

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di negara Inggris, zaman periode pemerintahan Elizabeth tahun 1494 *cake decoration* muncul untuk pertama kalinya. Namun, penggunaan *cake decoration* pada masa ini bukan ditunjukkan sebagai *cake* pernikahan, tapi sebagai *centerpiece* pada saat acara perjamuan dikerajaan. Seiring dengan perkembangan waktu dan perkembangan jaman, *cake decoration* pun muncul diberbagai acara perayaan (Garrett, 2012)

Cake decoration merupakan suatu pengaplikasian sebuah tema terhadap *cake* untuk mencerminkan maksud dan tujuan *cake* tersebut. Penggunaan *cake* biasanya ditunjukkan sebagai simbol sebuah perayaan tertentu seperti pernikahan, ulang tahun, maupun penjamuan (Anni Faridah, 2008). Menurut Trezise (2013) menghias kue merupakan seni pastry yang bertujuan untuk memperbarui tampilan kue yang awalnya biasa saja menjadi lebih menarik . Sedangkan menurut Yudowinoto (2013) menghias kue merupakan penggabungan dari kesenian dengan kuliner. Jaman dahulu menghias kue hanya didekorasi dengan *butter cream* sekarang sudah semakin berkembang mulai dari bentuk maupun bahan dasar untuk mendekorasi *cake*.

Cake decoration sudah biasa digunakan sebagai simbol pada saat adanya sebuah perayaan di Indonesia. Salah satu perayaan yang sering menggunakan *cake decoration* sebagai simbol perayaannya yaitu saat

memperingati hari kelahiran seseorang. Untuk merayakan hari kelahiran seseorang biasanya orang mengadakan acara pesta, umumnya orang merayakan pesta bersama teman, kerabat, maupun keluarga. Sebagai bentuk ucapan syukur untuk orang yang sedang merayakan hari ulang tahun, umumnya orang memberikan hadiah (Fimela, 2013). Untuk mempertegas tema *cake*, *cake* umumnya didekorasi ditambah sebuah hiasan ucapan selamat, seperti selamat *valentine*, tahun baru, lebaran maupun ulang tahun. Ucapan selamat biasanya dibuat menggunakan hiasan kue atau bahan *edible*. Untuk bahan *edible* umumnya orang memilih menggunakan gula *icing* atau *butter cream*. (Sutomo, 2008)

Dua abad yang lalu, *icing* merupakan *glaze* sederhana yang dioleskan pada *cake* sehingga terbentuk lapisan gula putih diatas *cake*. *Cake* yang dilapisi *icing* biasanya digunakan untuk acara pernikahan yang melambangkan kemurnian dan kekayaan. Setelah abad ke 17, *icing* mulai dikenal masyarakat dan banyak *cake* yang mulai didekorasi dengan *marzipan*. *Rolled fondant* mulai muncul dan berkembang pada tahun 1558. *Rolled fondant* digunakan sebagai penutup *cake* dan untuk melapisi *cake*. *Rolled fondant* mulai digemari karena kemudahan dalam pengaplikasiannya, bisa dibentuk, dipotong, dan dijadikan sebagai *centerpiece*. (Garrett, 2012)

Fondant merupakan gula cair yang telah mengkristal menjadi pasta berwarna putih yang lembut (Friberg, 2002). Orang Amerika umumnya menyebutnya *fondant*, sementara orang Eropa dan Australia biasa menyebutnya *plastic icing* (Bahalwan, 2013). Ada dua macam jenis *fondant* yang pertama *rolled fondant* dan yang kedua *poured fondant*. Jenis *Rolled fondant* memiliki tekstur yang padat dan lentur sehingga *rolled fondant* biasanya diaplikasikan pada *cake decoration* untuk menciptakan suatu karya seni dan nilai tambah pada *cake* itu sendiri. Sedangkan jenis *poured fondant*

memiliki tekstur yang cenderung cair oleh karena itu *poured fondant* biasanya dipakai menyiram *cake* untuk menutupi seluruh bagian *cake* (Trezise E. M., 2013).

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis mengangkat tema dari salah satu film marvel yang berjudul “*Doctor Strange*”. *Doctor Strange* merupakan penyihir super yang pertama kali muncul di *byline* Steve Ditko tahun 1963, kehadiran *doctor strange* membawa *mistisisme* ke *Marvel Universe* (Tibbetts, 2017). Film ini disutradarai oleh Scoot Derickson dan dibintangi oleh Benedict Cumberbatch sebagai aktor utama dalam film ini yang memerankan tokoh Stephen Strange atau biasa dikenal dengan *Doctor Strange*.

Film ini menceritakan sebuah kisah dokter ahli bedah saraf yang sangat sukses namun sangat sombong dan egois. Akibat kecelakaan, dia menjadi lumpuh dan tidak bisa mengerjakan tangannya dengan normal. Demi kesembuhannya, ia menemui penyihir bernama Ancient One. Disinilah *doctor strange* dididik menjadi superhero dengan sihir. Tujuan nya untuk sembuh pun terlupakan, bahkan ia disini dijadikan sebagai pelindung alam manusia.



(Sumber Gambar : <https://kumparan.com/playstoprewatch/review-film-doctor-strange-in-the-multiverse-of-madness-10-mcu-90-sam-raimi-1y1JBcsqi17>)

GAMBAR 1 POSTER FILM DOCTOR STRANGE

Film ini sukses memimpin film pahlawan super amerika dengan prestasi tembus Box Office Amerika Utara selama periode 2 minggu. Bahkan Film “*Doctor Strange*” mendapatkan penghargaan Hollywood Film Award dalam kategori Hollywood Visual Effect Award 2016 (Johnson, 2016). *Doctor Strange in the Multiverse of Madness* meraup \$411,3 juta di Amerika Serikat dan Kanada dan \$544,4 juta di wilayah lain, dengan total seluruh dunia sebesar \$955,8 juta. Itu adalah film berpenghasilan kotor tertinggi keempat tahun 2022. Forbes memperkirakan film tersebut menghasilkan keuntungan sebesar \$305,9 juta. Melihat banyaknya penggemar film Marvel dan antusiasme terhadap film “*Doctor Strange*” ini, membuat penulis terinspirasi untuk mengaplikasikannya kedalam *cake decoration*. Tidak hanya itu penulis juga ingin membuatnya sebagai salah satu bentuk penghormatan yang akan diberikan kepada Stan Lee. Stan Lee merupakan salah satu tokoh penulis komik yang terkenal serta pencipta tokoh superhero marvel. Tokoh-tokoh yang diciptakan oleh Stan Lee, merupakan contoh gambaran wajah bahwa kita semua bisa menjadi seorang superhero atau pahlawan namun dengan cara kita sendiri. Karena pahlawan yang sebenarnya adalah orang yang membantu orang lain dikarenakan dia tahu bahwa itu adalah tindakan hal yang benar dan orang tersebut melakukannya tanpa adanya keraguan.

Cake decoration dengan tema *Doctor Strange* ini dapat ditunjukkan sebagai *birthday cake* kepada para penggemar film Marvel dari semua umur. Sudah tidak diragukan lagi bahwa film Marvel memiliki banyak sekali penggemar, mulai dari usia balita, anak sekolah dasar, remaja, orang dewasa, bahkan hingga yang sudah lanjut usia. Penulis memilih menggunakan *rolled fondant* dalam pengaplikasiannya. Untuk pewarnaannya penulis akan menggunakan pewarna makanan berbentuk pasta karena

pewarna jenis ini tidak mengandung banyak air sehingga tidak akan mempengaruhi tekstur *rolled fondant*.

Penulis memilih cake decoration karena akhir-akhir ini *cake decoration* sangat diminati oleh masyarakat. Selain itu *cake decoration* dipilih karena mudah di buat dan diaplikasikan ke berbagai tema. Dalam pembuatan *cake decoration* penulis memilih menggunakan *rolled fondant* sebagai media dekorasi, *fondant* dipilih karena mudah dibentuk, diwarnai, dipotong dan diaplikasikan ke berbagai tema dan kegunaan. Selain itu *fondant* tahan terhadap panas dan tidak mudah rusak seperti jika menggunakan *butter cream*.

Dalam pembuatan dekorasi kue ini penulis menggunakan beberapa teknik, diantaranya adalah teknik *geode* yaitu teknik mengkikis sebagian *dummy* lalu menempelkannya dengan gula batu. Teknik kedua yaitu *cut-out* teknik. Teknik ini akan digunakan penulis untuk membuat karakter wanda pada tier paling bawah. Teknik yang ketiga yaitu teknik *painting*, teknik ini merupakan teknik dengan memberi sentuhan warna pada *fondant* menggunakan kuas sebagai media aplikatornya.

Berdasarkan landasan teori-teori tersebut dalam pemembuatan projek tugas akhir ini, penulis memutuskan membuat projek *food presentation* yang berjudul “Dekorasi Kue Bertema *Doctor Strange*”.

B. Usulan produk

Berikut pemaparan lebih lanjut mengenai *cake decoration* bertema “*Doctor Strange*” yang akan direalisasikan oleh penulis.

1. Konsep Produk

Dalam pembuatan *cake decoration*, konsep merupakan hal yang sangat mendasar. Konsep merupakan suatu acuan atau gambaran hasil akhir *cake* yang

akan dipresentasikan. Dalam pembuatan *cake decoration* ini penulis mengambil konsep film dari film yang berjudul “*Doctor Strange*”. Penulis memilih tokoh *doctor strange* dari semua superhero yang ada di film marvel karena *doctor strange* merupakan tokoh yang sangat penulis kagumi, serta banyak penggemar marvel yang sangat mengemari tokoh *doctor strange* ini. Film *doctor strange* ini memiliki alur cerita yang unik dan sangat imajinatif. Bahkan sosok *doctor strange* ini disebut sebagai master medis dan master bela diri (Bruce Wright, 2018).

Berikut merupakan referensi-referensi yang penulis ambil sebelum penulis menggambar desain kue ini :



Sumber Gambar :<https://www.haluinsaat.top/products.aspx?cname=scarlet+witch+levitating&cid=24&xi=3&xc=22&pr=62.99>

GAMBAR 2 REFERENSI DESAIN KUE

Cake dengan tema *doctor strange* ini akan direalisasikan dengan tiga tier *cake* berbentuk tabung dan satu tier berbentuk kotak. Sebagai dasar *cake* penulis akan menggunakan *butter cake* karena *butter cake* memiliki struktur yang kokoh serta tekstur *cake* yang padat sehingga jika ditumpuk tinggi *cake* ini tidak akan jatuh serta dapat menopang banyak dekorasi lainnya. Untuk *filling*, penulis akan menggunakan *chocolate ganache*, selain rasanya enak, *chocolate ganache* juga berfungsi sebagai *cover cake* yang akan melapisi *cake* sebelum ditutup oleh *rolled*

fondant. *Chocolate ganache* dipilih juga karena memiliki kelebihan dari *filling* lain yaitu *chocolate ganache* tidak mudah leleh dan mudah mengeras sehingga *cake* akan memiliki struktur yang kokoh.

Namun, dalam pembuatan *cake decoration* untuk tugas akhir ini, penulis tidak akan menggunakan *cake* asli namun diganti oleh *dummy* yang terbuat dari gabus *styrofoam*. *Dummy* atau *Styrofoam* dipilih untuk menekan *cost* sehingga lebih terjangkau serta memudahkan penulis dalam mendekorasi *cake* yang akan dipresentasikan. Untuk alas *cake* yang akan digunakan, penulis memilih *cake board*, karena selain mudah didapat, *cake board* harganya juga lebih terjangkau.

Penulis menggunakan *rolled fondant* untuk melapisi *dummy cake* sebagai penutupnya. Untuk tier paling bawah penulis menggunakan *dummy* berbentuk tabung berdiameter 30 cm dengan tinggi 20 cm. *Dummy* berbentuk tabung berdiameter 22 cm dengan tinggi 20 cm dipilih penulis untuk membuat tier kedua. Untuk tier ketiga penulis berencana menggunakan *dummy* berbentuk tabung berdiameter 15 cm dengan tinggi 12 cm. Untuk tier teratas penulis akan menggunakan *dummy* berbentuk persegi panjang yang akan dibuat seperti buku dengan panjang 10 cm dengan tinggi 13 cm. Penulis akan membuat representasi dari kitab *darkhold*, jubah *doctor strange*, wanda maximoff, serta membuat universe seperti yang ada didalam film *doctor strange*. Penulis juga akan menggunakan warna-warna gelap seperti yang menggambarkan film *doctor strange*.

2. Filosofi Produk

Tema film *Doctor Strange* yang penulis pilih dalam pembuatan *cake decoration*, memungkinkan penulis untuk menggunakan warna-warna gelap. Penulis memungkinkan untuk menggunakan warna hitam, abu-abu, biru tua, biru,

merah tua, gold, silver, coklat tua, dan coklat. Pada tier pertama penulis akan membuat tema *wanda maximoff*, dimana akan ada figurin *wanda* yang terlihat sedang melayang dan marah, disertai dengan petir yang akan mengelilingi seluruh *dummy* disamping karakter *wanda*. Untuk menyesuaikan dengan tema *wanda maximoff* maka penulis akan menggunakan warna merah tua, dimana warna tersebut adalah warna yang khas dan identik sekali dengan karakter *wanda maximoff*. Bagian petir yang mengelilingi *wanda* menggambarkan kemarahan *wanda maximoff*.

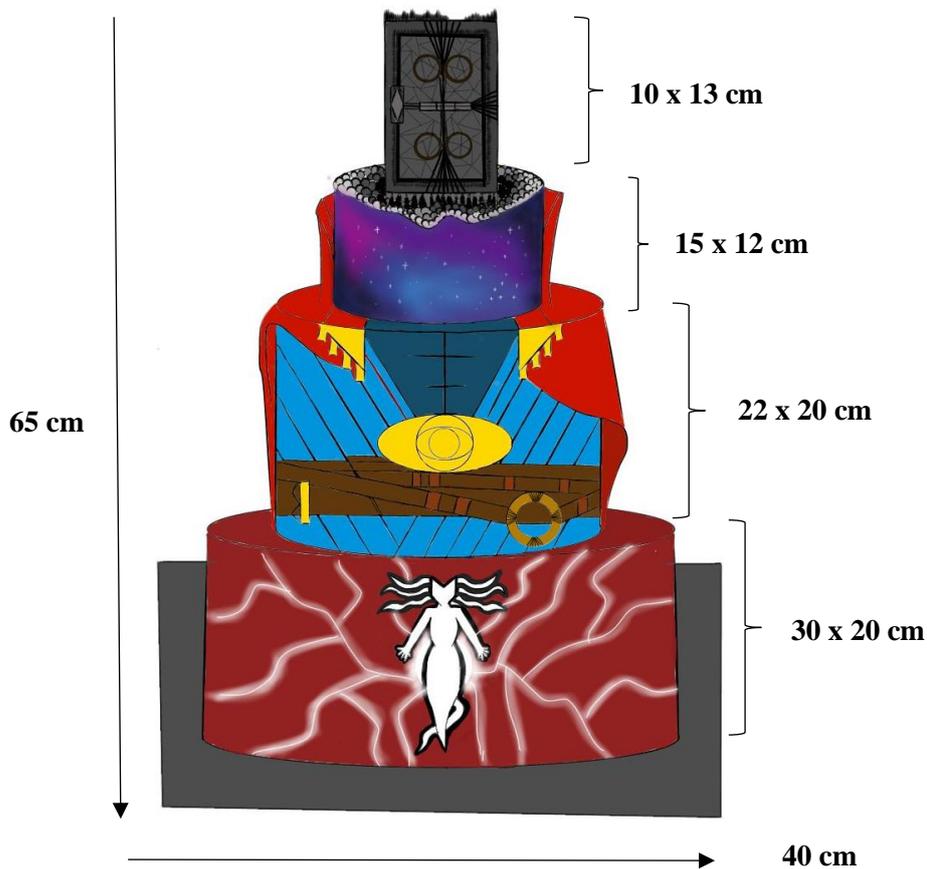
Untuk bagian tier kedua penulis akan membuat replika jubah *doctor strange* dimana jubah ini akan menjadi ikon serta ciri khas *cake* ini yang mempresentasikan *cake* film *doctor strange*. *Doctor strange* sendiri sangat identik dengan jubah yang dipakainya, jubah ini biasanya dipakai saat untuk menolong orang. Untuk merepresentasikan jubah *doctor strange* penulis akan menggunakan warna biru tua untuk menutupi *dummy* bagian atas dan bagian depan, biru muda untuk baju *doctor strange*, merah untuk jubah bagian belakang dan kerahnya, coklat tua untuk ikat pinggangnya, dan warna *gold* untuk membuat kalung serta aksesoris *doctor strange*.

Pada tier ketiga penulis akan membuat tema alam semesta. Penulis terinspirasi membuat alam semesta karena *doctor strange* memiliki kekuatan waktu dimana dia bisa menjelajah waktu dan seluruh alam semesta. Disini penulis akan menutupi seluruh bagian *dummy* dengan warna ungu tua, lalu diberi warna-warna semesta seperti hitam, biru tua, biru muda, dan pink tua. Untuk bagian atas *dummy* akan dikikis dan diberi gula batu lalu diwarnai seperti *black hole*. *Black hole* dipilih penulis karena penulis ingin memperlihatkan sebuah kekuatan kegelapan.

Lalu ditier teratas akan dibentuk menjadi representasi kitab *darkhold* yang akan ditempelkan ditier *geode*. Kitab *darkhold* akan menggunakan warna hitam

gelap, karena kitab ini merupakan simbol kegelapan. Penulis terinspirasi karena *darkhold* merupakan problematika utama yang ada di film *doctor strange*.

3. Desain Produk



GAMBAR 3 DESAIN PRODUK

Cake decoration bertema *doctor strange* ini terdiri dari beberapa bagian, berikut penjelasan per bagian-bagiannya :

- a. Tier Pertama (\varnothing : 30 cm dan T : 20 cm)



GAMBAR 4 DESAIN TIER PERTAMA

Pada tier pertama penulis menggunakan *dummy* tabung berdiameter 30 cm dengan tinggi 20 cm. Pada tier ini penulis memilih tema *wanda maximoff*, dimana karakter *wanda* merupakan problematika yang ada dalam film *doctor strange*. Karakter *wanda maximoff* sangat identik dengan warna merah tua, sehingga penulis akan menutupi seluruh bagian tier ini menggunakan *rolled fondant* berwarna merah tua. Penulis akan membuat *wanda maximoff* dengan menggunakan warna putih yang akan ditempelkan pada tier ini. Karakter *wanda maximoff* disini akan dibuat seperti sedang melayang dan marah. Untuk membuat *wanda* dan petir penulis menggunakan teknik *cut-out*, dimana penulis akan membuat karakter *wanda* 2 dimensi dan akan ditempelkan pada tier pertama. Petir pada tier ini akan menggambarkan kemarahan *wanda maximoff*, oleh karena itu petir akan dibuat mengelilingi *dummy* disekitar *wanda maximoff*.

- b. Tier Kedua (Ø : 22 cm dan T : 20 cm)



GAMBAR 5 DESAIN TIER KEDUA

Penulis akan membuat tema *doctor strange* pada tier kedua ini. Dimana *doctor strange* merupakan karakter yang sangat identik dengan jubah *doctor strange*. Jubah ini merupakan ciri khas dari karakter *doctor strange* itu sendiri. Dalam pembuatan jubah ini, penulis menggunakan *dummy* tabung berukuran 22

cm x 20 cm. Penulis akan menutup bagian atas dan sebagian kecil *dummy* menggunakan *rolled fondant* berwarna biru tua. Lalu penulis akan membuat bajunya menggunakan *rolled fondant* berwarna biru muda dengan teknik lipat lalu menempelkannya pada *dummy*. Untuk bagian jubah belakang penulis akan menggunakan warna merah yang akan dicetak dan dikeringkan terlebih dahulu lalu ditempel pada *dummy*, ini dilakukan penulis untuk membuat efek jubahnya terbuka sehingga terlihat realistis. Pada bagian ikat pinggang penulis menggunakan *rolled fondant* berbentuk persegi panjang yang diwarnai coklat tua, tidak lupa penulis juga akan menambahkan tekstur untuk membuat ikat pinggang terlihat lebih realistis. Ikat pinggang ini akan ditempelkan memutar pada *dummy*. Yang paling ikonik adalah kalung *doctor strange*, penulis akan membuat kalung *doctor strange* dengan *rolled fondant* berwarna kuning, dan untuk mempertajam warnanya penulis akan menambahkan warna *gold dust*. Untuk pengaplikasian *gold dust* penulis akan mencampurkannya dengan sedikit alkohol dan menggunakan kuas sebagai aplikatornya.

c. Tier Ketiga (Ø : 15 cm dan T : 12 cm)

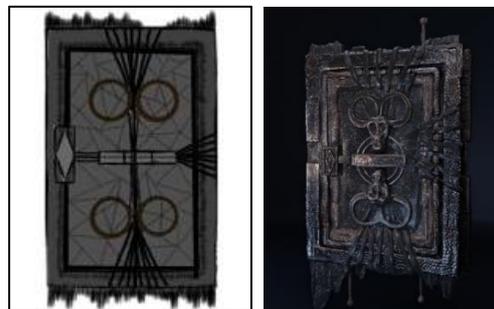


GAMBAR 6 DESAIN TIER KETIGA

Pada tier ketiga penulis akan menggunakan *styrofoam* berukuran diameter 15 cm dan tinggi 12 cm. Pada tier ini penulis membuat tema alam semesta. Alam semesta sangat identik dengan *doctor strange*, dimana *doctor strange* memiliki kekuatan menjelajah waktu diberbagai alam semesta. Dalam

pembuatan alam semesta ini penulis akan menutupi seluruh bagian *dummy* dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna biru tua gelap, lalu untuk membuatnya terlihat nyata, penulis akan menambahkan warna dengan cara mengetap warna menggunakan spoons. Warna yang akan digunakan adalah, hitam, biru tua, biru muda, ungu, dan sedikit pink tua. Tidak lupa penulis akan menambahkan cipratan warna putih dengan menggunakan kuas, untuk membuat efek seperti bintang-bintang yang ada di angkasa. Pada bagian atas *dummy* penulis akan mengkikisnya sedikit lalu akan ditutup menggunakan gula batu. Gula batu yang terbentuk ini akan mempresentasikan sebuah *black hole* dimana *black hole* ini memiliki simbol sebuah kegelapan dan ketakutan. Untuk membuat *black hole*, penulis akan menggunakan gradasi transisi warna dari terang ke gelap, antara lain warna hitam dibagian tengah, dilanjut abu-abu gelap, lalu abu-abu terang, dan terakhir warna putih. Untuk pengaplikasian warnanya penulis akan menggunakan kuas. Dibagian belakang *dummy* akan ada kerah jubah *doctor strange*, jubah ini merupakan sambungan dari tier kedua. Penulis akan membuat jubah *doctor strange* terlihat terbuka dibagian atas, dengan cara mencentak dan mengeringkannya terlebih dahulu lalu menempelkannya pada bagian belakang tier ketiga.

- d. Tier keempat (P : 10 cm dan T : 13 cm)



GAMBAR 7 DESAIN TIER KEEMPAT DAN REFERENSI DESAIN

Dummy berukuran panjang 10 cm dan tinggi 13 cm, dipilih penulis untuk membuat tier pertama pada *cake decoration doctor strange* ini. Penulis akan membuat sebuah buku, buku ini merupakan representasi dari kitab *darkhold* yang ada didalam film *doctor strange*. Karena kitab *darkhold* merupakan simbol dari sebuah kegelapan, maka penulis akan membuat kitab ini dengan warna dominan hitam dan abu-abu, penulis juga akan menggunakan pewarna *black dust* untuk mempertajam warnanya. Tidak lupa untuk membuat kitab ini terlihat kuno dan sudah lama maka penulis akan membuat tekstur guratan pada *rolled fondant* sehingga kitab tersebut akan lebih terlihat lebih nyata.

e. *Cake Board*

Untuk alas *cake decoration* yang akan penulis buat. Penulis memilih untuk menggunakan *cake board* berukuran 40 cm x 40 cm. *Cake board* ini nantinya akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna abu-abu gelap.

C. Tinjauan Produk

Berikut ini merupakan penjabaran tinjauan presentasi produk *cake decoration* penulis, antara lain *standard recipe* yang akan digunakan, alat yang digunakan, bahan yang dibutuhkan, *recipe costing* serta harga jual produk yang akan dijelaskan dibawah ini.

1. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah resep yang digunakan untuk produksi yang konsisten dalam industri jasa makanan (Dreesen, 2013). *Standard recipe* merupakan resep untuk memproduksi menu tertentu, yang terdiri dari nama dan jumlah item yang akan diproduksi dan metode persiapan yang digunakan (Davis, 2008).

Penulis akan menyantumkan *standard recipe* yang akan digunakan penulis sebagai pedoman untuk merealisasikan *cake decoration* yang dengan menggunakan *cake* asli maupun dengan *dummy cake*. *Standard recipe* ini akan memberitahukan step pembuatan *cake* dari awal hingga akhir, dan ini akan menjadi acuan penulis untuk menghitung *cost* serta menentukan harga jual produk *cake* ini. *Standard recipe vanilla butter cake* yang akan dipakai penulis adalah *standard recipe* yang bersumber dari buku karya Etha Margaretha Trezise yang berjudul “CAKE DECORATING Step by Step Untuk Pemula dan Menengah”. Sedangkan *standard recipe chocolate ganache frosting* yang akan dipakai penulis merupakan *standard recipe* yang dipakai oleh Sonia basil yaitu salah satu *cake decorator* yang terkenal.

TABEL 1
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

<i>VANILLA BUTTER CAKE</i>				<i>Recipe Code :</i>
				<i>Category : Cake</i>
<i>Standard Recipe</i>				<i>Yield : 6280 g</i>
				<i>Page : 1 of 2</i>
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
(1)	(2)	(4)	(5)	(7)
1.	Siapkan			<i>Equipment, utensils & ingredient</i>
2.	Hasil			<i>Vanilla butter cake</i>

TABEL 1
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE (LANJUTAN)

(1)	(2)	(4)	(5)	(7)
------------	------------	------------	------------	------------

3.	Campur	1800 g 1500 g 40 g 20 g	Tepung terigu Gula pasir <i>Baking powder</i> Garam	Ke dalam <i>bowl</i> lalu <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah.
4.	Masukkan	920 g	<i>Butter</i>	Sedikit demi sedikit, lalu naikan kecepatan menjadi <i>medium</i> .
5.	Masukkan	1000 g	Telur	Satu per satu
6.	Masukkan	960 ml	Susu cair	Sedikit demi sedikit
7.	Tambahkan		<i>Vanilla essence</i>	Kemudian aduk rata.
8.	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan
9.	Panggang			Selama 30-35 menit

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE FROSTING

	CHOCOLATE GANACHE FROSTING			Recipe Code :
				Category : Cream
	Standard Recipe			Yield : 2500 g
				Page : 1 of 1
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Siapkan			<i>Equipment, utensils & ingredient</i>

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE FROSTING

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.	Hasil			<i>Chococolate Ganache</i>

3.	Lelehkan	2000 g 500 g	<i>Dark chocolate Non Dairy Cream</i>	Ke dalam <i>microvawe</i>
4.	Aduk			Hingga coklat leleh dengan sempurna
5.	Aduk			Lagi hingga adonan bertekstur seperti <i>peanut butter consistency</i>
6.				<i>Ganache</i> siap digunakan

TABEL 3

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE

	<i>DOCTOR STRANGE CAKE DECORATION (DEKORASI)</i>			<i>Recipe Code :</i>
				<i>Category : Dekorasi</i>
	<i>Standard Recipe</i>			<i>Yield : 3300 g</i>
				<i>Page : 1 of 8</i>
NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
TIER PERTAMA				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> bulat berukuran 30 cm x 20 cm	

TABEL 3
 STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE
 (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Siapkan	700 g 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah tua	Lalu uleni hingga pewarna tercampur rata.
4.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
5.	Potong			<i>Fondant</i> sesuai dengan pola yang sudah dibuat.
6.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> yang sudah disiapkan.
7.	Buat			Karakter wanda dengan sisa <i>fondant</i> yang ada.
8.	Tempel			Ditengah <i>dummy</i>
9.	Buat			Guratan berpola petir diantara karakter wanda <i>maximoff</i> .
10.	Kuas			Pewarna putih diguratan petir dan disekitar karakter wanda <i>maximoff</i> .

TABEL 3
 STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE
 (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
TIER KEDUA				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> berbentuk tabung berukuran 20 cm x 20 cm	
2.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Uleni	600 g 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru tua	<i>Fondant</i> hingga warnanya tercampur dengan rata dan sudah sesuai dengan yang diinginkan.
4.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
5.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> yang sudah disiapkan.
6.	Buat			Pelengkap bajunya
7.	Uleni	300 g 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru muda	
8.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.

TABEL 3

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
9.	Potong			<i>Fondant</i> sesuai dengan pola yang sudah dibuat.
10.	Lipat			<i>Fondant</i> berlapis lapis lalu tempelkan pada <i>dummy</i> yang sudah di <i>cover</i> .
11.	Membuat			Jubahnya
12.	Siapkan	300 g 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah tua	Lalu uleni hingga warnanya rata.
13.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
14.	Potong			<i>Fondant</i> sesuai pola yang sudah dibuat.
15.	Lalu			Letakan di atas cetakan yang sudah disiapkan, keringkan hingga tekstur yang diinginkan.
16.	Buat			Kalung <i>doctor strange</i> dan hiasan baju
17.	Siapkan	300 g 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning	Uleni hingga warna <i>fondant</i> tercampur rata.

TABEL 3
 STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE
 (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
18.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
19.	Potong			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
20.	Warnai			Kembali dengan pewarna <i>gold dust</i> yang telah dicampur dengan alkohol.
21.	Buat			Ikat pinggang
22.	Siapkan	300 g 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Uleni hingga warnanya tercampur rata.
23.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
24.	Tekan			<i>Fondant</i> dengan cetakan bertekstur.
25.	Potong			Dan bentuk sesuai pola yang sudah disiapkan.
TIER KETIGA				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> ukuran 12 cm x 10 cm	

TABEL 3

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
2.	Kikis			Bagian atas <i>dummy</i> menggunakan pisau dan membentuk lubang setengah lingkaran
3.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> menggunakan <i>plastic wrap</i> .
4.	Uleni	500 g 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru tua	Hingga warnanya seperti angkasa
5.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan.
6.	Potong dan <i>cover</i>			Ke <i>dummy</i> yang sudah disiapkan.
7.	Susun	2 pack	Gula batu	Diatas <i>dummy</i> yang tadi sudah dikikis.
8.	Kuas	10 ml 10 ml	Pewarna ungu Pewarna hitam	Di atas gula batu yang sudah disusun hingga terbentuk seperti lubang hitam.
9.	Kuas	10 ml	Pewarna putih	Dibagian <i>dumminya</i> untuk membentuk bintang serta aksan seperti alam semesta.

TABEL 3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE
 (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
TIER KEEMPAT				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Dummy</i> kotak ukuran 8 x 12 cm	
2.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i> .
3.	Uleni	200 g 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Uleni hingga warnanya tercampur rata.
4.	<i>Roll</i>			150 g <i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan.
5.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> dengan <i>fondant</i> .
6.	Cetak dan potong			Sisa <i>fondant</i> sesuai dengan pola yang sudah dibuat.
7.	Keringkan			Hingga setengah mengering
8.	Tempel			Di <i>dummy</i> yang sudah <i>discover</i> . Tunggu hingga agak mengering
9.	Kuas			Dengan pewarna <i>black dust</i> untuk mempertajam serta memperkuat warnanya

TABEL 3

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
<i>TEAKBLOCK</i>				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Teakblock</i> berukuran 40 cm x 40 cm	
2.	Uleni	100 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Uleni hingga warnanya tercampur rata.
3.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan.
4.	<i>Cover</i>			Seluruh bagian <i>teakblock</i> dengan <i>fondant</i> yang sudah disiapkan.
5.	<i>Cover</i>			Bagian samping <i>teakblock</i> menyeluruh hingga menutupi seluruh bagian <i>teakblock</i> .

TABEL 4

STANDARD RECIPE ROYAL ICING

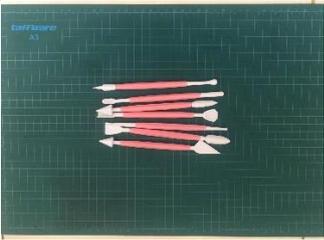
ROYAL ICING				Recipe Code :
				Category : Dekorasi
Standard Recipe				Yield : 125 g
				Page : 1 of 1
NO	METODE	QUANTITY	BAHAN	PENJELASAN
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan yang diperlukan
2.	Campur	100 g 25 g	<i>Icing sugar Egg white</i>	Hingga tercampur rata
3.	Aduk			Hingga mendapatkan konsistensi yang diinginkan
4.	Simpan			<i>Royal icing</i> kedalam <i>piping bag</i>
5.	Siap			Digunakan.

2. Kebutuhan Alat

Untuk membuat *cake decoration* tugas akhir penulis, penulis membutuhkan alat-alat untuk membantu dalam mempermudah proses pembuatannya. Berikut merupakan alat-alat yang diperlukan penulis serta kegunaannya.

TABEL 7
ALAT PENUNJANG DEKORASI

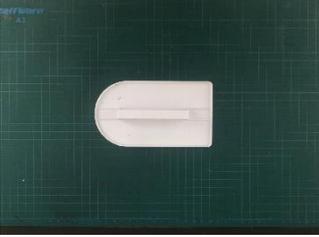
Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
------------------	--------------------	-------------------

(1)	(2)	(3)
<i>Scale</i>		Untuk menimbang bahan <i>rolled fondant</i> yang akan digunakan dalam pembuatan <i>cake decoration</i> .
<i>Teakblock</i>		Digunakan sebagai alas yang digunakan <i>cake decoration</i> .
<i>Plastic Wrap</i>		untuk membungkus kembali sisa <i>rolled fondant</i> agar <i>rolled fondant</i> tidak keras dan mengering.
<i>Cutting Mat</i>		Merupakan alas yang akan digunakan penulis untuk alas mewarnai adonan, memipihkan adonan, maupun membentuk adonan.
<i>Fondant Tools</i>		Alat yang akan digunakan penulis untuk membuat tekstur serta bentuk pada <i>rolled fondant</i> .

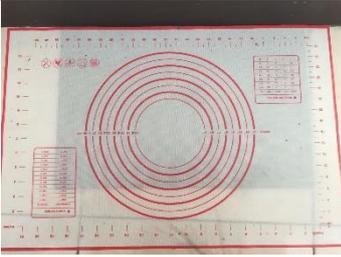
TABEL 7

ALAT PENUNJANG DEKORASI (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)
-----	-----	-----

<p><i>Fondant Smoother</i></p>		<p>Alat yang digunakan penulis untuk merapikan serta menghaluskan permukaan <i>fondant</i>.</p>
<p><i>Rolling Pin</i></p>		<p>Alat yang digunakan untuk memipihkan <i>rolled fondant</i>.</p>
<p>Kuas</p>		<p>Digunakan untuk membersihkan <i>fondant</i> dari maizena, sebagai alat untuk menggambar <i>fondant</i>, maupun menebalkan warna <i>fondant</i>.</p>
<p>Penggaris</p>		<p>Digunakan untuk mengukur <i>rolled fondant</i> yang digunakan agar simetris.</p>
<p><i>Cutting pen</i></p>		<p>Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> hingga ke bagian-bagian kecil.</p>

TABEL 7
ALAT PENUNJANG DEKORASI (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)
Pisau Kecil		Untuk memotong <i>fondant</i> sesuai dengan kebutuhan.
<i>Cutting mat</i>		Digunakan sebagai tatakan untuk mewarnai <i>fondant</i> dan memipihkan <i>fondant</i> untuk <i>covering</i> .
<i>Ring cutter</i>		Digunakan untuk mencetak bentuk lingkaran.
Tusuk sate		Digunakan untuk memasang <i>dummy</i> agar kokoh.

3. Purchase Order (PO)

Daftar belanja yang terdiri dari daftar barang pembeli yang berisi mengenai barang yang dibutuhkan kepada pemasok bahan baku disebut purchase order (PO). PO adalah metode cepat untuk memesan barang yang akan dikirimkan pemasok kepada pembeli selama periode waktu tertentu (Beitler, 2007).

TABEL 1
PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	<i>Rolled Fondant</i> putih	3,5	Kg	75.000	Kg	262.500
2.	<i>Dummy</i> , d= 30 cm; t=20 cm	1	Pc	38.000	Pc	38.000
3.	<i>Dummy</i> , d=20cm; t=20cm	1	Pc	28.000	Pc	28.000
4.	<i>Dummy</i> , d= 12 cm; t = 10 cm	1	Pc	18.000	Pc	18.000
5.	<i>Styrofoam</i> balok persegi panjang p = 8 cm; t=12 cm	1	Pc	15.000	Pc	15.000
6.	Pewarna merah cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
7.	Pewarna kuning cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
8.	Pewarna coklat cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
9.	Pewarna biru muda cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
10.	Pewarna biru tua cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000

TABEL 1

PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
11.	Pewarna hitam cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
12.	Pewarna putih cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
13.	<i>Gold dust</i>	1	Btl	35.000	Btl	35.000
14.	<i>Black dust</i>	1	Btl	35.000	Btl	35.000
15.	Gula Batu	2	Pack	15.000	Pack	30.000
16.	<i>Corn Syrup</i>	1	Btl	30.000	Btl	30.000
17.	Maizena	1	Kg	18.000	Kg	18.000
18.	CMC	1	Btl	11.000	Btl	11.000
19.	Tusuk Sate	1	Pack	5.000	Pack	5.000
20.	Teakblock	1	Pc	20.000	Pc	20.000
<i>TOTAL COST</i>						692.500

TABEL 2

PURCHASE ORDER DENGAN CAKE

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Tepung Terigu	2	Kg	12.000	Kg	24.000
2.	Gula Pasir	2	Kg	13.500	Kg	27.000
3.	<i>Baking powder</i>	1	Btl	5.500	Btl	5.500
4.	Garam	1	Pack	5.000	Pack	5.000
5.	<i>Unsalted Butter</i>	5	Pack	42.000	Pack	210.000
6.	Telur	1	Kg	24.000	Kg	24.000
7.	Susu	1	Lt	18.000	Lt	18.000
8.	<i>Vanilla essens</i>	1	Btl	5.000	Btl	5.000

TABEL 2

PURCHASE ORDER DENGAN CAKE (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
9.	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	2	Kg	95.000	Kg	190.000
10.	<i>Dairy Cream</i>	1	Lt	85.000	Lt	85.000
1.	Pewarna merah cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
2.	Pewarna kuning cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
3.	Pewarna coklat cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
4.	Pewarna biru muda cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
5.	Pewarna biru tua cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
6.	Pewarna hitam cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
7.	pewarna putih cross	1	Btl	21.000	Btl	21.000
8.	<i>Gold dust</i>	1	Btl	35.000	Btl	35.000
9.	<i>Black dust</i>	1	Btl	35.000	Btl	35.000
10.	Gula Batu	2	Pack	15.000	Pack	30.000
11.	<i>Corn Syrup</i>	1	Btl	30.000	Btl	30.000
12.	Maizena	1	Kg	18.000	Kg	18.000
13.	CMC	1	Btl	11.000	Btl	11.000
14.	Tusuk Sate	1	Pack	5.000	Pack	5.000
15.	<i>Teakblock (40 cm x 40 cm)</i>	1	Pc	20.000	Pc	20.000
26.	<i>Rolled Fondant</i>	3,3	kg	75.000	kg	247.500
TOTAL COST						1.185.500

4. Recipe Costing

Total seluruh biaya yang dikeluarkan dalam membuat satu resep produk mulai dari bahan dasar hingga dekorasinya merupakan definisi dari *recipe costing*.

TABEL 8
*RECIPE COSTING CAKE DECORATION BERTEMA DOCTOR STRANGE
DENGAN CAKE*

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	Tepung Terigu	1,8	kg	12.000	kg	21.600
2.	Gula Pasir	1,5	kg	13.500	kg	20.250
3.	<i>Baking powder</i>	40	gr	5.500	45 g	4.889
4.	Garam	20	gr	5.000	500 g	200
5.	<i>Unsalted Butter</i>	920	gr	42.000	227gr	170.221
6.	Telur	1	kg	24.000	kg	24.000
7.	Susu	0,96	lt	18.000	lt	17.280
8.	<i>Vanilla essens</i>	5	gr	5.000	25 g	1.000
9.	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	2	kg	95.000	kg	190.000
10.	<i>Dairy Cream</i>	0,5	lt	85.000	lt	42.500
11.	Pewarna merah cross	20	ml	21.000	20 ml	21.000
12.	Pewarna kuning cross	5	ml	21.000	20 ml	5.250
13.	Pewarna coklat cross	10	ml	21.000	20 ml	10.500
14.	Pewarna biru muda cross	10	ml	21.000	20 ml	10.500

TABEL 8
*RECIPE COSTING CAKE DECORATION BERTEMA DOCTOR STRANGE
DENGAN CAKE (LANJUTAN)*

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

15.	Pewarna biru tua cross	20	ml	21.000	20 ml	21.000
16.	Pewarna hitam cross	20	ml	21.000	20 ml	21.000
17.	pewarna putih cross	10	ml	21.000	20 ml	10.500
18.	<i>Gold dust</i>	3	gr	35.000	5 gr	21.000
19.	<i>Black dust</i>	2	gr	35.000	5 gr	14.000
20.	Gula Batu	2	pack	15.000	pack	30.000
21.	<i>Corn Syrup</i>	300	gr	30.000	700 gr	12.858
22.	Maizena	0,5	kg	18.000	kg	9.000
23.	CMC	20	gr	11.000	43 gr	5.117
24.	Tusuk Sate	20	pcs	5.000	100 pcs	1.000
25.	<i>Teakblock</i> (40 cm x 40 cm)	1	pcs	20.000	pcs	20.000
26.	<i>Rolled Fondant</i>	3,3	kg	75.000	kg	247.500
TOTAL INGREDIENTS COST						952.165
Allowen (5%)						47.609
TOTAL						999.774

TABEL 9

*RECIPE COSTING CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE DENGAN
DUMMY*

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
1.	<i>Rolled Fondant</i> putih	3,3	kg	75.000	kg	247.500
2.	<i>Dummy</i> , d= 30 cm; t=20 cm	1	pc	38.000	pc	38.000
3.	<i>Dummy</i> , d=20cm; t=20cm	1	pc	28.000	pc	28.000
4.	<i>Dummy</i> d= 12 cm; t = 10 cm	1	pc	18.000	pc	18.000
5.	<i>Styrofoam</i> balok persegi panjang l = 8 cm; t=12 cm	1	pc	15.000	pc	15.000
6.	Pewarna merah cross	20	ml	21.000	20 ml	21.000
7.	Pewarna kuning cross	5	ml	21.000	20 ml	5.250
8.	Pewarna coklat cross	10	ml	21.000	20 ml	10.500
9.	Pewarna biru muda cross	10	ml	21.000	20 ml	10.500
10.	Pewarna biru tua cross	20	ml	21.000	20 ml	21.000
11.	Pewarna hitam cross	20	ml	21.000	20 ml	21.000
12.	pewarna putih cross	10	ml	21.000	20 ml	10.500

TABEL 9
 RECIPE COSTING CAKE DECORATION DOCTOR STRANGE DENGAN
 DUMMY (LANJUTAN)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
13.	<i>Gold dust</i>	3	gr	35.000	5 gr	21.000
14.	<i>Black dust</i>	2	gr	35.000	5 gr	14.000
15.	Gula Batu	2	pack	15.000	pack	30.000
16.	<i>Corn Syrup</i>	300	gr	30.000	700 gr	12.858
17.	Maizena	0,5	kg	18.000	kg	9.000
18.	CMC	20	gr	11.000	43 gr	5.117
19.	Tusuk Sate	20	pcs	5.000	100 pcs	1.000
20.	<i>Teakblock</i> (40 cm x 40 cm)	1	pcs	20.000	pcs	20.000
TOTAL INGREDIENTS COST						559.225
Allowen (5%)						27.962
TOTAL						587.187

5. Selling price

Dalam perhitungan *selling price cake decoration* tugas akhir ini, penulis mengaplikasikan rumus yang ditemukan oleh Dittmer dan Keffe sebagai alat penghitungan *costing* sebagai pedoman menetapkan harga jual produk penulis. Berikut merupakan rumus yang digunakan oleh penulis sebagai patokan untuk menentukan harga produk :

$$\text{Sales} = \frac{\text{cost}}{\text{Cost \%}} \times 100 \%$$

$$\text{Cost \%}$$

Sumber : (Keefe, 2008)

TABEL 10
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

ITEM	HARGA
<i>Total Ingredient Cost</i>	Rp 952.165
<i>Allowance (5%)</i>	Rp 47.609
<i>Total Cost</i>	Rp 999.774
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 2.499.435
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 2.500.000

TABEL 11
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

ITEM	HARGA
<i>Total Ingredient Cost</i>	Rp 559.225
<i>Allowance (5%)</i>	Rp 27.962
<i>Total Cost</i>	Rp 587.187
<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 1.467.967,5
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 1.500.000

Setelah penulis melakukan perhitungan pada dekorasi kue, harga jual kue dengan *dummy* sebesar Rp 1.500.000. Menurut penulis harga ini cukup sesuai dan standar untuk dijual, dikarenakan untuk membuat kue ini dibutuhkan teknik dan keahlian khusus sehingga tidak semua orang bisa membuat *cake* tersebut. Penulis juga sudah melakukan *research* mengenai harga *cake* dipasaran dan harganya tidak jauh berbeda dengan harga yang penulis tawarkan. Berikut referensi harga yang penulis cari di *online shop*.



GAMBAR 8 REFERENSI HARGA CAKE DECORATION DI ONLINE SHOP

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Jl. Dangdeur Indah 1 No. 16A, Sukagalih, Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat. 40163

- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

Dapur pastry Politeknik Pariwisata NHI Bandung: Jl Dr. Setiabudhi No. 186, Hergamanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat. 40141.

2. Waktu

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Dilaksanakan pada bulan Desember 2022

- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

Dilaksanakan pada bulan Januari 2023