

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tradisi yang dilakukan oleh orang-orang pada saat hari perayaan ulang tahun dengan hadirnya kue ulang tahun menjadi hal yang lumrah. Asal mula kue ulang tahun sudah ada pada saat zaman kuno yang telah diciptakan pada awal abad ke-13. Budaya barat terlebih dahulu sudah menggunakan kue ulang tahun untuk merayakan ulang tahun seseorang. Kue ulang tahun tersebut diberi hiasan maupun pesan kepada yang berulang tahun. Asal mula kue ulang tahun mengikuti kebiasaan dari orang Yunani kuno yang biasanya membuat kue madu dan roti. Diberbagai negara memiliki tradisi kue ulang tahun seperti pada abad pertengahan di Jerman yang membuat kue ulang tahun menggunakan adonan roti manis yang dibentuk seperti anak kecil untuk peringatan hari kaum Nasrani. Orang Inggris memanggang kue ulang tahun dengan beda simbolis di dalamnya (Fridayani, 2020).

Dahulu kue ulang tahun menggunakan adonan beragi seperti roti dan kue yang menggunakan adonan telur kocok. Ragi tidak lagi digunakan pada abad pertengahan 18 sebagai bahan pengembang adonan telur kocok. Pada abad 19 muncul dimana *baking powder* dan *baking soda* dipakai untuk membuat kue ulang tahun dan pada abad ini kue ulang tahun menjadi suatu kebudayaan. Kue ulang tahun dihias menggunakan lilin kecil, tulisan selamat ulang tahun atau nama orang yang akan berulang tahun dan menggunakan krim gula (Kartika, 2021)

Berkembangnya zaman, desain maupun jenis kue tersebut memiliki varian yang bermacam-macam. Dalam proses menghias kue adalah hal yang tidak

mudah dalam pengaplikasiannya, mengembangkan kreatifitas dan menuangkan ide yang ada kepada kue ulang tahun tersebut. Tujuan untuk menghias kue yang dapat disimpulkan (Faridah, dkk, 2008), yaitu :

- 1) Meningkatkan kualitas kue melalui penampilan, rasa dan bentuk.
- 2) Menutupi kekurangan dari kue yang susah untuk ditutupi.
- 3) Ide dan kreatifitas yang dituangkan pada kue.
- 4) Menjadikan pusat perhatian.

Pembuatan kue ulang tahun ini didapatkan dari berbagai sumber dan inspirasi melalui media untuk kue yang akan dibuat. Media tersebut bisa didapatkan dimana saja seperti: sosial media, film anak-anak, buku dongeng dan hal lain yang akan secara ketidaksengajaan menjadikan inspirasi dalam membuat desain dari kue ulang tahun.

Untuk menghiasi sebuah kue, memiliki banyak jenis yang bisa dipakai seperti *Butter Cream*, *Plastic Icing (Fondant)*, *Gum Paste*, *Royal Icing*, dan Coklat. Kue ulang tahun yang akan penulis buat akan menggunakan *Fondant* agar lebih mudah untuk membuat figurin. Penulis mengangkat sebuah ide dari film *Monster University* dikarenakan memiliki karakter yang banyak digemari oleh anak – anak hingga orang dewasa. *Monster University* memiliki banyak warna yang bisa diaplikasikan di kue ulang tahun, penggunaan warna pada Kue ulang tahun ini memiliki warna yang jarang dipakai oleh masyarakat yang menjadikan *Monster University* inilah yang menjadi menarik karena warna – warna yang dipakai tidak *mainstream* dan beberapa figurin yang banyak menjadi hal utama bagi penulis untuk akhirnya memilih *Monster University* dalam pembuatan kue ulang tahun.

Penggunaan *Rolled Fondant* pada kue ulang tahun sudah menjadi trend dan menjadikan kesan kue tersebut menjadi lebih menarik dan memiliki warna yang lebih beragam dikarenakan *Rolled Fondant* dijadikan pelapis dan menghias kue

yang berbahan dasar dari gula halus yang memiliki warna dasar putih yang bisa diberi warna sesuai kebutuhan (Bahalwan & NCC, 2013). *Rolled fondant* banyak dimanfaatkan untuk membuat figur dari sebuah film, kartun, dan bentuk lain-lain, selain itu *Rolled Fondant* harus memiliki karakteristik yang elastis dan mudah dibentuk agar mempermudah dalam melapisi kue maupun dibentuk seperti yang diinginkan.

Kue ulang tahun yang menggunakan *Rolled Fondant* dapat juga diberi hiasan maupun ucapan yang berupa hiasan lainnya seperti *Butter Cream* dan *Fondant* seperti yang dipakai oleh penulis. Perpaduan *Fondant* dan *Butter Cream* sudah umum orang lakukan dan membuat kesan yang berbeda dari kue – kue lainnya. Dalam hal ini penulis menggunakan *Butter Cream* sebagai aksesoris untuk figurin yang ada di *Monster University* dalam karakter *Sulley*.

Penggunaan *Butter Cream* dengan kombinasi dengan *fondant* dalam pengerjaan kue ulang tahun ini menjadi salah satu hal yang harus diperhatikan dikarenakan *butter cream* memiliki bahan-bahan yang mudah basi demikian dengan bahan – bahan tersebut seperti *icing sugar*, *butter* atau bisa diganti dengan lemak yang lain, yang dikocok hingga kaku, dan *butter cream* memiliki metoda yang tidak dimasak terlebih dahulu menurut (Faridah, dkk, 2008). Pemilihan dasar pada *tier* pertama menggunakan *buttercream* dikarenakan ingin menimbulkan efek dari bulu – bulu tersebut dan apabila menggunakan *rolled fondant* yang di *roll* menjadi panjang hingga berbentuk mie dan lurus akan memakan waktu yang akan sangat lama dan tidak akan terlihat realistis sebagai aksesoris bulu yang akan ditunjukkan.

Dalam pembuatan inilah menjadikan *buttercream* menjadi pilihan penulis karena lebih mudah dan efisien pada pembuatannya dan tidak memakan

waktu yang banyak. Dalam segi harga *buttercream* lebih mahal sedikit dibanding dengan pembuatan bulu – bulu dari *rolled fondant*.

Pemilihan *Monster University* dalam pembuatan kue ulang tahun ini tidak asal dipilih dikarenakan dalam pembuatan figurin tersebut harus memiliki kreatifitas dan ekstra kesabaran dalam pembuatannya, menurut (Faridah, dkk, 2008) dalam menghias kue harus memiliki prinsip prinsip sebagai berikut :

- 1) Tema yang akan dibuat, menentukan bentuk kue hingga hiasan yang akan ditampilkan agar sesuai dengan tujuan dan maksud yang dituang kedalam kue tersebut.
- 2) Pusat perhatian juga menjadikan hal yang harus diperhatikan, keselarasan tema dan pusat perhatian agar ketika orang melihat kue tersebut harus menjadi pusat perhatian yang tertuju hingga dapat dipahami tema dari suatu event tersebut.
- 3) Keserasian desain dan pemilihan warna akan mengangkat tema yang menjadi pusat utama bagi kue tersebut.
- 4) Keseimbangan dalam kue juga termasuk menjadi hal yang harus diingat, dalam pemilihan ukuran kue dan ukuran hiasan yang akan diperoleh dari apa yang telah dituang dari tema di awal.
- 5) Ketepatan yang dimaksud menjadikan prinsip yang menyangkut dalam hal menghias kue dengan kesesuaian dengan event atau tema yang diangkat. Ketepatan menentukan ukuran kue, bentuk kue, pemilihan bentuk hiasan dan dalam menentukan warna.

Prinsip tersebut menjadi pilihan yang bisa kita ikuti dan memperhatikan setiap detil dalam prinsip menghias kue dengan tema yang diangkat dari awal harus sesuai.

Monster University adalah film lanjutan dari *Monster Inc* yang menceritakan dua monster yang hidup di dunia monster yang menggunakan tingkat ketakutan manusia atau jeritan manusia sebagai sumber kehidupan mereka untuk menyalakan listrik, di *Monster University* ini mundur dari cerita kedua monster yang sudah mengenal satu sama lain pada *Monster Inc*, pada film ini kedua monster justru menjadi musuh yang terlihat tidak akan pernah berteman, dan pada akhirnya mereka bertemu di *University* untuk belajar menakuti orang, *Mike Wazowski* adalah

monster yang tidak ditakuti oleh manusia dikarenakan matanya yang besar dan bulat membuat manusia malah tertawa saat melihat dirinya. Pada saat di *University* inilah dimana *Mike Wazowski* dan *Sulley* berteman, dikarenakan keduanya saling membantu kekurangan yang ada dan akhirnya menjadi sahabat.

Monster University dirilis pada tahun 2013 dan memiliki penilaian 7.3 dari 10, Menurut (Internet Movies Database , 2013) sebuah situs untuk melihat peringkat film. Film ini adalah jebolan *Disney Pixar* yang biasa merilis film – film yang masuk kedalam *Top US Box Office*, dan *Monster University* termasuk di dalamnya. *Monster University* meraih posisi pertama dalam penjualan sebesar US\$82 juta. *Monster University* menjadi rekor kedua dari film *Disney Pixar* rilis yang memiliki estimasi tertinggi dari studio film animasi. *Monster University* menjadi kegemaran dan film yang banyak diketahui oleh anak – anak hingga orang dewasa yang biasanya sudah menonton film *Monster Inc* sebelumnya (Pemita, 2021). Film ini adalah prequel dari film *Monster Inc* yang masih berkaitan dengan *Monster University*.

Monster University banyak ditayangkan diberbagai TV Nasional di Indonesia pada musim liburan seperti libur lebaran, libur natal dan libur sekolah. Berikut TV Nasional yang menayangkan *Monster University* seperti data dari *Twitter*.



Gambar 1.1

DATA PENAYANGAN *MONSTER UNIVERSITY* PADA TV NASIONAL

Sumber: Twitter.com

1.2 Usulan Produk



Gambar 1.2

KARAKTER *MONSTER UNIVERSITY*

Monster University menjadi pilihan penulis sebagai desain dari kue ulang tahun dikarenakan pada film *Monster University* terdapat karakter atau figurin dan warna yang bisa dimainkan pada *fondant* yang membuat kesannya lebih menarik dan realistis. Kue ulang tahun *Monster University* ini tidak ditujukan langsung kepada salah satu *gender* dikarenakan film ini, disenangi oleh anak laki – laki maupun anak perempuan. Dasar dari pemilihan *Monster University* yang digunakan penulis sebagai kue ulang tahun ini dikarenakan *Disney Pixar* pada tahun 2021 merilis serial yang menggunakan pemeran utama dari *Monster University* ini sebagai serial *Disney Pixar* pertama yang dimana membuat karakter seperti *Mike Wazowski* dan *Sulley* ini menjadi berkembang di *Monster At Works* (Supendi, 2021), dimana karakter ini terus berkembang melalui serial *Monster At Works* tersebut.

Monster At Works akan rilis *season 2* pada tahun 2023 (Osborne, 2022) yang menjadi lanjutan dari *Monster At Works* pada tahun 2021 yang dimana karakter dari *Monster University* akan tetap ada pada *Monster At Works Season 2* ini yang akan tayang pada *Disney+*. *Monster At Works* ini bercerita tentang kehidupan sehari – hari dari para monster tersebut dalam pekerjaan mereka sebagai *scarer* yang menceritakan dimana lebih *detail* dan lebih *simple* untuk cerita sehari - hari yang dikemas dalam serial *Monster At Works*. Didalam serial ini lebih menceritakan karakter – karakter yang sebelumnya belum dimunculkan di film *Monster University* yang dimana serial ini memiliki series yang lebih beragam dan lebih lengkap untuk mengisi serial dalam kehidupan sehari – hari.

Seperti yang dikatakan (Faridah, dkk, 2008) ukuran kue, bentuk kue dan tema menjadi prinsip utama dalam membuat kue ulang tahun agar tersampaikan isi tema dari kue tersebut. Penulis menggunakan *dummy* oval sebagai kue yang paling atas. Kue yang penulis ingin rancang terdiri dari 3 *tier* yang *tier* pertama memiliki ukuran diameter 30cm dan tinggi 15cm, *tier* kedua memiliki diameter 24cm dan tinggi 15cm, *tier* ketiga diameter 20cm.

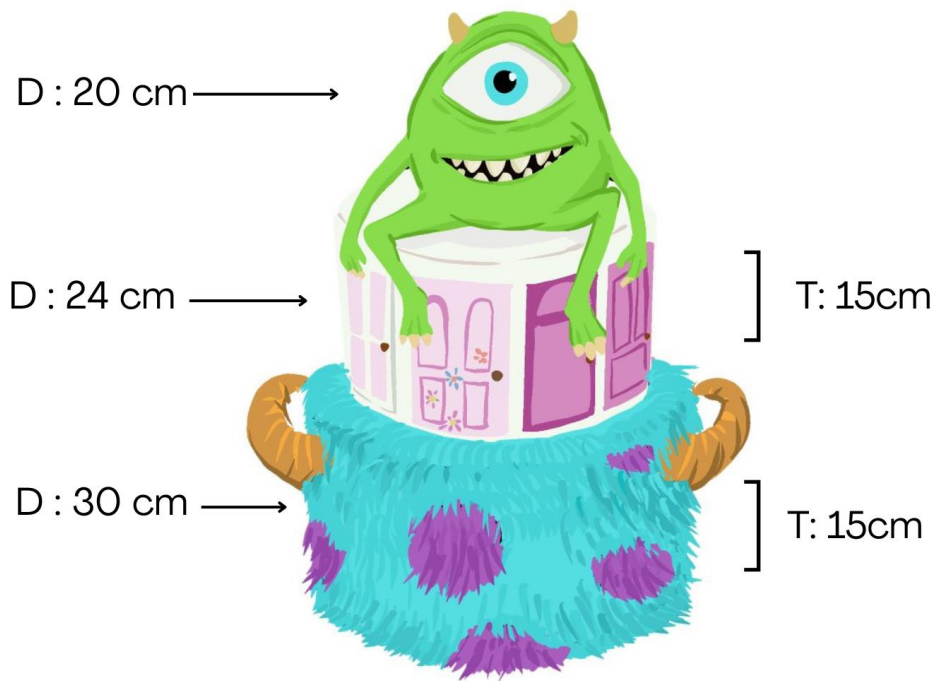
Pembuatan Kue ulang tahun ini dalam teknik penggunaan *fondant* tersebut menggunakan teknik untuk *covering* menggunakan teknik *blanket* untuk *tier* ketiga dan teknik *paneling* untuk *tier* kedua. Kedua teknik ini memiliki kelebihan dan kekurangannya tersendiri, untuk teknik *blanket* tersebut lebih baik digunakan untuk bentuk kue atau *dummy* bulat sehingga mempermudah dalam pembuatannya, dan dalam teknik ini *fondant* tersebut harus tebal dan meminimalisir akan *fondant* tidak akan mudah robek. Dan untuk teknik *paneling* lebih baik

digunakan seperti *tier* kedua yang berbentuk bulat berdiameter agar tidak gampang robek dalam penggunaannya.

Konsep produk yang akan penulis pakai pada kue ulang tahun ini, berdasarkan dari film *Monster University* yang dimana ide yang muncul ini didasari dengan adegan – adegan yang ada didalam film tersebut yang dimana menjadi ide dalam pembuatan kue ini dengan adegan yang ada pada film aslinya.

Gambar 1.3

DESAIN KUE ULANG TAHUN *MONSTER UNIVERSITY*



Penggunaan *Rolled Fondant* pada kue ulang tahun menjadikan hal yang lebih terkesan rapih dan menarik. Pada konsep dari kue ulang tahun yang akan penulis menggabungkan *butter cream* dan *fondant*. Untuk *butter cream* akan melapisi *tier* pertama saja, *tier* kedua dan *tier* ketiga menggunakan *fondant*.

1. *Tier* Pertama : Dengan *dummy* dan pada versi kue asli diameter 30cm dan tinggi 15cm menggunakan *butter cream* (kue asli) dan *croma cream (dummy)* diberi *base cream* yang *dispread* terlebih dahulu lalu diberi aksan seperti bulu dengan dominan warna biru *tosca* dan ungu dengan *sput* berbentuk rumput dan diberi 60gr masing – masing *fondant* berwarna coklat yang dibentuk menyerupai tanduk pada tusuk gigi yang di tunggu hingga kering terlebih dahulu lalu ditusukan dibagian kanan dan kiri dari *dummy*/kue tersebut. Konsep produk pada *Tier* pertama ini terinspirasi dari aksan bulu – bulu dari *Sulley*.



Gambar 1.4

BULU – BULU SULLEY

2. *Tier* Kedua : Dengan *dummy* dan pada versi kue asli diameter 24cm dan tinggi 15cm menggunakan *fondant* sebagai *cover* dan penulis membuat aksesoris pintu – pintu dengan ukuran 12cm x 7cm sebanyak 4 pintu yang ditempel dengan *CMC*.

a. Pintu Pertama dari kiri : *Rolled fondant* warna putih yang dibentuk persegi panjang dengan ukuran 12cm x 7cm dan dihiasi dengan *fondant* berbentuk persegi panjang berwarna *soft pink* yang dibuat menjadi 3,5cm x 2cm sebanyak 4 pcs yang ditempel menggunakan *CMC* pada pintu dasar.

b. Pintu Kedua dari kiri : *Rolled fondant* warna *soft pink* yang dibentuk persegi panjang dengan ukuran 12cm x 7cm dan dihiasi dengan *fondant* berbentuk persegi panjang yang *ditrimming* bagian atasnya dengan bentuk *round* berwarna *soft pink* yang dibuat menjadi 5,7cm x 1,9cm dan bagian bawah *diroll* persegi dengan ukuran 2,7cm x 2cm yang ditempel menggunakan *CMC* pada pintu dasar.

c. Pintu Ketiga dari kiri : *Rolled fondant* warna ungu tua yang dibentuk persegi panjang dengan ukuran 12cm x 7cm dan dihiasi dengan *fondant* berwarna ungu *soft* yang dibentuk bulat ukuran diameter 4,8cm dan 5cm x 6cm yang ditempel menggunakan *CMC* pada pintu dasar.

d. Pintu Keempat dari kiri: *Rolled fondant* warna ungu tua yang dibentuk persegi panjang dengan ukuran 12cm x 7cm dan dihiasi dengan *fondant* warna ungu *soft* yang dibentuk panjang

5,8cm x 2cm dan bagian bawah dengan ukuran 4,9cm x 5cm yang ditempel menggunakan *CMC* pada pintu dasar.

Pintu – pintu inilah yang menjadikan salah satu ciri khas dari *Monster University* dikarenakan pintu – pintu inilah yang menjadikan sumber tenaga listrik bagi para *Monster*.



Gambar 1.5

ADEGAN PADA FILM *MONSTER UNIVERSITY*

3. *Tier* ketiga : Dengan *dummy* dan pada versi kue asli (di *trimming*) bentuk oval dengan diameter 20cm di *cover* menggunakan *fondant* sebagai dasar pelapis. Untuk dekorasi Mata sebanyak 60gr *fondant*, 50gr untuk lengan, tangan dengan *fondant* berwarna hijau *neon* dan 15gr per pcs untuk tanduk *rolled fondant* berwarna coklat yang dibentuk pada tusuk gigi untuk tangan, lengan dan tanduk yang ditunggu hingga kering terlebih dahulu lalu ditusukan dibagian kanan dan kiri dari *dummy*/kue tersebut. Untuk bagian mulut bagian tersebut pada kue *dummy* dan kue asli digunakan teknik *carving* dengan membuat ruang untuk gigi yang dilapisi dengan *rolled fondant* hitam dan bagian gigi menggunakan warna putih.

Permainan warna pada kue ulang tahun ini, memiliki warna yang banyak harus dipakai seperti hijau neon, *tosca*, ungu pastel, hijau tua, pink tua, *orange* tua

dan hitam. Pada dasarnya *Monster University* memiliki warna yang berbeda dari karakter film yang lain, *Monster University* mempunyai ciri yang menarik perhatian, dan warna yang ada gampang untuk diingat oleh anak – anak.

1.3 Tinjauan Produk

Pembuatan kue ulang tahun ini sebagai penulisan tugas akhir, penulis memakai *dummy* untuk mempresentasikan kue ulang tahun. Dalam hal ini, penulis menggunakan standar resep agar dapat diimplementasikan secara realistis, dengan itu penulis memilih untuk menggunakan kue asli dalam tugas akhir ini. Penulis akan menyantumkan standar resep beserta harga. Penulis memilih penggunaan *Strawberry shortcake* sebagai base dalam pembuatan Kue ulang tahun ini, dengan *filling* potongan *strawberry* yang membuat anak – anak akan merasakan kue yang berbeda dari yang sudah ada dipasaran. Pada *tier 1* menggunakan *buttercream* yang di *spread* lalu diberi aksan bulu – bulu. Pemilihan *buttercream* pada *tier 1* ini dikarenakan ingin menonjolkan aksan dari bulu – bulu sulley agar terlihat lebih realistis dan apabila menggunakan *rolled fondant* tidak akan begitu terlihat seperti realistis. Pada *tier 2* menggunakan *fondant* dengan aksan pintu – pintu yang ditempel seperti yang sudah dijelaskan pada poin diatas. Pada *tier 3* menggunakan *base strawberry shortcake* dengan 2x resep lalu *trimming, shaping* menyerupai bola dan dibolongi dengan pisau, dibagian tengah menyerupai mulut *mike wazowski* lalu *discover* menggunakan *fondant*.

1.3.1 Tema Produk

Penulis membuat kue ulang tahun dengan tema *Monster University* dengan 3 *tier* dengan 2 *tier dummy* bentuk bulat dan 1 *tier* paling atas menggunakan *dummy* bulat lingkaran menyerupai bola dan penulis

menggunakan beberapa hiasan seperti karakter – karakter yang ada pada *Monster University*. Tujuan penulis menggunakan tema *Monster University* dikarenakan memiliki ide yang akan dituang kedalam *cake decoration* dengan desain yang sudah penulis pikirkan sebelumnya.

1.3.2 Usulan Resep

Resep yang digunakan penulis adalah resep *Strawberry Shortcake* sebagai *base* apabila kue ulang tahun tersebut direalisasikan secara realitas dan pada poin ini penulis resep sesuai dengan perhitungan dengan desain yang ada dan sesuai dengan *tier* yang ada dan *Strawberry Shortcake* yang akan dipakai.

Tabel 1. 1

STANDAR RESEP MENGGUNAKAN STRAWBERRY SHORTCAKE

<i>STRAWBERRY SHORTCAKE</i>		KATEGORI : KUE		
		YIELD : 1 KUE 30cm		
9X RESEP				
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			Perlengkapan dan perlatan
2	Pastikan	4pcs 45 g	Telur <i>Butter</i>	dalam suhu ruang yang sama
3	Saring	120 g	Tepung pro. Rendah	setidaknya 2 kali
	Potong Taruh		<i>Baking paper</i>	sesuai dengan <i>cake tin</i> di dalam <i>cake tin</i> dan beri <i>greasing oil</i> dan tepung
4	<i>Pre-Heat</i>			<i>Oven</i> selama 10 - 20 menit

Sumber : Olahan penulis, 2022

Tabel 1. 1

STANDAR RESEP MENGGUNAKAN *STRAWBERRY SHORTCAKE*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
5	<i>Bain marie</i>	40 g	<i>Butter(room temp)</i>	hingga meleleh
	<i>Whisk</i>	30 ml	<i>Milk</i>	didalam <i>saucepan</i> hingga tercampur rata
6	<i>SPONGE CAKE</i>			
	Pisahkan	4 pcs	<i>egg yolk & white</i>	
	Tambahkan	120 gr	Gula	hingga rata
	<i>Bain marie</i>			campuran <i>egg – sugar</i> hingga 104°C
	Pindahkan			kedalam <i>mixer</i> dengan <i>attachment whisk</i> dan kocok <i>high speed</i> hingga <i>fluffy</i> selama kurang lebih 2 menit dan <i>batter</i> kental dan <i>glossy</i>
	Kurangi			<i>speed</i> menjadi <i>low</i> selama beberapa detik dan mencapai <i>ribbon stage</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 1

STANDAR RESEP MENGGUNAKAN *STRAWBERRY SHORTCAKE*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
7	Tambahkan <i>Fold In</i>	120 gr	Tepung	setengah bagian secara perlahan dan merata
	Tambahkan			sebagian tepung yang tersisa dan <i>Fold in</i> kembali
	<i>Tempering</i>			<i>batter</i> dan <i>egg yolk - butter</i>
	Campurkan			kembali kedalam <i>bowl</i> hingga merata
8	<i>Bake</i>			180°C selama 20 – 25 Menit
	Keluarkan			Pada saat sudah mencapai 20 – 25 menit atau pada saat dicek menggunakan tusuk sate ujung tusuk sate tersebut bersih.
	Keluarkan			Dari Loyang dan simpan di <i>wire tray</i> biarkan dingin dan lepas <i>baking paper</i> di bagian bawah dari <i>cake tin</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.1

STANDAR RESEP MENGGUNAKAN *STRAWBERRY SHORTCAKE*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
9	<p><i>CAKE ASSEMBLY</i></p> <p>Cuci</p> <p>Potong</p> <p>Campurkan</p>		<p><i>Strawberry</i></p> <p><i>Strawberry</i></p>	<p>untuk dijadikan dekorasi dan <i>filling</i></p> <p>menjadi 5cm dan bagi menjadi setengah bagian di belah dua</p> <p>dengan <i>simple syrup</i></p>
10	<p><i>FOR FILLING WHIPPED CREAM</i></p> <p>Kocok</p>	<p>473 ml</p> <p>37 g</p>	<p><i>Heavy Cream</i></p> <p><i>Sugar</i></p>	<p>hingga <i>soft peaks</i></p>
11	<p><i>ASSEMBLE THE CAKE</i></p> <p>Potong</p> <p>Tambahkan</p> <p>Tambahkan</p>		<p><i>Sponge cake</i></p> <p><i>simple syrup</i></p> <p><i>whipped cream</i></p>	<p>menjadi 2 bagian secara horisontal</p>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 1

STANDAR RESEP MENGGUNAKAN *STRAWBERRY SHORTCAKE*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
11	Ratakan		<i>Whipped Cream</i>	
	Taruh		<i>Strawberry</i>	yang sudah dipotong
	Tambahkan		<i>whipped cream</i>	untuk menutupi <i>strawberry</i> yang sudah di <i>arrange</i>
	Tutup			dengan <i>sponge cake</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 2

STANDAR RESEP *SWISS BUTTERCREAM*

SWISS BUTTECREAM			BUTTECREAM	
			YIELD : 1.175gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Pisahkan	5- 6 pcs	Telur	antara kuning dan putih telur
2	Campurkan	5 - 6 pcs 310 g	Putih telur <i>Granulated sugar</i>	kedalam <i>bowl</i>
3	<i>Bain marie</i>			campuran putih telur - gula hingga gula larut

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.2

STANDAR RESEP SWISS BUTTERCREAM

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
4	Siapkan			<i>mixer</i> dengan <i>attachment whisk</i> dan <i>paddle</i>
5	Taruh Kocok Turunkan Beri Kocok Ganti Kocok Matikan	565 g	<i>Butter</i>	campuran putih telur dan gula yang sudah larut kedalam <i>bowl</i> dengan <i>medium</i> hingga mengembang <i>speed</i> menjadi <i>low</i> dan hingga tercampur rata <i>attachment</i> menjadi <i>paddle</i> kembali agar lebih mengembang <i>mixer</i>
6	Pisahkan Beri Taruh Kedalam	beberapa tetes	<i>Buttercream</i> pewarna ungu & hijau <i>tosca</i> <i>piping bag</i>	menjadi 2 bagian beri <i>sprit</i> rumput

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 3

STANDAR RESEP KUE ULANG TAHUN *MONSTER UNIVERSITY*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			Perlengkapan
Ø30cm T : 15cm Tier 1				
2	Siapkan	1 buah	<i>Cake</i>	Diameter 30cm dan tinggi 15cm.
3	Siapkan Kocok	500gr	<i>Buttercream</i>	hingga menjadi <i>stiff peaks</i>
	Warnai <i>Spread</i>	beberapa tetes	Pewarna biru <i>Dummy</i> Ø30cm T : 15cm	hingga merata dengan <i>buttercream</i> tipis secara merata
Ø24cm T : 15cm Tier 2				
4	Siapkan	1 buah	<i>Cake</i>	Diameter 24cm dan tinggi 15cm.
5	Siapkan Uleni <i>Roll</i>	800 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga menjadi lembut dan menggunakan <i>Rolling pin</i> sesuai dengan diameter 24cm
	<i>Brush</i> <i>Cover</i> Tempel Haluskan	1 buah	<i>Cake</i>	menggunakan <i>CMC Powder</i> secara merata dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diuleni dan di <i>rolled</i> , dan dengan <i>smoother fondant</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.3

STANDAR RESEP KUE ULANG TAHUN *MONSTER UNIVERSITY*
(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>Ø20cm Tier 3</i>				
6	Siapkan	1 buah	<i>Cake</i>	Diameter 20cm yang sudah <i>ditrimming oval</i> .
7	<i>Carving</i>	600 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Bagian bawah dari <i>cake</i> dengan pisau agar membuat ruang untuk untuk gigi sebagai mulut.
	Siapkan Uleni			hingga menjadi lembut
	Beri	Beberapa tetes	Pewarna hijau muda terang (<i>mike wazowski</i>)	
	<i>Roll</i>		<i>Rolled Fondant</i> Hijau neon	menggunakan <i>Rolling pin</i> sesuai dengan <i>diameter</i> 10cm
	<i>Brush</i>			menggunakan <i>CMC Powder</i> secara merata
	<i>Cover</i>			dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diuleni dan di <i>rolled</i> , dan
	Tempel			
	Haluskan			dengan <i>smoother fondant</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.3

STANDAR RESEP KUE ULANG TAHUN *MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>Finishing Tier 1</i>				
8	Siapkan Kocok	200 gr	<i>Buttercream</i> <i>Buttercream</i>	hingga halus dan berwarna putih
	Pisahkan		<i>Buttercream</i>	menjadi 2 bagian dan simpan 1 bagian
	Beri		pewarna biru muda(<i>tosca</i>)	
	Siapkan		<i>piping bag</i>	dengan spuit dengan bentuk menyerupai rumput
	<i>Pipe</i>		<i>Buttercream</i>	yang sudah diberi spuit didalam <i>Tier 1</i> yang sudah diberi <i>fondant</i> dan bentuk menyerupai bulu
	Bagian		sisia <i>Buttercream</i>	
Beri	Pewarna ungu			
Isi			hingga menyerupai bagian bulu dari <i>sulley</i>	
9	Siapkan Uleni	30gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga lembut dan halus
	Beri Isi		pewarna coklat tusuk gigi	dan
	Bentuk		<i>Fondant</i>	menjadi tanduk <i>sulley</i> dan
	Beri		pewarna coklat tua & coklat muda	untuk memberi unsur guratan di tanduk <i>sulley</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.3

STANDAR RESEP KUE ULANG TAHUN *MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>Finishing Tier 2</i>				
10	Siapkan Uleni	300 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga lembut dan halus
	Beri	Beberapa tetes	Pewarna <i>pink</i> pastel, ungu pastel, <i>soft pink</i> dan ungu <i>soft</i>	
	<i>Roll</i>	40gr		di setiap bagian yang sudah di warnai
	Potong			menjadi 12cm x 7cm persegi panjang menjadi 4 pintu
	Bentuk			pintu 1 menjadi 3,5cm x 2cm 4pcs pintu 2 menjadi 5,7cm x 1,9cm dan 2,7cm x 2cm pintu 3 menjadi setengah lingkaran diameter 4,8cm dan 5cm x 6cm pintu 4 menjadi 5,8cm x 2cm dan 4,9cm x 5cm.
	Tempel			di bagian 3 pintu yang sudah dipotong menggunakan <i>CMC</i> .

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.3

STANDAR RESEP KUE ULANG TAHUN *MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>Finishing Tier 3</i>				
11	Siapkan Uleni	400 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga lembut dan halus
	Beri	Beberapa tetes	Pewarna hitam, biru, hijau terang (<i>mike wazowski</i>) dan coklat muda	menjadi pada warna yang ada 3 bagian
	<i>Roll</i>	100 gr	<i>Rolled Fondant Putih</i>	dan bentuk menjadi bulat menyerupai mata
	Tempel			pada <i>tier 3</i> di tengah - tengah bagian <i>dummy</i>
	Bulatkan	50 gr	<i>Rolled Fondant biru</i>	dan
	<i>Roll</i> Potong			menjadi bulat dan menjadi bentuk bulat seperti mata
12	<i>Roll</i> Potong	5 gr	<i>Rolled Fondant Putih</i>	dan menjadi titik mata warna putih
	Tempel			mata bagian biru dan titik mata warna putih pada bagian tangan dari <i>dummy tier 3</i> menggunakan <i>CMC</i>
	Bentuk	150 gr	<i>Rolled Fondant hijau terang (mike wazowski)</i>	menjadi berbentuk kelopak mata dari <i>mike wazoski</i>
	Tempel		Kelopak mata	menggunakan <i>CMC</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.3

STANDAR RESEP KUE ULANG TAHUN *MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
12	Bentuk Tempel	50gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih	menyerupai bentuk gigi di bagian bawah ruang yang disisakan menggunakan <i>CMC</i>
13	Bentuk Siapkan Tusukan Bentuk Tusukan	100gr Tusuk gigi	<i>Rolled Fondant</i> coklat muda <i>Rolled Fondant</i> coklat muda <i>Rolled Fondant</i>	 pada tusuk gigi dan tambahkan <i>CMC</i> menjadi bentuk segitiga menyerupai dengan tanduk <i>mike wazowski</i> pada bagian atas <i>tier 3</i> atau kepala <i>mike wazowski</i> (tunggu hingga kering baru tusukkan)

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			Perlengkapan
<i>Dummy Ø30cm T : 15cm Tier 1</i>				
2	Siapkan	1 buah	<i>Dummy Ø30cm T : 15cm</i>	yang sudah dicover dengan <i>plastic wrap</i>
3	Siapkan <i>Spread</i>	500gr	<i>Buttercream</i>	yang sudah diberi warna hingga rata dan menutupi semua pada <i>Dummy Ø30cm T : 15cm</i>
	Taruh		<i>Buttercream</i>	kedalam <i>piping bag</i> dan bagi menjadi 2 bagian untuk warna yang berbeda dengan <i>sputit rumput</i>
	Hias		<i>Dummy Ø30cm T : 15cm</i>	dengan <i>buttercream</i> berwarna hijau <i>tosca</i> dan beri efek bulat dot besar dengan <i>buttercream ungu</i> , diameter 5cm
<i>Dummy Ø24cm T : 15cm Tier 2</i>				
4	Siapkan	1 buah	<i>Dummy Ø24cm T : 15cm</i>	yang sudah dicover dengan <i>plastic wrap</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
5	Siapkan Uleni	800 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga menjadi lembut dan
	<i>Roll</i>			menggunakan <i>Rolling pin</i> sesuai dengan diameter 24cm
	<i>Brush</i>	1 buah	<i>Dummy Ø24cm T : 15cm</i>	menggunakan <i>CMC</i> secara merata
	<i>Cover</i>		<i>Dummy Ø24cm T : 15cm</i>	dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diuleni dan di <i>rolled</i> ,
	Tempel Haluskan			dan dengan <i>smoother fondant</i>
<i>Dummy Ø10cm T : 10cm Tier 3</i>				
6	Siapkan	1 buah	<i>Dummy Ø10cm T : 10cm</i>	yang sudah dicover dengan <i>plastic wrap</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
7	Siapkan Uleni Beri	600 gr Beberapa tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau muda terang (<i>mike wazowski</i>)	hingga menjadi lembut
	<i>Roll</i>		<i>Dummy Ø10cm</i> <i>T : 10cm</i>	menggunakan <i>Rolling pin</i> sesuai dengan diameter 10cm
	<i>Brush</i>	1 buah	<i>Dummy Ø10cm</i> <i>T : 10cm</i>	menggunakan <i>CMC</i> secara merata
	<i>Cover</i>			dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diuleni dan di <i>rolled</i> ,
	Tempel Haluskan			dan dengan <i>smoother fondant</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>Finishing Tier 1</i>				
8	Siapkan Kocok	200 gr	<i>Buttercream</i> <i>Buttercream</i>	hingga halus dan berwarna putih
	Pisahkan		<i>Buttercream</i>	menjadi 2 bagian dan simpan 1 bagian
	Beri		pewarna biru muda(<i>tosca</i>)	
	Siapkan		<i>piping bag</i>	dengan spuit dengan bentuk menyerupai rumput
	Bentuk		<i>Buttercream</i>	yang sudah diberi spuit didalam <i>Tier 1</i> yang sudah diberi <i>fondant</i> dan bentuk menyerupai bulu
	Bagian		sisa <i>Buttercream</i>	
Beri Isi	Pewarna ungu		hingga menyerupai bagian bulu dari <i>sulley</i>	

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
9	Siapkan Uleni Beri Isi Bentuk Beri	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> pewarna coklat tusuk gigi <i>Fondant</i> pewarna coklat tua & coklat muda	hingga lembut dan halus dan menjadi tanduk <i>sulley</i> dan untuk memberi unsur guratan di tanduk <i>sulley</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>Finishing Tier 2</i>				
10	Siapkan Uleni	300 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga lembut dan halus
	Beri	Beberapa tetes	Pewarna <i>pink</i> pastel, ungu pastel, <i>soft pink</i> dan ungu <i>soft</i>	
	<i>Roll</i>	100 gr		di setiap bagian yang sudah di warnai
	Potong			menjadi 12cm x 7cm persegi panjang menjadi 4 pintu
	Bentuk			pintu 1 menjadi 3,5cm x 2cm 4pcs pintu 2 menjadi 5,7cm x 1,9cm dan 2,7cm x 2cm pintu 3 menjadi setengah lingkaran diameter 4,8cm dan 5cm x 6cm pintu 4 menjadi 5,8cm x 2cm dan 4,9cm x 5cm.
	Tempel			di bagian 4 pintu yang sudah dipotong menggunakan <i>CMC</i> .

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
<i>Finishing Tier 3</i>				
11	Siapkan Uleni	400 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga lembut dan halus
	Beri	Beberapa tetes	Pewarna hitam, biru, hijau terang (<i>mike wazowski</i>) dan coklat muda	menjadi pada warna yang ada 3 bagian
	<i>Roll</i>	100 gr	<i>Rolled Fondant Putih</i>	dan bentuk menjadi bulat menyerupai mata pada <i>tier 3</i> di tengah - tengah bagian <i>dummy</i> dan
	Tempel			
	Bulatkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> biru	
	<i>Roll</i> Potong	5 gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih	menjadi bulat dan menjadi bentuk bulat seperti mata dan
	<i>Roll</i> Potong			menjadi titik mata warna putih
Tempel			mata bagian biru <i>tosca</i> dan titik mata warna putih pada bagian tangan dari <i>dummy tier 3</i> menggunakan <i>CMC</i>	

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
12	Bentuk	150 gr	<i>Rolled Fondant</i> hijau terang (<i>mike wazowski</i>)	menjadi berbentuk kelopak mata dari <i>mike wazoski</i>
	Tempel		Kelopak mata	menggunakan <i>CMC</i> dan
	Bentuk	50gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih	menyerupai bentuk gigi
	Tempel		<i>Rolled Fondant</i> Putih	di bagian bawah mata menggunakan <i>CMC</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.4

STANDAR RESEP *DUMMY MONSTER UNIVERSITY*

(Lanjutan)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
13	Bentuk	30gr	<i>Rolled Fondant</i> coklat muda	
	Siapkan Tusukan	Tusuk gigi	<i>Rolled Fondant</i> coklat muda	pada tusuk gigi
	Bentuk			menjadi bentuk segitiga menyerupai dengan tanduk <i>mike</i> <i>wazowski</i>
	Tusukan		<i>Rolled Fondant</i>	pada bagian atas <i>tier</i> <i>3</i> atau kepala <i>mike</i> <i>wazowski</i> (biarkan kering baru tusukan)

Sumber : Olahan penulis, 2022.

1.4 Kebutuhan Alat

Alat menjadi hal yang terpenting pada saat membuat *cake decoration*, banyak alat yang harus dipakai pada saat pengerjaan kue ulang tahun dan setiap fungsinya memiliki kegunaan yang berbeda – beda. Dibawah ini adalah daftar alat – alat yang digunakan penulis dalam pengerjaan Tugas Akhir ini :

Tabel 1. 5

ALAT – ALAT YANG DIGUNAKAN







NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Silicone Mat</i>		Alas untuk menguleni <i>fondant</i>
2.	<i>Silicone Brush</i>		Untuk mengoles <i>CMC</i> pada <i>dummy</i> yang sudah di beri <i>plastic wrap</i>
3.	<i>Turn Table</i>		Untuk menaruh <i>Dummy</i> yang ingin dihias
4.	<i>Spuit</i>		Alat untuk <i>pipng</i> hiasan <i>buttercream</i> bulu
5.	<i>Rolling Pin</i>		Untuk meratakan dan menggulung <i>fondant</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.5

ALAT – ALAT YANG DIGUNAKAN

(Lanjutan)





NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
6.	<i>Scale</i>		Untuk menimbang
7.	<i>Fondant Tools</i>		Untuk membuat aksen detail pada <i>fondant</i>
8.	<i>Ruler</i>		Untuk mengukur ukuran pada <i>fondant</i>
9.	<i>Ring Cutter</i>		Untuk memotong aksen pintu <i>fondant</i>
10.	<i>Flower Cutter</i>		Untuk membuat hiasan bunga pada pintu <i>fondant</i>
11.	<i>Dummy</i>		Alas untuk pengerjaan kue ulang tahun

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.5

ALAT – ALAT YANG DIGUNAKAN

(Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
12.	<i>Thick Block</i>		Alas untuk menaruh kue ulang tahun
13.	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk memperhalus <i>fondant</i>
14.	<i>Piping Bag</i>		Wadah <i>piping</i> untuk <i>buttercream</i>
15.	<i>Mixer</i>		Untuk mengocok <i>buttercream</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022.

1.4.1 Kebutuhan Bahan

Tanpa adanya bahan baku dan dasar harga dalam pembuatan kue ulang tahun, menjadikan pembuatan kue ulang tahun ini tidak lengkap. Bahan baku menurut (Prawisoesentono, 2007) adalah bahan dasar pada produk atau

barang. Bahan baku meliputi bahan – bahan dasar yang akan dipakai penulis dalam pembuatan kue ulang tahun dalam Tugas Akhir ini.

Tabel 1. 6

***PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN MONSTER UNIVERSITY
(STRAWBERRY SHORTCAKE)***

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
9x Resep					
<i>Butter</i>	4.860	g	Rp41.000	270g	Rp738.000
<i>CMC Powder</i>	200	g	Rp15.000	100g	Rp30.000
Telur	2500	g	Rp26.000	1kg	Rp65.000
<i>Baking paper</i>	2	lembar	Rp2.300	1 lembar	Rp4.600
Gula	4000	g	Rp10.500	1000g	Rp42.000
Susu	250	g	Rp2.999	125g	Rp5.998
Tepung	2000	g	Rp12.500	1000g	Rp25.000
Tepung Maizena	250	g	Rp12.500	250g	Rp12.500
<i>Strawberry</i>	3000	g	Rp24.000	1000g	Rp24.000
<i>Heavy Cream</i>	500	ml	Rp45.843	250ml	Rp91.686
<i>Rolled Fondant</i>	1	pail	Rp385.000	5000g	Rp385.000
Pewarna Hijau	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Kuning	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Biru Muda	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Ungu	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Coklat	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Pink Muda	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Pink Tua	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Hitam	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Tusuk gigi	1	pack	Rp5.000	1pack	Rp5.000
<i>Thick Block</i>	1	bh	Rp65.000	1 buah	Rp65.000
Kawat	4	Pcs	Rp.6.000	20pcs	Rp.1.200
TOTAL					Rp1.654.984

Tabel 1. 7

***PURCHASE LIST KUE ULANG TAHUN MONSTER UNIVERSITY
(DUMMY)***

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>CMC Powder</i>	1	kg	Rp37.500	1000g	Rp37.500
<i>Rolled Fondant</i>	1	pail	Rp385.000	5000g	Rp385.000
Tepung Maizena	250	g	Rp12.500	250g	Rp12.500
Pewarna Hijau	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Kuning	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Biru Muda	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Ungu	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Coklat	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Pink Muda	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Hitam	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
Pewarna Pink Tua	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp20.000
<i>Dummy Ø30cm T : 15cm</i>	1	buah	Rp40.000	1buah	Rp40.000
<i>Dummy Ø24cm T : 15cm</i>	1	buah	Rp35.000	1buah	Rp35.000
<i>Dummy Ø20cm</i>	1	buah	Rp25.000	1buah	Rp25.000
Tusuk gigi	1	pack	Rp5.000	1pack	Rp5.000
<i>Thick Block</i>	1	buah	Rp65.000	1 buah	Rp65.000
Kawat	4	pcs	Rp.6.000	20pcs	Rp.1.200
<i>Shortening</i>	2	kg	Rp. 29.000	2000g	Rp.58.000
TOTAL					Rp.824.200

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 8

**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN MONSTER UNIVERSITY
(STRAWBERRY SHORTCAKE)**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
9x Resep					
<i>Butter</i>	4.860	g	Rp41.000	270g	Rp738.000
<i>CMC Powder</i>	200	g	Rp15.000	100g	Rp30.000
Telur	2500	g	Rp26.000	1kg	Rp65.000
<i>Baking paper</i>	2	lembar	Rp2.300	1 lembar	Rp4.600
Gula	4000	g	Rp10.500	1000g	Rp42.000
Susu	250	g	Rp2.999	125g	Rp5.998
Tepung	2000	kg	Rp12.500	1000g	Rp25.000
Tepung Maizena	250	g	Rp12.500	250g	Rp12.500
<i>Strawberry</i>	3000	g	Rp24.000	1000g	Rp24.000
<i>Heavy Cream</i>	500	ml	Rp45.843	250ml	Rp91.686
<i>Rolled Fondant</i>	1	pail	Rp385.000	5000g	Rp385.000
Pewarna Hijau	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Kuning	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Biru Muda	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Ungu	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Coklat	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Pink Muda	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Pink Tua	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Hitam	1	btl/30ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Tusuk gigi	1	pack	Rp5.000	1pack	Rp5.000
<i>Thick Block</i>	1	bh	Rp65.000	1 buah	Rp65.000
Kawat	4	Pcs	Rp.20.000	20pcs	Rp.1.200
TOTAL					Rp1.574.984

Sumber : Olahan penulis, 2022.

Tabel 1.8

**RECIPE COSTING KUE ULANG TAHUN MONSTER UNIVERSITY
(DUMMY)**

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasaran		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>CMC Powder</i>	1	kg	Rp37.500	1000g	Rp37.500
<i>Rolled Fondant</i>	1	pail	Rp385.000	5000g	Rp385.000
Tepung Maizena	250	g	Rp12.500	250g	Rp12.500
Pewarna Hijau	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Kuning	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Biru Muda	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Ungu	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Coklat	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Pink Muda	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Hitam	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
Pewarna Pink Tua	1	btl/60ml	Rp20.000	1btl/60ml	Rp10.000
<i>Dummy Ø30cm T : 15cm</i>	1	buah	Rp40.000	1buah	Rp40.000
<i>Dummy Ø24cm T : 15cm</i>	1	buah	Rp35.000	1buah	Rp35.000
<i>Dummy Ø20cm</i>	1	buah	Rp25.000	1buah	Rp25.000
Tusuk gigi	1	pack	Rp5.000	1pack	Rp5.000
<i>Thick Block</i>	1	buah	Rp65.000	1 buah	Rp65.000
Kawat	4	pcs	Rp.6000`	2pcs	Rp.1.200
<i>Shortening</i>	2	kg	Rp.29.000	2000g	Rp.58.000
TOTAL					Rp.744.200

Sumber : Olahan penulis, 2022.

1.4.2 Perumusan Harga Jual

Penentuan harga jual dalam suatu produk diwajibkan sesuai dengan ketentuan atau perhitungan *food cost* untuk mencapai keuntungan, tenaga yang sudah dikerahkan dan nilai dari produk itu sendiri. Menurut (Wiyasha, 2006) dalam pengendalian biaya makanan dan minuman diharuskan mengukur ukuran baku, yang saling berkaitan seperti resep, takaran, *standard yield* dan spesifikasi bahan baku makanan dan menurut (Suarsana, 2007). Dalam hal ini, penulis tidak menyantumkan *Arts & Creativity* dikarenakan tidak ada teori yang menyebutkan bahwa, *Arts & Creativity* tersebut ditentukan oleh kita sendiri, Pandangan orang terhadap seni bisa dilihat dari kostumer dan konsumen untuk itu (Lestariningsih & Subagyo, 2012). Harga pokok makanan adalah harga yang sudah pasti terjadi dari bahan baku maupun selama pengolahan yang siap disajikan kepada tamu. Dalam penetapan harga jual ini penulis menggunakan Rumus dari buku “*Culinary Calculations*” dengan menggunakan harga jual dan biaya produksi dengan 30 hingga 40% dari *food cost* (Jones, 2008) rumus dibawah ini :

Tabel 1. 9

SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN MONSTER UNIVERSITY

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food cost}}{\text{Food cost percent}}$$

Keterangan	<i>Dummy</i>	<i>Strawberry Shortcake</i>
<i>Recipe Cost</i>	Rp.744.200	Rp1.574.984
<i>Desired Cost Percent (%)</i>	35%	35%
<i>Preliminary selling</i>	Rp. 2.126.285	Rp.4.499.954
<i>Actual Selling Price (Pembulatan keatas)</i>	Rp. 2.150.000	Rp. 4.500.000

1.5 Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.5.1 Lokasi

1. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Penelitian Produk

- Rumah Penulis : Gerlong Residence No. B8, Gegerkalong Hilir No. 234 Kota Bandung.

1.5.2 Waktu

1. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Penelitian Produk

- September – Desember 2022

2. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Usaha Penelitian Presentasi Produk

- Januari 2023