

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue pengantin adalah kue bertingkat dengan ukuran besar yang disajikan di acara resepsi pernikahan. Kue pernikahan ini tidaklah hanya sebagai penghias saat acara pernikahan saja, namun sebagai simbol yang memiliki arti disetiap desainnya. Tidak sedikit orang berpendapat jika kue pengantin harus berwarna putih, karena putih menunjukkan lambang dari kemurnian dan kemakmuran, hal ini berkaitan dengan awal mula terciptanya lapisan *icing* pada kue pengantin. Kue pengantin terbaik adalah kue yang berfungsi sebagai titik fokus pemandangan meja atau ruang resepsi (Eugene, 2022).

Pada abad ke-19, kue pengantin mulai memiliki peraturan yaitu, harus bertingkat dan berwarna putih. Berbagai jenis bahan yang digunakan untuk menghias kue diantaranya, *fondant icing, royal icing, marzipan, ganache, butter cream icing, dan glazing*, pertama kali diciptakan pada tahun 1840 pada hari pernikahan Ratu Victoria yang disebut menjadi '*royal icing*'. Dan pada tahun ke 54 SM bangsa Romawi membawa tradisi ini ke Inggris Raya dan itu menjadi bagian dari kebiasaan sekitar. Di Inggris abad pertengahan, bentuk paling awal dari kue pengantin adalah roti lengket kecil yang ditumpuk dalam tumpukan yang menjulang. Cerita rakyat mengatakan bahwa jika pengantin dapat mencium diatas tumpukan, itu membawa kesehatan dan kemakmuran

seumur hidup. Selama bertahun-tahun, sebagai tanda kemakmuran keluarga mulai menumpuk kue (Aumiller, 2022).

Cake decoration adalah salah satu seni mendekorasi yang memiliki lima jenis teknik yaitu *topping, icing, frosting, glazing, dan filling*. Ada berbagai macam jenis *cake decorating*, salah satunya *rolled fondant*. *Fondant icing* adalah jenis *icing* yang digunakan untuk menutupi atau *mengcover* kue yang terbuat dari campuran gula yang dapat diwarnai dan dibentuk sesuai dengan apa yang kita inginkan. Fondant diperkirakan berasal dari Prancis pada abad ke-19. Fondant diambil dari bahasa Prancis yang berarti “meleleh”.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, topik yang dipilih berupa *Food Presentation : Cake Decoration* dengan tema *Wish You Were Here* yang memiliki arti Seandainya Kau Disini. Inspirasi tema kali ini yaitu dari kisah sang mempelai perempuan. Desain *wedding cake* yang memiliki arti disetiap sisinya dan menarik sehingga membuat penulis menggunakan tema ini sebagai judul pada Tugas Akhir. *Rolled fondant* dipakai dan diaplikasikan sebagai bahan utama untuk membuat dekorasi kue dan untuk beberapa hiasan lainnya memakai *rice paper* dan juga *gumpaste*.

Rolled fondant atau *plastic icing* ini memiliki banyak kegunaan, diantaranya ialah untuk meng-*cover* kue, membentuk figurin, membuat hiasan seperti bunga dan juga lainnya. Penggunaan pewarna makanan pada fondant saat mendekorasi kue juga diperlukan untuk mempercantik dan membuat kue lebih berwarna. Saat ini *rolled fondant* merupakan bahan dekorasi yang sangat mudah dan juga banyak digunakan untuk mempercantik kue. Manfaat utama

dalam menggunakan fondant adalah tentang konsistensi keseluruhannya dengan fleksibilitas dan mudah dibentuknya.

Rice paper merupakan salah satu bahan makanan yang terbuat dari campuran tepung beras dan air dengan sedikit garam. Dengan bentuknya yang sangat tipis seperti kertas, *rice paper* biasanya dapat diisi dengan apa saja sesuai dengan keinginan. Akan tetapi, pada saat ini *rice paper* tidak hanya digunakan sebagai pembungkus makanan saja. *Rice paper* mulai banyak digunakan oleh pembuat kue untuk mendekorasi kue-kue karena warnanya yang bening dan dapat diberi warna juga memiliki fleksibilitas yang baik. Dalam mendekorasi kue, *rice paper* dapat digunakan untuk membuat kelopak bunga, sayap, hingga *topper*. Dalam dekorasi kue ini, *rice paper* akan digunakan untuk membuat seperti sayap pada bagian sisi-sisi kue.

Gumpaste yang berarti pasta karet ini merupakan bahan dari campuran gula, tepung maizena, dan gelatin. *Gumpaste* digunakan untuk membuat hiasan yang terlihat realistis seperti bunga, buah dan sayur, figurin, dan lainnya karena *gumpaste* ialah bahan yang ideal untuk tingkat kerumitan yang rendah sampai ke tinggi. Tetapi kue yang lebih rumit dapat dibuat dalam skala yang lebih kecil untuk membantu Anda mendapatkan kepercayaan diri sehingga pada akhirnya anda dapat membuat kue dalam skala yang lebih besar (Colette Peters, 1991). *Gumpaste* mempunyai tekstur seperti *fondant* yaitu mudah di bentuk namun ketika *gumpaste* sudah kering, *gumpaste* akan lebih keras melebihi *fondant*. Kelebihan dari *gumpaste* adalah jika sudah kering ialah menjadi hiasan yang dapat disimpan lama hingga bertahun tahun.

Pernikahan merupakan sebuah kebahagiaan bagi seseorang yang

menjalannya. Pernikahan dianggap sebagai suatu yang sakral, karena diharapkan hanya satu kali dalam seumur hidup. Pernikahan adalah suatu bentuk perjanjian suci yang sangat kuat dan kokoh untuk hidup bersama yang sah diantara laki-laki dan perempuan, sehingga bisa mengharapkan membentuk keluarga yang kekal, saling santun menyantuni, saling kasih mengkasih, tentram dan juga bahagia (Thalib, 1990). Budaya perayaan hari pernikahan di Indonesia sudah berkembang terutama pada generasi *Gen-Z*. Para calon pasangan yang akan menikah terutama calon mempelai wanita yang biasanya sangat mengidam-idamkan hari pernikahannya seperti seorang putri dengan perayaan yang mewah, dikelilingi orang tersayang, dekorasi menawan, hingga kue yang menjulang tinggi. Itulah gambaran ketika seseorang yang akan merayakan hari pernikahannya. Dalam rangka menyambut hari istimewanya, kedua mempelai menginginkan segala penunjang di pesta pernikahannya sesuai dengan harapan dan impiannya. Dimulai dari tema, dekorasi ruangan, hingga berbagai jenis hidangan yang akan disajikan, namun itu semua belum sempurna jika tidak ada sesuatu yang menjadi simbol dihari istimewanya itu, seperti kue pernikahan yang akan dijadikan sebuah persembahan dipesta tersebut.

Dikarenakan mempelai wanita biasanya yang lebih mendominasi pada hari pernikahan, maka penulis menggunakan sebuah mimpi dari anak perempuan yang bahkan banyak diluar sana yang merasakan hal yang sama namun tidak terealisasikan. Dimana seorang anak perempuan yang sangat mengagumi ayahnya, sehingga menginkan sosok laki-laki yang akan bersamanya nanti memiliki kemiripan sifat dari seorang ayahnya yang tegas namun penyayang.

Hingga sampai pada hari dimana seorang anak perempuan akan menjalani kehidupan yang baru bersama pasangannya, dan menginginkan sang ayah menjadi wali nikahnya, namun hal itu tidak akan pernah terjadi karena sang ayah telah kembali lebih dulu kepada sang pencipta.

Untuk merefleksikan impian seorang mempelai wanita yang akan menempuh kehidupan barunya, maka *Wish You Were Here* adalah tema yang akan diangkat penulis dalam pembuatan *cake decoration* ini, diharapkan penulis dapat menuangkan ide, pikiran, kreatifitas yang sesuai dengan tema. Penulis telah membuat *design* dan akan membuat beberapa komponen dekorasi yang diharapkan dapat lebih menjelaskan tema yang telah dipilih. “Hari istimewa anda, lengkap dengan kue dan semuanya adalah tentang anda” (Eugene, 2022)

Berdasarkan dari berbagai penjelasan diatas, maka judul yang diangkat untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation* ini adalah :

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN *WISH YOU WERE HERE*”

B. Desain Produk

Berikut merupakan desain produk yang telah dirancang mulai dari tema, konsep, detail hingga ukuran dari produk.

1. Tema Produk

Wish You Were Here ialah tema yang diangkat, dimana merupakan salah satu judul dari *single* lagu dari penyanyi asal Kanada, Avril Lavigne yang dirilis pada tahun 2011. Lagu ini berasal dari lubuk hati Avril tentang seseorang dalam kehidupannya. “Saya suka lagu ini. Saya suka lagu ini karena saya menuliskannya tentang merindukan seseorang dan itu adalah sesuatu yang kita semua lalui di beberapa titik dalam hidup kita” (Avril, 2011).

Pada tema *Wish You Were Here* ini, akan memiliki konsep yang berbeda dengan lagu Avril, yaitu dimana pemeran utama yang dirindukan oleh mempelai wanita ialah sosok sang ayah. Sosok yang sangat didambakan akan kehadirannya di hari pernikahan anak bungsu perempuannya, akan tetapi mimpi kecilnya itu pupus dan tidak akan pernah terjadi karena sang ayah sudah kembali lebih dulu menghadap sang Pencipta. Maka dari itu *wedding cake* yang akan dihadirkan nanti ketika acara pernikahan dengan desain yang akan membawakan sosok sang ayah yang hadir menyaksikan anak perempuannya tumbuh dewasa dan sudah menemukan belahan jiwa.

Untuk penulisan tugas akhir ini, penulis memilih tema bertemakan *Wish You Were Here*. Konsep yang diambil adalah Kue pengantin dengan pemilihan warna putih, *baby pink*, emas, biru keunguan dan coklat muda, warna yang diambil disesuaikan dengan momen yang ada, dimana pernikahan adalah hari

yang sakral dan suci, sepasang kekasih yang terikat dengan cinta abadi . Kue ini terdiri dari 3 tier atau tingkatan yang masing-masing tier memiliki bentuk dan tinggi yang berbeda. Penulis juga menambahkan beberapa figurine yang menjadi pesan utama pada *wedding cake* bertemakan *Wish You Were Here* ini, yaitu figurine sang ayah dari mempelai perempuan dan burung walet.

Sang ayah adalah sosok yang sangat dikagumi sekaligus panutan bagi sang mempelai perempuan. Sifat dan latar belakang yang mungkin orang lain tidak bisa melewatinya itu lah yang menjadikan anak bungsu perempuannya sangat menghormati dan menyayangi sang ayah. Sedangkan burung walet sendiri merupakan simbol dari cinta, kedamaian, dan kesejahteraan. Sementara arti dari desain burung walet yang terbang mengartikan kepergian para pengantin dari keluarganya masing-masing yang akan memulai hidup baru bersama kekasih pilihannya.

Berikut adalah *design* gambar dari *Wish You Were Here* yang akan penulis buat :

2. Konsep produk

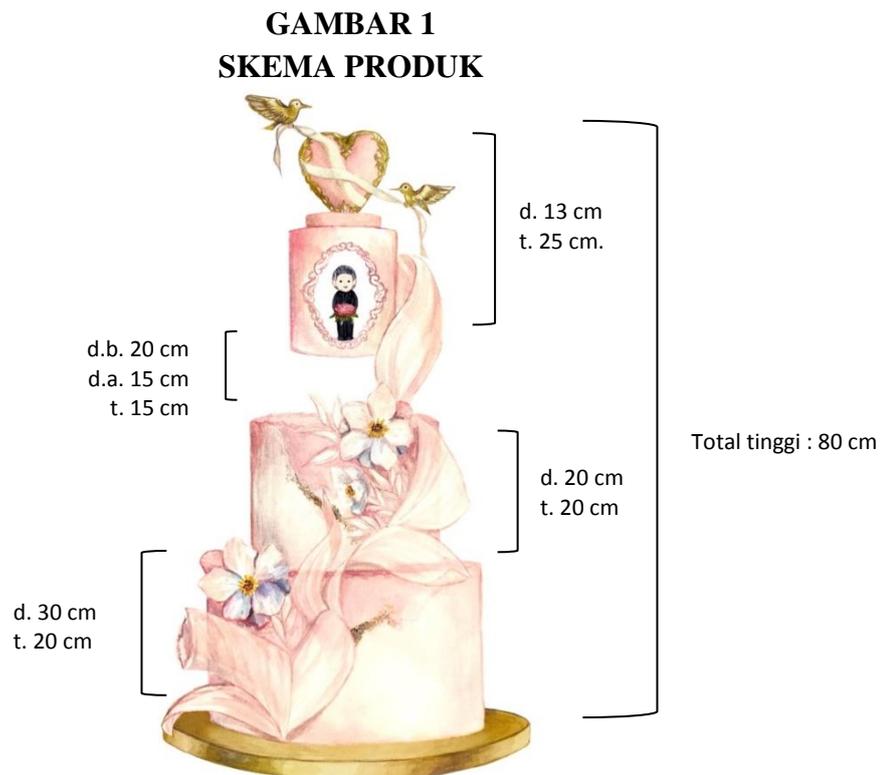
Kue yang akan digunakan adalah *Devil Cake*. Dengan *chocolate mud cake* sebagai *base* atau dasar dan *chocolate frosting* sebagai *filling* pada desain *wedding cake* karena teksturnya yang cukup padat dan kokoh sehingga dapat menompang berbagai dekorasi fondant dan *rich chocolate frosting* disetiap layernya. Pada tugas akhir kali ini, penulis akan menggunakan *dummy styrofoam* sebagai pengganti dari *devil cake* tersebut untuk memudahkan dalam melaksanakan latihan sampai ujian sidang.

Konsep yang diangkat terinspirasi dari beberapa sumber *baker professional* lalu digabungkan menjadi satu desain. Kue yang akan dibuat terdiri dari 3 tier atau tingkatan dengan *floating cake stand* di tengahnya. Pada tier pertama menggunakan cake dengan diameter 13 cm dengan tinggi 25 cm, tier kedua berdiameter 20 cm dengan tinggi 20 cm, lalu *floating cake stand* dengan diameter bawah 20 cm, diameter atas 15 cm dan tinggi 15 cm, untuk tier ke tiga menggunakan diameter 30 cm dan tinggi 20 cm. Pada tier pertama yang berbentuk tabung akan dibuat lubang berdiameter 7 cm dan tinggi 11 cm, dimana hasil sisa kue dari lubang tersebut akan digunakan menjadi bahan dari produk *pastry* lainnya seperti *cake pops*. Dengan menggunakan fondant sebagai bahan utama pada dekorasi *wedding cake* kali ini, dengan menggunakan teknik *covering* yang memiliki konsep bertekstur pada permukaan fondant dan dengan menggunakan warna utama yang digunakan pada dekorasi *wedding cake* adalah warna *baby pink*, salem dan putih untuk keseluruhan cake dan warna emas untuk figurin burung. Warna pink adalah kombinasi dari putih dan merah yang memiliki arti perpaduan antara semangat yang tinggi dan kemurnian. Pink juga seringkali dikaitkan dengan sesuatu yang feminim. Warna pink juga dipandang mencerminkan kelembutan, kebaikan, dan kasih sayang (Maulida, 2022). Harapan, kasih sayang dan cinta tanpa syarat juga menjadi simbol dari warna pink. Warna putih ini menjadi yang paling kental sebagai simbol dalam pernikahan. Warna putih seringkali diasosiasikan dengan kemurnian atau bahkan biasa dikaitkan dengan kesempurnaan awal yang baru. Warna putih menggambarkan iman dan kemurnian. Untuk komponen lainnya akan dihias

dengan beberapa bunga berwarna biru keunguan dan *rice paper* yang di bentuk menjadi seperti lembaran-lembaran sayap.

3. Skema Produk

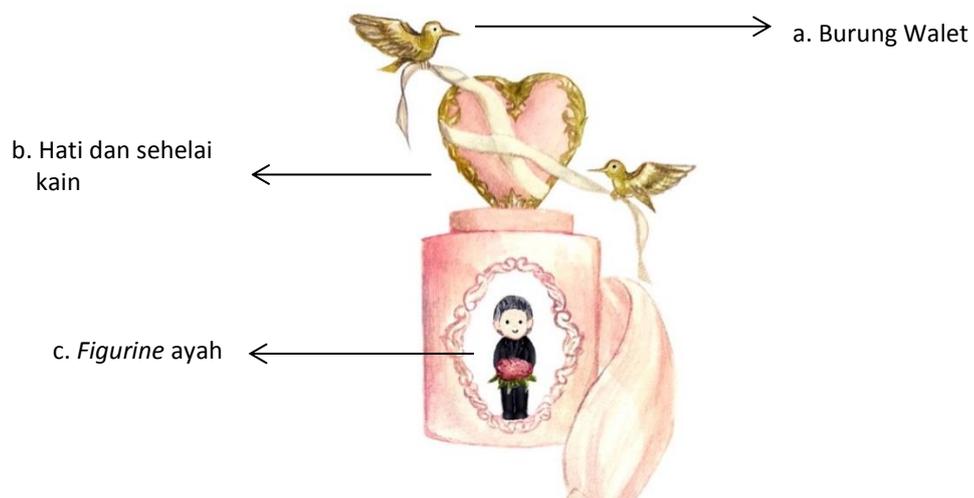
Berikut merupakan skema produk yang telah digambar dan akan direalisasikan pada *dummy styrofoam* menggunakan *rolled fondant icing*.



Sumber : Olahan penulis 2022

4. Detail Sketsa

**GAMBAR 2
DETAIL TIER 1**



Sumber : Olahan Penulis, 2022

a. Burung Walet

**GAMBAR 3
BURUNG WALET**



Sumber : Olahan Penulis. 2022

Menurut Hassan Shadily, Esiklopedia Indonesia (Volume 1) burung walet merupakan burung yang tidak bisa bertengkar karena memiliki kaki yang

pendek. Burung walet mampu terbang dalam tempat gelap dengan bantuan ekolasi. Tidak hanya itu, sarang burung walet juga memiliki banyak sekali manfaat, beberapa diantaranya ialah mempertahankan kecantikan kulit, sumber antioksidan, dan mencerdaskan otak. Terbuat dari air liur burung walet itu sendiri tanpa ada campuran bahan lainnya. Selain itu, dimasa lalu burung walet diyakini bahwa burung walet adalah representasi dari jiwa seorang yang telah meninggal, namun saat ini biasanya diasosiasikan dengan cinta, kesetiaan, kedamaian dan kehidupan yang bahagia. Teknik yang dipakai untuk membuat burung walet ini adalah modeling fondant, dan untuk membuat kedua burung walet terbang akan menggunakan stik kayu yang ditusuk kedalam dummy berbentuk hati untuk menompang badan dari burung walet.

b. Hati dan Sehelai Kain

GAMBAR 4
HATI DAN SEHELAI KAIN



Sumber : Olahan Penulis, 2022

Bentuk hati sudah menjadi simbol lambang cinta dan kasih sayang yang melekat disetiap insan didunia ini, bentuk hati telah berevolusi selama berabad-

abad. Dimana bentuk hati dipercaya bahwa jantung adalah tempat jiwa dan pusat emosional. Bentuk hati pertama kali dikenal sebagai bentuk cinta adalah dalam manuskrip Prancis pada tahun 1250-an oleh Roman De La Poire, dimana seorang pria muda mengangkat bentuk hati berbentuk kerucut pinus yang samar ke arah wanitanya. Sampai abad ke-14, hati biasanya digambarkan terbalik dan pada abad ke-15 barulah simbol hati menjadi seperti yang kita gunakan saat ini. Teknik yang digunakan adalah teknik *covering* dan *cutting* pada fondant, dan *painting* untuk mewarnai emas pada *border* hati.

c. *Figurine* Ayah

GAMBAR 5
***FIGURINE* AYAH**

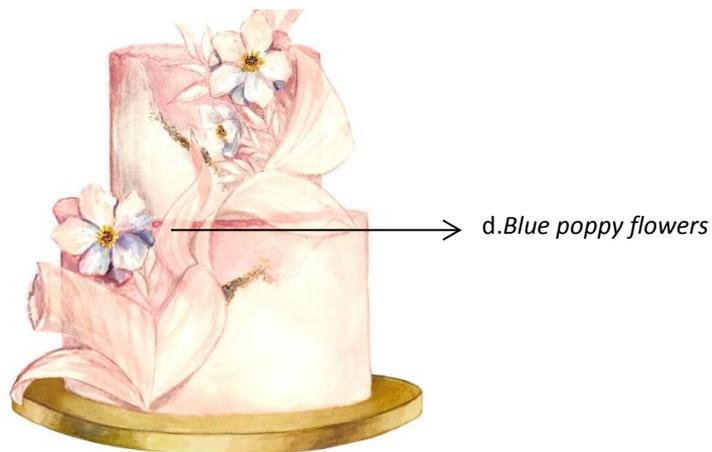


Sumber : Olahan penulis, 2022

Sosok sang ayah biasanya menjadi cinta pertama bagi anak perempuan dalam hidupnya. Seorang ayah sangat berpengaruh besar dan menjadi paling istimewa dalam hidup mereka. Ayah adalah sosok penuh kasih sayang dan mendukung, yang dapat mempengaruhi perkembangan kognitif dan sosial

anak (Rizal, 2022). Banyak sekali anak yang menjadikan ayahnya sebagai role model. Terutama pada anak perempuan, mereka akan mencontoh ayah sebagai panutan untuk mencari pasangan dengan karakteristik yang sama karena mereka akan merasakan dan memahami bahwa seorang laki-laki harus baik, lembut dan peduli terhadap wanitanya. Dari semua sifat baik dan lembutnya, laki-laki juga harus kuat dan mampu melindungi perempuan. Teknik yang akan digunakan untuk membuat figurin ayah adalah teknik *hand modelling*, dengan diameter 3 cm dan tinggi 9 cm.

GAMBAR 6
DETAIL TIER 2 & 3



Sumber : Olahan penulis, 2022

d. *Blue Poppy Flowers*

GAMBAR 7
BLUE POPPY FLOWERS



Sumber : Olahan penulis, 2022

Blue poppy flowers, gambaran sentral yang mistis dari kerinduan penyair yang seperti mimpi. *Blue poppy flowers* yang dapat dicapai (Fritz Von, 1891). Bunga langka ini melambangkan kemewahan, kesuksesan, dan kelimpahan. *Blue Poppy Flowers* ini adalah salah satu bunga paling langka di bumi ini, sampai mereka pernah dianggap mitos oleh orang-orang yang tinggal di luar Asia karena biru sudah menjadi salah satu warna paling langka yang bisa ditemukan pada bunga.

Bunga poppy biru berasal dari pegunungan Himalaya dan Tibet, mereka hanya dapat tumbuh di lingkungan yang sejuk dan lembab dan hanya ditemukan di ketinggian 3500 kaki. Bunga ini adalah simbol dari kemungkinan yang indah dan surga. Dimana ini memberi pesan kepada penerima bahwa mimpi mereka akan menjadi kenyataan. Bunga poppy Biru ini mengingatkan kita bahwa hidup lebih dari sekedar kenyataan yang pahit, bahwa itu dapat menjadi apa yang kita

impikan (Chris, 2022). Bungan akan dibuat menggunakan teknik *hand modelling* dan *painting* pada pewarnaannya.

C. Tinjauan Produk

Berikut ini adalah tinjauan produk yang telah dirangkum untuk melengkapi Tugas Akhir ini, diantaranya ada kebutuhan alat, daftar pembelian, *recipe costing* dan *selling price* yang akan diuraikan dan dijelaskan dibawah ini:

1. Standard Recipe

Standard recipe adalah metode standarisasi resep sedemikian rupa sehingga ada kontrol yang ketat pada biaya dan kuantitas (Shruti, 2020). Ada beberapa point untuk melengkapi standard recipe, diantaranya adalah *recipe name, ingredients, weight and measures, procedure, yield, serving size, cost per serving, equipment and utensils, cooking temperature and time*.

Berikut ini adalah standard recipe dari pembuatan *Wish You Were Here*, kue dan resep yang digunakan adalah devil cake yang bersumber dari *Baker by Nature* yang sudah dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan penulis. Alasan penulis menggunakan *devil cake* adalah karena tekstur yang padat pada *cake basenya, chocolate mud cake* sehingga cocok untuk diijadikan sebagai *cake base* pada *wedding cake*, dan rasa coklat yang sangat kental sehingga menjadikan kue lebih istimewa.

TABEL 1
STANDARD RECIPE CHOCOLATE MUD CAKE

CHOCOLATE MUD CAKE			Kategori : Kue	
			Hasil : 3 pcs Ø 30 cm, t : 7 cm 3 pcs Ø 20 cm, t : 7 cm 3 pcs Ø 14 cm, t : 7 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN-BAHAN	KETERANGAN
	Panaskan			oven di 180°C
1	Siapkan			alat dan bahan yang akan digunakan
2	Saring	2565 gr 807,5 gr 95 gr 47,5 gr 47,5 gr	Tepung Kokoa bubuk Baking soda Baking powder Garam	Pada mangkuk besar, lalu sisihkan.
3	Pasang			<i>Paddle attachment</i> pada mixer
4	Kocok	1075 gr	Mentega	Menggunakan <i>paddle</i> sampai lembut selama ±1 menit dengan kecepatan sedang.
5	Tambahkan	3800 gr 1000 gr	Gula pasir Gula palm	Secara bertahap, lalu naikkan kecepatan. Kocok hingga mentega dan gula mengembang dan pucat.
6	Masukkan	29 pcs 9 pcs	Telur Kuning telur	Kedalam adonan mentega, kocok sampai tercampur rata.
7	Tambahkan	95 gr	<i>Vanilla extract</i>	Lalu matikan mixer
8	Campurkan	608 ml 2327 gr	Minyak sayur Yoghurt	Pada mangkuk terpisah
9	Tambahkan		Campuran tepung Campuran yoghurt	Secara bergantian pada adonan mentega dan telur, kocok dengan kecepatan rendah.
10	Matikan			Mixer jika adonan sudah tercampur rata dan berjejak.
11	Tuangkan	2327 ml	Kopi panas	Pada adonan, diamkan selama 30 detik lalu aduk menggunakan spatula hingga tercampur rata.
12	Bagi		Adonan	Sesuai dengan loyang yang telah disiapkan.
13	Panggang			Selama 40-45 menit pada suhu 180°C.

Sumber : Baker by Nature, 2021

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE FROSTING

<i>CHOCOLATE FROSTING</i>			Kategori : Krim	
			Hasil : 7.202 Gram	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN-BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Alat dan bahan
1	Cincang	3.855 gr	<i>Chocolate couverture</i>	Menjadi potongan kecil, masukan kedalam <i>mixing bowl</i>
2	Panaskan	1.088 gr 425 gr	<i>Heavy cream</i> <i>Corn syrup</i>	Diatas pan dengan api sedang, tunggu sampai mendidih.
3	Tuang		<i>Heavy cream</i>	Kedalam wadah berisi coklat.
				Biarkan selama 2 menit, kemudian aduk perlahan menggunakan spatula hingga coklat benar-benar <i>melting</i> dan <i>glossy</i> .
4	Aduk			Menggunakan mixer dengan <i>attachment balloon whisk</i> di kecepatan sedang
5	Tambahkan	1.828 gr 6 gr	Mentega Garam	Sedikit demi sedikit, secara bergantian sampai rata.
6	<i>Cover</i>		<i>Frosting</i>	Diamkan selama 1 jam sampai nge-set.
				Gunakan <i>frosting</i> dalam suhu ruang.

Sumber : Baker by Nature, 2021

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN DUMMY CAKE BERTEMA
WISH YOU WERE HERE

DEKORASI KUE BERTEMA WISH YOU WERE HERE			Hasil : 3 Tier Kue
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Uleni	2000 gr 20 gr 10 gr	Fondant Pewarna rose pink Pewarna salem	Hingga warna tercampur dengan rata. Digunakan untuk : 1. 800 gr cover tier 3 2. 600 gr cover tier 2 3. 600 gr cover tier 1

TABEL 3
STANDARD RECIPE PEWARNAAN DUMMY CAKE BERTEMA
WISH YOU WERE HERE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA WISH YOU WERE HERE			Hasil : 3 Tier Kue
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Campurkan	200 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna <i>rose pink</i>	Uleni hingga warna merata, digunakan untuk cover tier 1 bentuk hati.
Campurkan	150 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Uleni hingga warna merata, digunakan untuk membuat badan dan rambut dari figurin
Campurkan	50 gr 1 gr 0,5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna salem Pewarna kuning	Uleni hingga warna merata, digunakan untuk membuat wajah dan tangan dari figurin

Sumber : Hasil olahan penulis,2022

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA
WISH YOU WERE HERE

DEKORASI KUE BERTEMA WISH YOU WERE HERE			Hasil : 3 Dekorasi Tier Kue
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Cover dummy Ø30cm, t:20cm</i>			
Lebarkan	1,700 gr	Fondant bewarna gradasi pink salem	Menggunakan <i>rolling pin</i> mencapai ketebalan ± 2 mm
Lapisi	1 pc	<i>Dummy cake</i> Ø30cm, t:20cm	Keseluruh bagian <i>dummy</i> yang sebelumnya sudah diberi <i>edible glue</i>
Ratakan			menggunakan <i>fondant smoother</i>
Rapihkan			Bagian fondant yang berlebih dengan <i>wheels</i>

			<i>cutter</i>
Lebarkan	600 gr	Fondant bewarna gradasi pink salem	Menggunakan <i>rolling pin</i> mencapai ketebalan ± 2 mm
Lapisi	1 pc	<i>Dummy cake</i> Ø20cm, t:20cm	Keseluruh bagian <i>dummy</i> yang sebelumnya sudah diberi <i>edible glue</i>
Ratakan			Menggunakan <i>fondant smoother</i>
Rapihkan			Bagian fondant yang berlebih dengan <i>wheels cutter</i>
Lebarkan	400 gr	Fondant bewarna gradasi pink salem	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan ± 2 mm
Lapisi	1 pc	<i>Dummy cake</i> Ø13cm, t:15cm	Keseluruh bagian <i>dummy</i> yang sebelumnya sudah diberi <i>edible glue</i>
Ratakan			menggunakan <i>fondant smoother</i>
Rapihkan			Bagian fondant yang berlebih.
Lebarkan	50 gr	Fondant bewarna baby pink	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan ± 2 mm
Lapisi	1 pc	<i>Dummy cake</i> Ø10cm, t:10cm	Keseluruh bagian <i>dummy</i> yang sebelumnya sudah diberi <i>edible glue</i>
Ratakan			menggunakan <i>fondant smoother</i>
Warnai			Setiap tiernya menggunakan <i>luster gold</i> dan <i>edible gold leaf</i> untuk memberi detail
Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i>	
Cetak			Fondant menggunakan <i>silicon mold</i> berbentuk bingkai
<i>Rice Paper</i>			
Rendam	11 pcs	<i>Rice paper</i>	Dengan air yang sudah diberi pewarna pink
Cetak			<i>Rice paper</i> menggunakan <i>silicon mat</i> sesuai dengan

			bentuk yang diinginkan.
Keringkan			<i>Rice paper</i>
Blue Poppy Flowers			
Siapkan	250 gr	<i>gumpaste</i>	Cetak menggunakan <i>flower cutter</i> , cetak menggunakan <i>silicon mold</i> kelopak bunga untuk memberi detail. (Masing-masing kelopak memiliki berat 4 gram)
Warnai			Bunga menggunakan kuas dengan pewarna pink untuk bagian pinggir bunga, dan warna ungu pada bagian tengah bunga.
Tempelkan			Bunga pada tier 2 dan 3 masing-masing sebanyak 2 buah
Siapkan	150 gr	<i>gumpaste</i>	Cetak menggunakan <i>leaf cutter</i> , cetak menggunakan <i>silicon</i> untuk detail daun. (Masing-masing daun memiliki berat 2 gram)
Warnai			Daun menggunakan kuas dengan pewarna pink kecoklatan untuk bagian pinggir daun.
Tempelkan			Daun pada tier 2 dan 3
Bingkai			
Siapkan	50 gr	Fondant	Cetak menggunakan <i>silicon mold border</i> untuk membuat bingkai.
Tempelkan			Pada bagian pinggir lobang dummy tabung dan bagian sisi dummy berbentuk hati.
Warnai			Menggunakan warna emas dengan kuas pada bagian bingkai untuk dummy berbentuk hati.
Burung wallet dan Sehelai Kain			
Siapkan	60 gr	Fondant	Untuk membentuk 2 badan (20 gr/badan) dan 4 sayap burung (5 gr/sayap)
Warnai			Burung dengan luster gold

			dan kuas.
Tempelkan			Pada dummy berbentuk hati bagian sisi kiri atas satu burung dan kanan bawah satu burung menggunakan tusuk sate.
Potong	50 gr	<i>Gumpaste</i>	Untuk membentuk sehelai kain berwarna putih menggunakan wheels cutter
Tempelkan			Memutari dummy dan bagian kaki burung
Figurine Ayah			
Siapkan	100 gr 30 gr 10 gr	Fondant hitam Fondant krem Fondant abu-abu	
Bentuk	20 gr 10 gr	Fondant krem	Membentuk wajah Membentuk tangan
Bentuk	100 gr	Fondant hitam	Membentuk badan dan kaki
Bentuk	10 gr	Fondant abu-abu	Membentuk rambut
Mini Bouquet Bunga			
Siapkan	20 gr 10 gr	Fondant pink tua Fondant hijau	Membentuk bunga kecil Membentuk daun kecil
Finishing Keseluruhan			
Susun			<i>Tier 3 diatas cake drum round</i>
Susun			<i>Tier 2 diatas tier 3</i>
Susun			<i>Floating cake stand diatas tier 2</i>
Susun			<i>Tier 1 diatas floating cake stand</i>
Pasang			Figurin laki-laki pada bagian lubang <i>dummy tier 1</i>

Sumber : Olahan penulis, 2022

2. Purchase Order

Purchase order adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual. Fungsi purchase order yaitu sebagai bukti pemesanan barang untuk menghindari kesalahan dalam jumlah pemesanan barang dan spesifikasi produk. Purchase order adalah suatu bukti pemesanan atau surat pesanan pembelian yang harus

dibuat sebelum menerima barang dari pihak penjual (Berata, 2014). Berikut ini merupakan data purchase order yang telah disusun untuk membuat Tugas Akhir :

TABEL 5
DUMMY CAKE PURCHASE ORDER

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga (Rp.)	Unit	
1	<i>Dummy</i> d:30cm t::20 cm	1	Pc	52.000	1 pc	52.000
2	<i>Dummy</i> d:20cm t:20cm	1	Pc	25.000	1 pc	25.000
3	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	375.000	5 kg	375.000
4	<i>Rice paper</i>	30	Pcs	33.800	30 pcs	33.800
5	<i>Cross food</i> <i>color rose pink</i>	20	MI	13.000	20 ml	13.000
6	<i>Cross food</i> <i>color salem</i>	20	MI	13.000	20 ml	13.000
7	<i>Luster dust soft</i> <i>pink</i>	1	Pc	29.000	3 gr	29.000
8	<i>Luster gold dust</i>	1	Pc	29.000	3 gr	29.000
9	<i>Crystal sanding</i> <i>sugar soft pink</i>	100	Gr	26.500	100 gr	26.500
10	<i>CMC</i>	86	Gr	10.000	43 gr	20.000
11	Tusuk sate	500	Gr	12.000	500 gr	12.000
12	<i>Dummy hati</i> d:10cm t:13	1	Pc	20.000	1 pc	20.000
13	<i>Dummy tabung</i> d:13cm t:15cm	1	Pc	20.000	1 pc	20.000
14	<i>Peonny flower</i> <i>cutter</i>	3	Pcs	37.103	1 pc	37.103
15	<i>Leaf cutter</i>	3	Pcs	34.858	1 pc	34.858
16	<i>Silicon mold</i> <i>bunga</i>	1	Pc	16.481	1 pc	16.481
17	<i>Silicon mold</i> <i>daun</i>	1	Pc	10.700	1 pc	10.700
18	<i>Silicon mold</i> <i>border 1</i>	1	Pc	9.300	1 pc	9.300

TABEL 5
DUMMY CAKE PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

19	<i>Silicon mold mini flowers</i>	1	Pc	12.000	1 pc	12.000
20	Kawat bunga	30	Pcs	15.000	30 pcs	15.000
21	<i>Rolling pin</i>	1	Pc	40.000	1 pc	40.000
22	<i>Silicon mat</i>	1	Pc	34.999	1 pc	34.999
23	<i>Fondant smoother</i>	2	Pc	11.400	1 pc	22.800
24	<i>Cake drum round board</i>	1	Pc	29.500	1 pc	29.500
25	<i>Floating cake stand</i>	1	pc	150.000	1 pc	150.000
26	<i>Silicon Embossed</i>	1	pc	19.518	1 pc	19.518
27	<i>Gumpaste</i>	240	gr	35.000	480 gr	70.000
TOTAL						1.170.559

Sumber : Olahan penulis, 2022

3. Peralatan Penunjang Kegiatan

Peralatan yang digunakan dan diperlukan sebagai penunjang serta memudahka dalam proses pembuatan Tugas Akhir ini. Berikut ini merupakan gambar dengan penjelasan dari kegunaan peralatan yang dibutuhkan dalam melaksanakan Tugas Akhir,

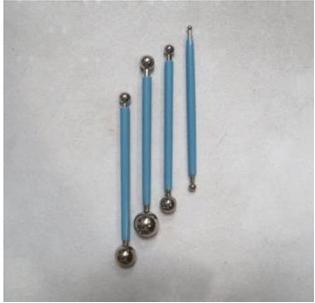
TABEL 6
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Silicon mat</i>		Sebagai alas untuk <i>merolling</i> dan mewarnai fondant
2	<i>Rolling pin</i>		Untuk meratakan fondant
3	<i>Scale</i>		Untuk menimbang fondant sesuai kebutuhan
4	<i>Brush</i>		Untuk mewarnai dan menguas cmc pada fondant
5	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk merapihkan dan meratan fondant saat <i>covering dummy</i>

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
6	<i>Pen cutter</i>		Untuk memotong bagian-bagian dekorasi fondant dalam ukuran kecil
7	<i>Plastic wrap</i>		Melapisi <i>dummy</i> sebelum <i>discovering</i> oleh fondant
8	<i>Wheel cutter</i>		Untuk memotong fondant
9	<i>Tweezer</i>		Untuk meaplikasikan dekorasi dengan ukuran kecil

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
10	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Untuk memberi detail pada dekorasi
11	<i>Rolling ball tools</i>		Untuk menipiskan bagian kelopak bunga dari fondant
12	<i>Silicon mold border</i>		Untuk membuat bingkai pada <i>dummy</i> bentuk hati
13	<i>Silicon mold kelopak bunga</i>		Untuk membentuk kelopak bunga sekaligus detail

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	NAMA	GAMBAR	KETERANGAN
15	<i>Stainless steel mold leaf</i>		Untuk membentuk daun dari fondant
16	<i>Peony cutter</i>		Untuk membuat kelopak bunga <i>blue poppy flowers</i> dari fondant
17	Kawat bunga		Untuk penyangga pada bunga
18	<i>Cake buttom</i> bulat d:35cm		Sebagai alas <i>wedding cake</i> .
19	<i>Scraper</i>		Untuk membantu dalam pengangkatan <i>rolled fondant</i>

Sumber : Hasil olahan dan dokumentasi penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

Recipe costing adalah proses menjabarkan menu dan menghitung biaya individu dari setiap bahan yang digunakan untuk hidangan tertentu. Biaya tambahan dari setiap bahan yang digunakan akan sama dengan total biaya anda untuk hidangan (Tess Bemporat, 2022). Ketika kita mengetahui biaya pasti untuk membuat setiap hidangan, maka kita akan lebih paham untuk menentukan harga per-item menu yang ada.

Berikut merupakan *recipe costing* yang telah penulis hitung untuk membuat dekorasi kue dari *chocolate mud cake* dan juga dari *dummy* :

TABEL 7
CHOCOLATE MUD CAKE RECIPE COSTING

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA(Rp)	UNIT	
1	Tepung	2.565	Gr	10.750	1 kg	27.573
2	<i>Cocoa powder</i>	807,25	Gr	111.950	1 kg	90.400
3	Gula pasir	3.800	Gr	15.000	1 kg	57.000
4	<i>Brown sugar</i>	1.000	Gr	42.000	1 kg	42.000
5	<i>Baking powder</i>	47,5	Gr	48.500	450 gr	5.119
6	<i>Baking soda</i>	95	Gr	5.800	81 gr	6.802
7	Butter	3.248	Gr	140.000	1 kg	454.720
8	Telur	38	Pcs	26.250	1 kg	62.344
9	Garam	53	Gr	10.000	500 gr	1.060
10	<i>Vanilla extract</i>	95	ml	350.000	1 kg	33.250
11	Minyak sayur	2.327	ml	1620.000	3 ltr	124.107
12	Yoghurt	608	Gr	46.000	1 ltr	27.968
13	Nescafe	200	Gr	120.000	100 gr	240.000
14	<i>Chocolate couverture</i>	4.000	Gr	120.000	1 kg	480.000

TABEL 7
CHOCOLATE MUD CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

15	<i>Heavy cream</i>	1820	ml	90.000	1 ltr	163.800
16	<i>Corn syrup</i>	610	ml	31.300	700 ml	27.276
17	<i>Rolled fondant</i>	5000	Gr	375.000	5 kg	375.000
18	<i>Rice Paper</i>	250	Gr	33.800	250 gr	33.800
19	<i>Cross food color rose pink</i>	1	Btl	13.000	20 ml	13.000
20	<i>Cross food color salem</i>	1	Btl	13.000	20 ml	13.000
21	<i>Cross food color biru</i>	1	Btl	13.000	20 ml	6.500
22	<i>Cross food color ungu</i>	1	Btl	13.000	20 ml	6.500
23	<i>Luster dust gold</i>	1	Pc	29.000	3 gr	29.000
24	<i>Luster dust baby pink</i>	1	Pc	15.000	6 gr	15.000
25	<i>Cmc</i>	86	Gr	10.000	43 gr	20.000
26	<i>Floating cake stand</i>	1	Pc	150.000	1 Pc	150.000
Total					Rp 2.505.219	

Sumber : Olahan penulis, 2022

TABEL 8
DUMMY CAKE RECIPE COSTING

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA(Rp)	UNIT	
1	<i>Dummy d:30cm t:20 cm</i>	1	Pc	52.000	1 pc	52.000
2	<i>Dummy d:20cm t:20cm</i>	1	Pc	25.000	1 pc	25.000
3	<i>Dummy hati d:10cm t:13</i>	1	Pc	20.000	1 pc	20.000
4	<i>Dummy tabung d:13cm t:15cm</i>	1	Pc	20.000	1 pc	20.000
5	<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	375.000	5 kg	375.000
6	<i>Rice Paper</i>	1	Pack	33.800	30 pcs	33.800

TABEL 8
DUMMY CAKE RECIPE COSTING (LANJUTAN)

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH (Rp)
				HARGA(Rp)	UNIT	
7	<i>Cross food color rose pink</i>	1	Btl	13.000	20 ml	13.000
8	<i>Cross food color salem</i>	1	Btl	13.000	20 ml	13.000
9	<i>Cross food color biru</i>	1	Btl	13.000	20 ml	13.000
10	<i>Cross food color ungu</i>	1	Btl	13.000	20 ml	13.000
12	<i>Luster dust gold</i>	1	Pc	29.000	3 gr	29.000
13	<i>Luster dust baby pink</i>	1	Pc	15.000	6 gr	15.000
14	<i>Floating cake stand</i>	1	Pc	150.000	1 Pc	150.000
Total					Rp 771.800	

Sumber : Olahan penulis, 2022

5. *Selling Price*

Selling price merupakan jumlah yang harus dibayar pelanggan untuk membeli produk atau layanan dan sudah termasuk harga pokok penjualan. Fungsi dari selling price sendiri yaitu untuk menetapkan pendapatan yang dibutuhkan bisnis untuk mencapai keuntungan yang telah ditetapkan. besarnya harga untuk menentukan harga yang akan

Untuk menentukan harga jual *Wish You Were Here Wedding Cake* ini, penulis akan menggunakan rumus penjualan yang dijabarkan oleh Terri Jones pada bukunya yang berjudul "*Culinary Calculations : Simplified Math for Culinary Professional*" (2008), sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{food cost} + \text{creativity and art}}{\text{food cost percentage}}$$

Di bawah ini terlampirkan dua jenis *selling price* yaitu yang menggunakan *chocolate mud cake* dan juga *dummy cake* :

TABEL 9
CHOCOLATE MUD CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	2.505.219
<i>Creativity and Art 40%</i>	1.002.088
<i>Total cost</i>	3.507.307
<i>Desired Cost Percent</i>	55%
<i>Preliminary Selling Price</i>	6.376.922
<i>Actual Selling Price</i>	6.400.000

Sumber : Olahan penulis, 2022

TABEL 10
DUMMY CAKE SELLING PRICE

<i>Total Recipe Costing</i>	771.800
<i>Creativity and Art 40%</i>	308.720
<i>Total cost</i>	1.080.520
<i>Desired Cost Percent</i>	50%
<i>Preliminary Selling Price</i>	2.161.040
<i>Actual Selling Price</i>	2.200.000

Sumber : Olahan penulis, 2022

6. Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

Penulis melakukan kegiatan latihan dekorasi Tugas Akhir yang bertempat di Jalan Budi Agung 186U, No.21.

b. Waktu

a) Pelaksanaan Pelatihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk ini adalah dibulan November 2022.

b) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk ini pada tanggal 23 Januari 2023