BAHAN | SATUAN | KUANTITI | HARGA SATUAN | TOTAL HARGA |
|--------------|--------------------------------------|---------------|-----------------|-------------------------|------------------------|
| 17 | <i>Cake flour</i> | Kg | 3 | Rp 11.000 | Rp 33.000 |
| 18 | <i>Baking powder</i> | Btl @45gr | 1 | Rp 5.000 | Rp 5.000 |
| 19 | <i>Lemon essence</i> | Btl @500gr | 1 | Rp 182.000 | Rp 182.000 |
| 20 | <i>Dark Chocolate Couverture</i> | Kg | 3 | Rp 112.000 | Rp 336.000 |
| 21 | <i>Fresh Cream</i> | Btl @1ltr | 3 | Rp 65.000 | Rp 195.000 |
| 22 | <i>Dry Coconut</i> | Kg | 1 | Rp 50.000 | Rp 50.000 |
| 23 | <i>Thick Block</i> | <i>Pieces</i> | 1 | Rp 7.500 | Rp 7.500 |
| 24 | <i>Greasing oil</i> | Btl @250gr | 1 | Rp 9.000 | Rp 9.000 |
| TOTAL | | | | | Rp 1.851.000 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

4. *Recipe Costing*

Recipe Costing yaitu biaya bahan baku yang digunakan dalam sebuah resep. Penulis membuat *recipe costing* untuk mengetahui seberapa besar *cost* yang dikeluarkan dalam pembuatan kue ulang tahun dengan tema *Winnie The Pooh* ini. Menurut Dittmer & Keefe (2009), untuk menemukan biaya sebuah resep, kita perlu membuat suatu daftar setiap bahan yang digunakan dan jumlah dari *standard recipe* lalu membuat *cost card* kemudian kalikan jumlah bahan dengan harga satuan bahan yang digunakan.

Tabel 28

RECIPE COSTING DENGAN BAHAN DASAR STYROFOAM

| NO | NAMA BAHAN | SATUAN | KUANTITI | HARGA SATUAN | HARGA TOTAL |
|-----------|-------------------|---------------|-----------------|---------------------|--------------------|
| 1 | <i>Fondant</i> | Pail @5kg | 4,5 kg | Rp 390.000 | Rp 351.000 |
| 2 | Pewarna hijau | Btl @20ml | 20 ml | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 3 | Pewarna kuning | Btl @20ml | 15 ml | Rp 11.000 | Rp 8.250 |
| 4 | Pewarna oranye | Btl @20ml | 13 ml | Rp 11.000 | Rp 5.500 |
| 5 | Pewarna coklat | Btl @20ml | 5 ml | Rp 11.000 | Rp 2.750 |
| 6 | Pewarna hitam | Btl @20ml | 10 ml | Rp 11.000 | Rp 5.500 |
| 7 | Pewarna merah | Btl @20ml | 5 ml | Rp 11.000 | Rp 2.750 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 29
RECIPE COSTING DENGAN BAHAN DASAR STYROFOAM
(LANJUTAN)

| NO | NAMA BAHAN | SATUAN | KUANTITI | HARGA SATUAN | HARGA TOTAL |
|--------------|-------------------|---------------|-----------------|---------------------|--------------------|
| 8 | Pewarna biru | Btl @20ml | 15 ml | Rp 11.000 | Rp 8.250 |
| 9 | Pewarna ungu | Btl @20ml | 5 ml | Rp 11.000 | Rp 2.750 |
| 10 | Pewarna Salem | Btl @20ml | 10 ml | Rp 11.000 | Rp 5.500 |
| 11 | Maizena | Kg | 500 gr | Rp 15.000 | Rp 7.500 |
| 12 | <i>Smirnoff</i> | Btl @200ml | 20 ml | Rp 75.000 | Rp 7.500 |
| 13 | <i>CMC</i> | Btl @45gr | 20 gr | Rp 10.500 | Rp 4.667 |
| 14 | <i>Stereofoam</i> | pcs | 1 | Rp 80.000 | Rp 80.000 |
| 15 | <i>Thickblock</i> | pcs | 1 | Rp 7.500 | Rp 7.500 |
| TOTAL | | | | | Rp 510.417 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

Tabel 30

RECIPE COSTING DENGAN BAHAN DASAR BUTTERCAKE

| NO | NAMA BAHAN | SATUAN | KUANTITI | HARGA SATUAN | HARGA TOTAL |
|-----------|-------------------|---------------|-----------------|---------------------|--------------------|
| 1 | <i>Fondant</i> | Pail @5kg | 4,5 kg | Rp 390.000 | Rp 351.000 |
| 2 | Pewarna hijau | Btl @20ml | 20 ml | Rp 11.000 | Rp 11.000 |
| 3 | Pewarna kuning | Btl @20ml | 15 ml | Rp 11.000 | Rp 8.250 |
| 4 | Pewarna oranye | Btl @20ml | 13 ml | Rp 11.000 | Rp 5.500 |
| 5 | Pewarna coklat | Btl @20ml | 5 ml | Rp 11.000 | Rp 2.750 |
| 6 | Pewarna hitam | Btl @20ml | 10 ml | Rp 11.000 | Rp 5.500 |
| 7 | Pewarna merah | Btl @20ml | 5 ml | Rp 11.000 | Rp 2.750 |
| 8 | Pewarna biru | Btl @20ml | 15 ml | Rp 11.000 | Rp 8.250 |
| 9 | Pewarna ungu | Btl @20ml | 5 ml | Rp 11.000 | Rp 2.750 |
| 10 | Pewarna Salem | Btl @20ml | 10 ml | Rp 11.000 | Rp 5.500 |
| 11 | Maizena | Kg | 500 gr | Rp 15.000 | Rp 7.500 |
| 12 | <i>Smirnoff</i> | Btl @200ml | 20 ml | Rp 75.000 | Rp 7.500 |
| 13 | <i>CMC</i> | Btl @45gr | 20 gr | Rp 10.500 | Rp 4.667 |
| 14 | <i>Thickblock</i> | Pcs | 1 | Rp 7.500 | Rp 7.500 |
| 15 | <i>Butter</i> | Kg | 2625 gr | Rp 110.000 | Rp 288.750 |
| 16 | <i>Sugar</i> | Kg | 2625 gr | Rp 13.000 | Rp 34.125 |
| 17 | Telur | Kg | 2625 gr | Rp 25.000 | Rp 65.625 |
| 18 | <i>Cake flour</i> | Kg | 2625 gr | Rp 11.000 | Rp 28.875 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022.

Tabel 31

RECIPE COSTING DENGAN BAHAN DASAR BUTTERCAKE

(LANJUTAN)

| | | | | | |
|--------------|--------------------------------------|------------|--------|------------|--------------|
| 19 | <i>Baking powder</i> | Btl @45gr | 42 gr | Rp 5.000 | Rp 4.666 |
| 20 | <i>Lemon essence</i> | Btl @500gr | 315 gr | Rp 182.000 | Rp 57.330 |
| 21 | <i>Greasing oil</i> | Btl @250gr | 125 gr | Rp 9.000 | Rp 4.500 |
| 22 | <i>Dark Chocolate Couverture</i> | Kg | 3 kg | Rp 112.000 | Rp 336.000 |
| 23 | <i>Fresh cream</i> | Bks @1ltr | 3 ltr | Rp 65.000 | Rp 195.000 |
| 24 | <i>Dry coconut</i> | Kg | 1 kg | Rp 50.000 | Rp 50.000 |
| TOTAL | | | | | Rp 1.495.288 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

5. *Selling Price*

Metode yang digunakan untuk menetapkan *selling price* sangat bervariasi. Jones (2008) mengatakan bahwa banyak factor yang harus dipertimbangkan dalam menentukan harga jual *Pastry* dan *Bakery*. Metode yang dipilih penulis adalah persentasi biaya produk untuk menentukan *selling price* atau harga jual dari kue ulang tahun *Winnie The Pooh* dengan rumus :

$$\text{Selling price} = \frac{\text{food cost}}{\text{food cost percent}}$$

Penetapan harga jual didasarkan pada persentase dari harga jual dan kelebihannya untuk menutupi biaya produksi. Harga jual yang digunakan biasanya dari 30% hingga 40% dari total *food cost* (Jones, 2008). Penulis memutuskan untuk mengambil *food cost percent* di angka 30%.

Tabel 32

HARGA JUAL KUE BERBAHAN DASAR *STYROFOAM*

| <i>ITEM</i> | <i>RECIPE COST</i> |
|----------------------------------|---------------------|
| <i>Total Recipe Costing</i> | Rp 510.417 |
| <i>Food Cost Percent</i> | 30% |
| <i>Preliminary Selling Price</i> | Rp 1.701.390 |
| <i>Actual Selling Price</i> | Rp 1.700.000 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

Tabel 33

HARGA JUAL KUE BERBAHAN DASAR *BUTTERCAKE*

| <i>ITEM</i> | <i>RECIPE COST</i> |
|----------------------------------|---------------------|
| <i>Total Recipe Costing</i> | Rp 1.495.288 |
| <i>Food Cost Percent</i> | 30% |
| <i>Preliminary Selling Price</i> | Rp 4.984.293 |
| <i>Actual Selling Price</i> | Rp 4.985.000 |

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

E. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- a. Untuk latihan pembuatan produk Tugas Akhir penulis
 - Alamat: Jl. Dr. Setiabudi Nomor 183 RT. 001/RW. 003
Gegerkalong, Sukasari, Bandung, Jawa Barat, 40153
- b. Sidang Tugas Akhir dilaksanakan
 - Politeknik Pariwisata NHI Bandung

2. Waktu

- a. Untuk latihan pembuatan produk Tugas Akhir penulis
 - Oktober – Desember 2022