

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Cake* merupakan salah satu hidangan yang digemari oleh banyak orang di seluruh dunia mulai dari bahan-bahannya hingga metode dalam pembuatannya mudah untuk diaplikasikan menjadi bentuk dan rasa yang beragam, *cake* juga merupakan produk makanan yang unik karena dapat memiliki berbagai macam bentuk, rasa dan dekorasi agar dapat terlihat seperti apapun yang bisa di bayangkan, Menurut Gauttier (2010), Dekorasi kue dapat ditelusuri kembali ke pertengahan abad ke-17, ini terjadi pada waktu yang bersamaan mungkin bukan secara kebetulan. Saat loyang kue pertama muncul di dapur rumah tangga seluruh Eropa Timur Laut pada awal pertengahan abad ke-17.

*Cake* yang dihias dengan krim mentega, marzipan atau *fondant* biasa disebut sebagai kue tar. Sejarah dari dekorasi kue disebutkan bermula pada pertengahan abad ke-17. Selama 200 tahun berbagai kue yang dihias dengan indah di tampilkan di *festival* bangsawan Eropa dengan menarik perhatian banyak orang di seluruh dunia. Kemudian pada pertengahan abad ke-19, orang-orang Prancis memasukan berbagai kue kering. dan makanan penutup. Dekorasi kue tumbuh seiring dengan pertumbuhan industri gula dan menjadi seni populer di Kawasan Amerika Utara, Eropa Barat, Australia, dan Afrika Selatan.

Dekorasi kue pertama kali menjadi pusat perhatian di sebuah pesta di Inggris pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth. Penggunaan istilah krim mengacu pada kue yang dilapisi dengan marzipan. Sementara perkembangan icing terus berlanjut hingga pertengahan akhir abad ke-19, ketika royal icing mulai diterima dan seni piping dimulai dan berkembang di Bordeaux, Prancis, sedangkan perkembangan *rolled Fondant* baru dimulai pada awal tahun 1558 (Garrett,2012).

Dekorasi kue adalah seni artistik untuk kue ulang tahun kue pernikahan, cupcakes atau segala jenis kue yang biasa digunakan untuk dekorasi atau kue apapun yang menggunakan krim sebagai salah satu bahan utamanya. Seni menghias kue sering kali membuat tampilan kue menjadi lebih tidak biasa. Dengan butter cream dan fondant, kue tersebut di bentuk agar memiliki tampilan yang unik, menarik dan memiliki nilai seni.

*Cake decoration* atau dekorasi kue tidak hanya tentang membuat kue yang lezat, tetapi juga menciptakan karya seni yang dapat dikonsumsi. Nilai sebuah dekorasi kue tidak hanya soal selera, tetapi juga visual, kreativitas, dan seni. Tidak ada pesta ulang tahun yang lengkap tanpa sebuah kue. Pengertian dari ulang tahun itu sendiri adalah hari lahir seseorang, atau bisa diartikan sebagai peristiwa penting yang terjadi dan diperingati oleh sebagian orang seperti hari jadi sebuah kota, negara, atau institusi (KBBI,1995).

Keberadaan kue ulang tahun sudah ada sejak zaman Yunani Kuno yang meletakkan lilin di atas kue yang dibawa ke kuil Artemis sebagai hiasan. Orang Yunani kuno percaya bahwa Artemis adalah dewi bulan dan berburu pada abad

ke-12, orang Romawi membuat kue dari tepung kacang-kacangan, madu dan ragi untuk merayakan pernikahan ataupun ulang tahun bangsawan. Pada akhir abad ke-18, Jerman pertama kali mengadakan acara Kinderfest. Kinderfest adalah pesta perayaan ulang tahun anak-anak. Acara ini kemudian menjadi awal dari perayaan ulang tahun seperti masa sekarang ini (foodandwine.com, 2014).

Belakangan ini cake decoration menjadi cukup terkenal di kalangan orang dewasa hingga anak-anak untuk menjadi pelengkap dalam sebuah acara tertentu, dikarenakan memiliki bentuk yang beraneka ragam. Cake decoration memiliki beberapa tujuan. Yaitu untuk : (1) Menutupi kekurangan pada bentuk fisik kue yang kurang menarik seperti kue bantat, hangus, terbelah, ataupun cacat, (2) Meningkatkan kualitas kue dalam hal rasa, bentuk, dan rupa, (3) Menjadi media untuk mengungkapkan perasaan atau pesan untuk orang tertentu, (4) Menjadi simbol dalam suatu perayaan tertentu. (Castle Wedding Cake, 2019).

Banyak metode yang digunakan dalam teknik menghias kue ulang tahun. Beberapa bahan yang biasa digunakan untuk menghias kue diantaranya adalah *marzipan*, *glace*, *royal icing*, *chocolate modelling*, *rolled-fondant (sugarpaste)*, *ganache*, dan *buttercream*. Penulis memilih *rolled-fondant* sebagai *cover* dan bahan utama untuk membuat hiasan kue ulang tahun, dikarenakan *rolled-fondant* memiliki tekstur yang lembut dan mudah untuk dibentuk serta elastis yang menjadikan bahan ini sangat cocok sebagai bahan untuk melakukan dekorasi kue dan dirasa bisa berkreasi dengan semaksimal mungkin untuk membuat bentuk-bentuk yang diinginkan dengan teknik-teknik dekorasi kue.

*Rolled-fondant (sugarpaste)* adalah bahan dekoratif yang mudah di temukan di pasaran yang terbuat dari gelatin, gula, glycerin, air, *shortening*, dan perisa Murdoch (2009:51) mengungkapkan bahwa “*Sugarpaste is a good starting place for begginers to cake decorating. It is soft and pliable, easily coloured and shaped and also very exciting to work with*”, frasa tersebut memiliki arti bahwa *rolled-fondant* adalah awal yang baik bagi mereka yang baru mengenal dekorasi kue. Bahan yang memiliki tekstur yang elastis dan lembut, serta mudah dibentuk dan diberi warna, juga sangat menyenangkan dalam menggunakannya.

Pada pembuatan tugas akhir ini, penulis menggunakan *dummy* sebagai *base cake*. Penulis ingin berfokus pada setiap aspek kreativitas saat mendekorasi kue ulang tahun. Sedangkan dalam pembuatan dekorasi kue dengan kue asli dapat digunakan dengan berbagai macam kue seperti *pound cake, butter cake, madeira cake* dan lain sebagainya. Hal ini bertujuan untuk menahan berat dari *rolled-fondant* sehingga dapat mempertahankan struktur kue yang didekorasi.

Teknik yang digunakan penulis untuk pembuatan dekorasi kue ini adalah teknik *hand-modelling*, menggambar dan mencetak, Teknik *hand-modelling* merupakan teknik untuk membentuk suatu figure menggunakan tangan, pada teknik ini *rolled-fondant* yang digunakan diberi campuran CMC untuk memperkokoh struktur dan bentuk dari figure itu sendiri CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) adalah senyawa kimia yang aman untuk dikonsumsi dengan sifat yang mirip seperti *Gum Tragacanth* ([prettywittycakes.co.uk](http://prettywittycakes.co.uk)). Menurut Sear(2015) *Gum Tragacanth* adalah bahan yang terbuat dari tumbuhan yang

berfungsi membuat *rolled-fondant* menjadi lebih kaku dan kokoh yang sangat dibutuhkan untuk teknik *modelling* agar menjaga bentuk figur.

Teknik lain yang digunakan penulis adalah teknik menggambar, menurut (Smith, 2011) beberapa teknik melukis adalah *stripping, flood painting, color washes, embossed painting, painting an image, metallic painting, printing, transferring image*, dan *sponging*. Penulis menggunakan teknik *drawing* dan *painting* untuk memberikan detail pada saat mendekorasi kue.

Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, penulis akan membuat dekorasi kue sejumlah dua tier yang akan menggambarkan keseluruhan dari film *Little Mermaid*. Selain itu juga akan dibuat figurin putri duyung yang merupakan karakter utama dalam film sebagai *topper* dan juga *center piece* dari dekorasi kue ulang tahun yang akan dibuat. Penulis akan membuat sebanyak 90% pada h-2 dan h-1 pelaksanaan presentasi produk dan juga akan mendemokan 10% pada saat pelaksanaan presentasi produk.

Oleh karena alasan tersebut, dalam Tugas Akhir ini penulis mengambil topik presentasi produk dengan judul “DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *UNDER THE SEA*”.

## **B. Usulan Produk**

### **1. Tema**

Tema kue ulang tahun yang di usungkan oleh penulis adalah “*Under The Sea*”. Pemilihan tema tersebut terinspirasi dari sebuah film berjudul *The Little Mermaid* yang memiliki karakter seorang putri Bernama Ariel, tema ini diambil karena animasi tersebut memiliki kisah seorang putri duyung yang memiliki

kehidupan bawah laut teknik dengan teman-temannya yang merupakan ikan, kura-kura, dan hewan laut lainnya. Penulis mengambil karakter utama yaitu ariel sebagai tema *under the sea* karena ariel adalah karakter dalam film *disney* yang merupakan putri duyung yang tinggal di dalam laut, dan “perusahaan *disney* termasuk pelopor dalam dunia perfilman kartun” (kata data.co.id) sehingga digemari oleh banyak kalangan terutama anak-anak perempuan. Selain itu tema ini memiliki daya Tarik yang cukup tinggi untuk kalangan anak-anak hingga dewasa. Tema mengambil karakter *figurine* ikan hiu, kuda laut dan terumbu karang yang menggambarkan untuk menciptakan gambaran fantasi bawah laut yang menarik.

Berdasarkan tema yang di usungkan oleh penulis, dapat ditetapkan target pasar dari kue ulang tahun ini adalah anak-anak dan remaja, karena mereka merupakan target pasar yang masih memiliki ketertarikan terhadap cerita fantasi bawah laut dan karakter putri duyung itu sendiri

## **2. Konsep**

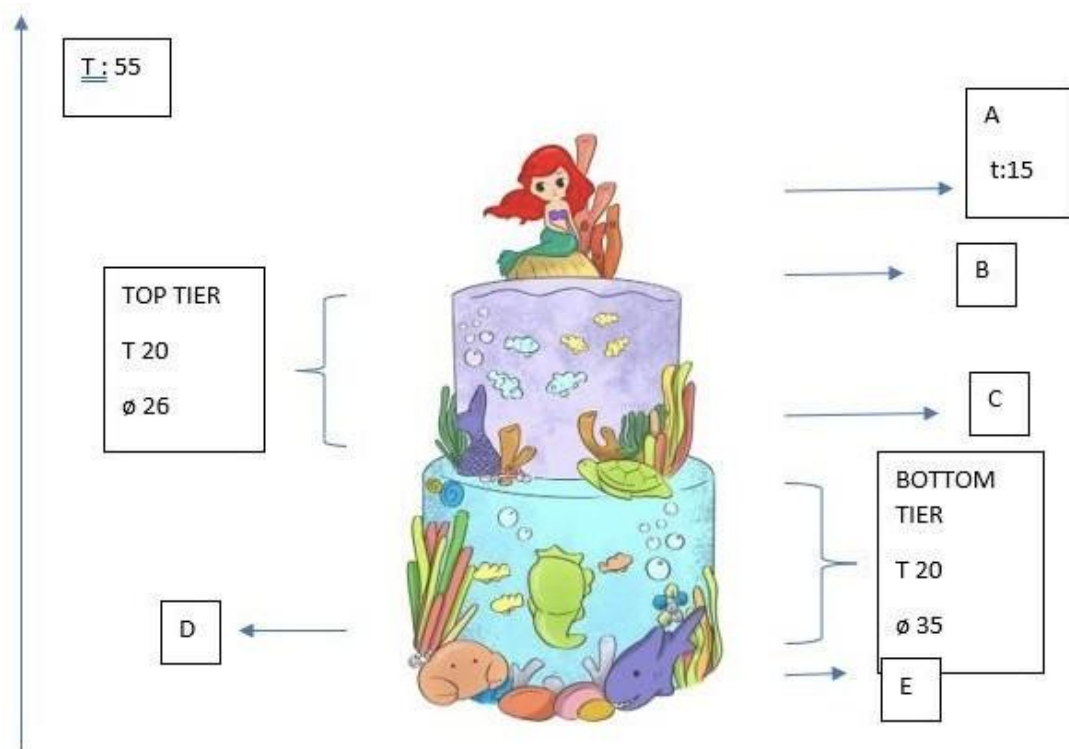
*Base cake* yang akan penulis gunakan adalah *vanilla pound cake*, penulis memilih *vanilla pound cake* karena memiliki tekstur yang padat sehingga bisa lebih kokoh dalam menahan beban dari *rolled fondant* dan bisa mempertahankan struktur kue. Untuk *filling* penulis menggunakan *vanilla butter cream*. Akan tetapi dalam tugas akhir ini penulis akan mengganti *pound cake* dengan *dummy*, agar memudahkan penulis dalam membuat dekorasi.

## **3. Desain Produk**

Berikut ini merupakan desain produk Tugas Akhir *Food Presentation* yang dipilih oleh penulis, Penjelasan ini terdiri dari penjelasan sketsa desain

kue ulang tahun ukuran kue serta penggunaan bahan dan warna yang akan digunakan.

**GAMBAR 1**  
**SKETSA DESAIN KUE ULANG TAHUN UNDER THE SEA**



Sumber: Pinterest.com

Jenis dari produk yang akan dibuat dalam pembuatan Tugas Akhir ini adalah kue ulang tahun yang bertemakan *Under The Sea*. Tema *Under The Sea* bisa diaplikasikan ke dalam kue ulang tahun, untuk para penggemar *Disney* baik dari kalangan anak-anak hingga remaja sehingga sekaligus menjadi target pasar dari dekorasi kue yang akan dibuat.

#### a. Tier Pertama

Dibagian *tier* pertama (terbawah) yang berdiameter 35 cm dan memiliki

tinggi 20cm, penulis akan mengaplikasikan *rolled fondant* berwarna biru muda yang akan menutupi seluruh permukaan dari tier pertama ini menggunakan teknik *covering*. Pada *tier* pertama ini penulis juga mengaplikasikan beberapa teknik *hand modelling* untuk figurin 7 pcs terumbu karang berwarna oren, 4 pcs terumbu karang berwarna hijau, 4 pcs terumbu karang berwarna merah, 1 pcs terumbu karang berwarna coklat, 3 pcs ikan berwarna kuning, 2 pcs ikan berwarna biru.

#### **b. Tier Kedua**

Pada *tier* kedua (atas) yang berdiameter 26 cm tinggi 20 cm, penulis akan mengaplikasikan *rolled fondant* berwarna ungu muda yang akan menutupi seluruh permukaan dari *tier* kedua dengan menggunakan teknik *covering*. Untuk Teknik *hand modelling* penulis membuat 6 pcs terumbu karang oren, 5 pcs terumbu karang hijau, 3 pcs terumbu karang merah, 2 pcs terumbu karang coklat, 3 pcs ikan berwarna kuning, dan 1 pcs ikan berwarna biru.

#### **c. Bagian A (Figurin putri duyung)**

Karakter ini menggambarkan sosok perempuan yang tidak memiliki kaki melainkan ekor layaknya seperti ikan (Heru,2020). Figurin ini dibuat dengan menggunakan *rolled-fondant* dengan teknik *hand-modelling* dan teknik *casting* Putri duyung yang di buat memiliki alas duduk berbentuk teknik pembuatan *figure* ini. Mengacu pada ilustrasi kartun. Warna yang akan digunakan dalam pembuatan figurin ini adalah merah, hijau, krem, ungu, hitam, dan putih.

#### **d. Bagian B (Figurin kerang)**

Kerang dan permata teknik dengan tema bawah laut, banyak dari kisah atau cerita yang bertemakan bawah laut memiliki ilustrasi kerang dan permata sebagai tambahan dalam cerita. Kerang dalam dekorasi kue ini terbagi dalam 2 bagian yaitu,



yang digunakan sebagai tempat yang digunakan untuk duduk putri duyung dan yang digunakan sebagai hiasan tambahan di sisi *tier*. Warna yang akan digunakan dalam pembuatan figurin ini adalah putih, pink, krem, dan coklat, pada bagian ini penulis akan menggunakan teknik *hand-modelling*.

**e. Bagian C (Dekorasi *Tier Atas*)**

Pada bagian *tier atas* penulis akan memberikan beberapa dekorasi yang berkaitan dengan tema yang diusungkan yaitu “*Under The Sea*”. Pada bagian ini akan diberikan beberapa dekorasi berupa kura-kura, ikan pari, ekor putri duyung, dan terumbu karang. Warna yang akan digunakan dalam pembuatan figurin ini adalah hijau, ungu, biru, oranye dan kuning, pada bagian ini penulis akan menggunakan teknik *hand-modelling* dan teknik *casting*.

**f. Bagian D (Dekorasi *Tier Bawah*)**

Pada bagian *tier bawah* penulis akan memberikan figurin-figurin tambahan yang cukup berbeda dari *tier atas*. Penulis akan menambahkan figurin kepiting, ikan hiu, dan beberapa jenis batu karang. Warna yang akan digunakan dalam pembuatan figurin ini adalah hijau, kuning, oranye, ungu, pink, hitam, dan putih, pada bagian ini penulis akan menggunakan teknik *hand-modelling*.

**g. Bagian E (Alas Kue)**

Penulis akan menggunakan *cake board* berbentuk bulat dengan ukuran diameter 40 cm.

## C. Tinjauan Produk

### 1. Resep Standar

*Standard Recipe* atau Resep Standar adalah sebuah resep yang sudah berulang-ulang dites ataupun dicoba cita rasanya oleh para panelis (Rahadiyanti, 2020). Berikut ini adalah *standard recipe* dari *Butter Cake* dan *Buttercream* yang diambil dari resep Politeknik Pariwisata NHI Bandung serta resep dekorasi kue yang telah direncanakan.

**TABLE 1**  
**RESEP STANDAR *VANILLA POUND CAKE***

<i>VANILLA POUND CAKE</i>			Kategori : <i>BASE CAKE</i>	
			Hasil : 2 Cake tin ø 35 x t :10 cm 2 Cake tin ø 26 x t :10 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan			Bahan dan alat yang dibutuhkan
2.	Olesi Beri		Minyak Tepung	Suhu ruang dan
3.	Cream	1000 g 800 g	Mentega Gula pasir	Sampai gula meleleh dan teksturnya lembut
4.	Ayak	900 g Sedikit	Tepung terigu Garam	Dan sisihkan

**TABEL 1**  
**RESEP STANDAR *VANILLA POUND CAKE***  
**(LANJUTAN)**

<i>VANILLA POUND CAKE</i>			Kategori : <i>BASE CAKE</i>	
			Hasil : 2 <i>Cake tin</i> ø 35 x t :10 cm 2 <i>Cake tin</i> ø 26 x t :10 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
5.	Tambahkan  Kocok	Sedikit  $\frac{3}{4}$	<i>Vanila</i>  <i>Essence</i>  <i>Lemon Zest</i>	Ke dalam adonan  Dengan kecepatan  sedang
6.	Tuang  Panggang			Ke <i>cake tin</i> masing-  masing  Di oven bersuhu 175  °C selama kurang  lebih 40 menit
7.	Fold in			1/3 dari tepung ke  dalam adonan  mentega dan gula
8.	Pecahkan  Masukkan  Tambahkan	14	Telur	Ukuran besar  Ke dalam adonan  sedikit demi sedikit  Sisa tepung

Sumber : Poltekpar NHI Bandung, 2022

**TABLE 2**  
**RESEP STANDAR *VANILLA BUTTER CREAM***

<b><i>VANILLA BUTTER CREAM</i></b>			<b>Kategori : <i>Cream &amp; Sauce</i></b>	
			<b>Hasil : 475 gr</b>	
<b>NO</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>PENJELASAN</b>
1.	Siapkan			Seluruh alat dan bahan
2.	Kocok	1 ¼ butir 13 gr	Telur Gula	Hingga mencapai <i>lightfoam</i>
3.	Boil  <i>Brush</i>	100 ml 125 gr	Air Gula	Hingga mencapai 120°C Sese kali pinggiran pan
4.	Tuang  Kocok		Gula	Ke dalam adonan telur dan gula sedikit demi sedikit Sampai dingin
5.	Tambahkan	125 gr 125 gr	<i>Shortening</i> Mentega	Ke dalam adonan
6.	Kocok			Sampai lembut dan mengkilap

Sumber : Poltekpar NHI Bandung, 2022

**TABLE 3**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 1***

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : ø 35 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan  Lapisi	1	<i>Dumy</i>	Berdiameter 35 cm dan tinggi 20 cm  Menggunakan <i>Plastic Wrap</i>
2.	Campurkan  Uleni	1400 gr  18 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna Biru	Hingga warna tercampur dengan rata
3.	Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm
4.	Lapisi		<i>Fondant</i>	Ke <i>dummy tier</i> pertama
5.	Rapikan			Permukaan fondant dengan menggunakan bantuan fondant

**TABEL 3**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 1***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 35 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				<i>smoother</i> hingga Ujung pinggiran dummy sampai rapi
<b>Ornamen koral 20 pcs @4 gr dan kepiting 1 pcs @15 gr</b>				
6.	Campurkan Uleni	100 g 10 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Oranye	Hingga warna tercampur dengan rata
7.	Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bagian-bagian panjang dengan tinggi 8,12, dan 15 cm untuk membuat koral dan kepiting
<b>Ornamen kerang 3 pcs @5 gr dan ikan hiu 1 pcs @15 gr</b>				
8.	Campurkan	120 g	<i>Fondant</i>	Hingga warna

**TABEL 3**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 1***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 35 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	Uleni			tercampur dengan rata
9.	Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bagian-bagian bulat dengan diameter 8 cm untuk membuat kerang, dan ikan hiu
<b>Ornamen kuda laut 1 pcs @10 gr, rumput 10 pcs @4 gr</b>				
10.	Campurkan  Uleni	100 g  10 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
11.	Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bagian-bagian panjang dengan tinggi

**TABEL 3**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 1***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 35 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
12.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	6,10, dan 12 cm untuk membuat koral, kuda laut dan kerang Sesuai dengan peletakkan desain

Sumber : Olahan Penulis, 2022.

**TABLE 4**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE UNDER THE SEA TIER 2**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 26 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Siapkan  Lapisi	1	<i>Dummy</i>	Berdiameter 26 cm dan tinggi 20 cm Menggunakan Plastic Wrap



**TABEL 4**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 2***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 26 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
2.	Campurkan  Uleni	900 gr  14 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna Ungu	Hingga warna tercampur dengan rata
3.	Pipihkan		<i>Fondant</i>	Hingga mencapai ketebalan 5 mm
4.	Lapisi  Rapikan		<i>Fondant</i>	<i>dummy tier</i> kedua  Permukaan fondant dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
5.	Rapikan			Ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapi
<b>Ornamen Ikan Pari</b>				

**TABEL 4**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 2***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : ø 26 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
6.	Campurkan  Uleni	100 g  10 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna Biru	Hingga warna tercampur rata
7.	Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bagian- bagian oval dengan diameter 10 cm untuk membuat ikan pari
<b>Ornamen kura-kura 1 pcs @15 gr dan rumput laut 10 pcs @4 gr</b>				
8.	Campurkan  Uleni	120 g  15 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna ungu	Hingga warna tercampur dengan rata
9.	Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bagian- bagian bulat

**TABEL 4**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 2***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 26 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				dengan diameter 12 cm untuk membuat kura-kura, dan bentuk panjang dengan ukuran 8 dan 10 cm untuk rumput
<b>Ornamen batu 20 pcs @2gr dan ekor putri duyung 1 pcs @20gr</b>				
10.	Campurkan  Uleni	100 g  10 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna ungu	Hingga warna tercampur dengan rata
11.	Potong		<i>Fondant</i>	Menjadi bagian-bagian bulat dengan diameter 5 cm untuk

**TABEL 4**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA TIER 2***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 26 dan t: 20 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
12.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	membuat batu, dan membuat ekor putri duyung.Sesuai dengan peletakkan desain

**TABLE 5**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA CENTER PIECE***

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 35 dan 26 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
1.	Campurkan  Uleni	50 g  8 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna merah	Hingga warna tercampur dengan rata

**TABEL 5**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA CENTER PIECE***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : ø 35 dan 26 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
2.	Potong		<i>Fondant</i>	Berbentuk bulat pipih untuk membuat rambut putri duyung
3.	Campurkan  Uleni	80 g  10 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
4.	Potong		<i>Fondant</i>	Untuk membuat ekor dari putri duyung dengan
5.				panjang 12 cm dan lebar 4 cm
6.	Campurkan  Uleni	40 g  5 tetes	<i>Fondant</i>  Pewarna coklat	Hingga warna tercampur rata
7.	Potong		<i>Fondant</i>	Berbentuk bulat untuk membuat

**TABEL 5**  
**RESEP STANDAR DEKORASI KUE *UNDER THE SEA CENTER PIECE***  
**(LANJUTAN)**

<i>DUMMY</i>			Kategori : <i>Dummy</i>	
			Hasil : $\phi$ 35 dan 26 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
				Kerang besar sebagai alas duduk putri duyung
4.	Potong		<i>Fondant</i>	Untuk membuat ekor dari putri duyung dengan

Sumber : Olahan Penulis, 2022.





## 2. Kebutuhan Alat

Peralatan sangatlah penting untuk membantu merealisasikan dalam pembuatan dan pendekorasian kue yang telah direncanakan. Berikut ini adalah alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pendekorasian kue yang telah direncanakan beserta fungsinya.

**TABLE 6**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN**

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1		<i>Plastic wrap</i>	Digunakan untuk menyimpan fondant agar tidak mudah kering
2		<i>Brushes</i>	Digunakan untuk mengoleskan <i>fondant glue</i> pada <i>dummy</i> dan alat untuk menggambar pada <i>rolled-fondant</i> .
3.		<i>Silicon matt</i>	Digunakan sebagai alas kerja untuk memipihkan, mewarnai, dan membentuk <i>rolled-fondant</i> .

**TABEL. 6**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
4.		<i>Fondant Tools</i>	Digunakan untuk membentuk serta memberi aksen pada figurin dan elemen lain.
5.		<i>Fondant smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan tekstur <i>rolled-fondant</i> saat <i>covering</i> .
6.		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk memipihkan <i>rolled-fondant</i> .
7.		<i>Dummy</i> ukuran diameter 35cm dan tinggi 20cm	Digunakan sebagai <i>base cake decoration</i> .



**TABEL. 6**  
**DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN**  
**(LANJUTAN)**

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
8.		<p style="text-align: center;"><i>Dummy</i> ukuran diameter 26cm dan tinggi 20cm</p>	<p>Digunakan sebagai tingkat ke dua <i>cake decoration</i></p>
9.		<p style="text-align: center;"><i>Scale</i></p>	<p>Digunakan sebagai alat untuk menimbang bahan yang digunakan</p>

Sumber: Olahan Penulis, 2022

### 3. *Purchase Order*

*Purchase Order* menurut Fadila dan Oktivasari (2015) adalah suatu bukti tertulis yang diserahkan dari pembeli ke penjual dengan adanya keterangan yang rinci mengenai barang yang akan dibeli, Berikut ini merupakan *Purchase Order* dari dekorasi kue yang sudah direncanakan.

**TABLE 7**  
**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	<i>Rolled-</i> <i>Fondant</i> putih	5	Kg	61.000	Kg	305.000
2.	<i>Dummy</i> D26 T20	1	Pcs	42.000	Pcs	42.000
3.	<i>Dummy</i> D35 T20	1	Pcs	74.000	Pcs	74.000
4.	Pewarna Makanan Biru Ny. Liem	1	Btl	6.000	Btl	6.000
5.	Pewarna Makanan Hakiki Hijau	1	Btl	3.000	Btl	3.000
6.	Pewarna Makanan Hakiki Merah Muda	1	Btl	3.000	Btl	3.000

**TABEL. 7**  
**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
7.	Pewarna Makanan Hakiki Merah	1	Btl	3.000	Btl	3.000
8.	Pewarna Makanan Ny.Liem Ungu	1	Btl	6.000	Btl	6.000
9.	Pewarna Makanan Hakiki Hitam	1	Btl	3.000	Btl	3.000
10.	Pewarna Makanan Hakiki Coklat	1	Btl	3.000	Btl	3.000
11.	Pewarna Makanan Ny.Liem Oranye	1	Btl	6.000	Btl	6.000

**TABEL. 7**  
**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	HARGA (RP)
12.	Pewarna Makanan Ny.Liem Kuning	1	Btl	6.000	Btl	6.000
13.	Alkohol	1	Btl	75.000	Btl	75.000
14.	CMC	4	Btl	3.500	Btl	14.000
15.	Maizena	1	pack	5.000	pack	5.000
16.	Alas Kue D40	1	pcs	7.500	pcs	7.500
17.	<i>Gold dust</i>	1	Btl	22.500	Btl	22.500
<b>TOTAL</b>						<b>584.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABLE 8**  
**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	HARGA (RP)
1.	Mentega	5	Pack	40.000	Pack	200.000

**TABEL. 8**  
**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
2.	Gula	1	kg	15.000	kg	13.920
3.	<i>Soft Flour</i>	1	kg	11.000	kg	9.900
4.	<i>Fondant</i>	1	Pail	370.000	kg	370.000
5.	Pewarna Hitam	1	Btl	3.000	Btl	1.000
6.	Pewarna Biru	1	Btl	6.000	Btl	1.000
7.	Pewarna Ungu	1	Btl	6.000	Btl	6.000
8.	Pewarna Kuning Muda	1	Btl	6.000	Btl	6.000
9.	Pewarna Merah Muda	1	Btl	3.000	Btl	3.000
10.	Pewarna Merah Tua	1	Btl	3.000	Btl	3.000
11.	Pewarna Hijau	1	Btl	3.000	Btl	3.000

**TABEL. 8**  
**PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
12.	Pewarna Coklat	1	Btl	3.000	Btl	3.000
13.	Pewarna Oranye	1	Btl	6.000	Btl	6.000
14.	CMC	1	Btl	12.000	Btl	12.000
15.	Maizena	1	pack	5.000	pack	5.000
16.	Tusuk Sate	1	Pack	8.000	Pack	8.000
17.	<i>Cake Board</i>	1	pcs	5.000	pcs	5.000
18.	Garam	1	Pack	5.000	Pack	5.000
19.	Telur	1	Kg	22.000	Kg	22.000
20.	Vanila <i>Essense</i>	1	Btl	27.000	Btl	27.000
21.	Lemon	1	Buah	6.000	Buah	6.000
22.	Stawberry <i>Jam</i>	1	Pack	20.000	Pack	20.000
23.	<i>Shortening</i>	1	pack	16.000	pack	16.000
<b>TOTAL</b>						<b>754.820</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

#### 4. *Recipe Costing*

*Recipe Costing* adalah penentuan sebuah harga dari setiap resep yang ditentukan dari setiap harga bahan yang digunakan pada resep tersebut (Kyle,2020).

Berikut ini merupakan *Recipe Costing* dari dekorasi kue yang direncanakan :

**TABLE 9**

***RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE***

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	Mentega	5	pack	40.000	pack	200.000
2.	Gula	928	gr	15.000	gr	13.920
3.	<i>Soft Flour</i>	900	gr	11.000	gr	9.900
4.	<i>Fondant</i>	5	kg	370.000	kg	370.000
5.	Pewarna Hitam	5	ml	3.000	ml	1.000
6.	Pewarna Biru	30	ml	6.000	ml	6.000
7.	Pewarna Ungu	30	ml	6.000	ml	6.000
8.	Pewarna Kuning Muda	5	ml	6.000	ml	1.000

TABEL. 9

**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE**

(LANJUTAN)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
9.	Pewarna Merah Muda	1	ml	3.000	ml	200
10.	Pewarna Merah Tua	10	ml	3.000	ml	2.000
11.	Pewarna Hijau	10	ml	3.000	ml	2.000
12.	Pewarna Coklat	5	ml	3.000	ml	1.000
13.	Pewarna Oranye	3	ml	6.000	ml	1.200
14.	CMC	1	btl	11.500	btl	11.500
9.	Pewarna Merah Muda	1	ml	3.000	ml	200
10.	Pewarna Merah Tua	10	ml	3.000	ml	2.000



TABEL. 9

**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE**

(LANJUTAN)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
11.	Pewarna Hijau	10	ml	3.000	ml	2.000
12.	Pewarna Coklat	5	ml	3.000	ml	1.000
13.	Pewarna Oranye	3	ml	3.000	ml	600
14.	CMC	25	gr	11.500	gr	5.750
15.	Maizena	300	gr	11.000	gr	6.600
16.	Tusuk Sate	15	tusuk	8.000	tusuk	480
17.	<i>Cake Board</i>	1	1	5.000	1	5.000
18.	Garam	5	gr	5.000	gr	100
19.	Telur	1	1	22.000	1	22.000
20.	Vanila <i>Essense</i>	3	ml	27.000	ml	1.620
21.	Lemon	1	Buah	6.000	Buah	6.000

TABEL. 9

**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE**

(LANJUTAN)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	HARGA (RP)
22.	Stawberry <i>Jam</i>	100	gr	40.000	gr	Rp4.000
23.	<i>Shortening</i>	125	gr	16.000	gr	Rp4.000
TOTAL						680.070

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

TABLE 10

**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	HARGA (RP)
1.	Dummy ø26 T20	1	pcs	42.000	pcs	42.000
2.	Dummy ø35 D20	1	pcs	74.000	pcs	74.000

**TABEL. 10**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
3.	Pewarna makanan ny.liem biru	30	ml	6.000	ml	6.000
4.	Pewarna Makanan Hakiki hijau	15	ml	3.000	ml	3.000
5.	Pewarna Makanan merah muda Hakiki	15	ml	3.000	ml	3.000
6.	Pewarna Makanan merah Hakiki	10	ml	3.000	ml	3.000
7.	Pewarna Makanan ungu Ny.liem	5	ml	6.000	ml	1.000

**TABEL. 10**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
6.	Pewarna Makanan merah Hakiki	10	ml	3.000	ml	3.000
7.	Pewarna Makanan ungu Ny.liem	5	ml	6.000	ml	1.000
8.	Pewarna Makanan Hitam Hakiki	5	ml	3.000	ml	1.000
9.	Pewarna Makanan Coklat Hakiki	5	ml	3.000	ml	1.000
10.	Pewarna Makanan Oranye Ny.Liem	10	ml	6.000	ml	2.000

**TABEL. 10**  
**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	HARGA (RP)
11.	Pewarna Makanan Kuning Ny.Liem	10	ml	6.000	ml	2.000
12.	Alcohol	10	ml	75.000	ml	3.750
13.	CMC	30	gr	3.500	gr	7.000
14.	Maizena	300	gr	5.000	gr	5.000
15.	Cake board	1	pcs	7.500	pcs	7.500
16	Rolled fondant	3.700	gr	305.000	gr	225.700
TOTAL						502.950

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

### 5. *Selling Price*

Harga jual sangat penting untuk ditentukan dengan sangat tepat agar bisa memaksimalkan keuntungan yang didapatkan. *Selling Price* atau harga jual adalah harga yang telah dikeluarkan sebagai biaya untuk produksi ditambah dengan biaya non produksi serta laba yang ingin diharapkan. Dalam menentukan harga jual, dapat ditetapkan dengan penetapan harga *mark up* yaitu menambahkan

harga pokok dengan persenan keuntungan yang diinginkan(Warni, 2021). Penulis telah membuat harga jual dari dekorasi kue yang berbahan dasar *Vanilla Pound Cake* dan yang menggunakan *dummy* sebagai berikut :

**TABLE 11**  
***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR VANILLA POUND CAKE***

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	Rp. 680.070
<i>CREATIVITY AND ART (40%)</i>	Rp. 266.156
<i>TOTAL COST</i>	Rp.946.226
<i>DESIRE COST PERCENT</i>	30%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 3.154.086
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 3.160.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

**TABLE 12**  
***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY***

<b>ITEM</b>	<b>TOTAL COST</b>
<i>TOTAL INGRIDIENTS COST</i>	Rp. 502.950
<i>CREATIVITY AND ART 30%</i>	Rp. 117.885
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 620.835
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	30%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 2.069.450
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 2.100.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

## **D. Pelaksanaan Kegiatan**

### **1. Lokasi**

#### **a. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk**

Latihan untuk presentasi produk di lakukan di kediaman penulis di Kensington Residence Jl. Lemahnendeut Jl. Sarirasa No.2B, Sarijadi, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40151

#### **b. Pelaksanaan Presentasi Produk**

Pelaksanaan sidang presentasi produk akan di laksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamatkan di Jl. Dr. Setiabudi no. 186, Cidadap, Hegarmanah, Kota Bandung, 40141.

### **2. Waktu**

#### **a. Pelaksanaan kegiatan latihan presentasi produk**

- Oktober 2022 – November 2022

#### **b. Pelaksanaan kegiatan Penelitian Presentasi Produk**

- 25 Januari 2023