

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1 LATAR BELAKANG

*Cake decoration* merupakan bagian yang menarik dalam proses pembuatannya, Menghias *Cake* sendiri bertujuan untuk meningkatkan kualitas seni berupa penampilan, rupa dan juga bentuk. Serta berguna untuk menutupi bagian *cake* yang kurang sempurna dengan bahan untuk menghias *cake* seperti *fondant*, *butter cream* dan *royal icing* dengan kreatifitas dan imajinatif akan membuat harga jual *cake* itu sendiri menjadi tinggi (Lange,2005:33).

Menurut Faridah (2008:332) menyatakan dalam buku *Patiseri* jilid 2 nya, memiliki lima prinsip *cake decoration*:

1. Tema

Dengan adanya sebuah tema akan mempermudah dalam pembuatan *cake decoration*, tema sendiri yang paling menentukan hasil akhir yang akan di buat nantinya.

2. Pusat Perhatian

*Cake decoration* yang di buat harus mendapatkan pusat perhatian agar mengetahui tema dari suatu acara yang sedang berlangsung.

3. Serasi

*Cake* yang telah dihias harus memiliki keselarasan dari beberapa aspek agar menghasilkan *cake decoration* yang serasi.

#### 4. Seimbang

Dalam menghias kue keseimbangan harus sangat di perhatikan, Karna akan mempengaruhi ukuran dengan hiasan motif yang akan digunakan.

#### 5. Tepat

Suatu ketepatan dalam menyangkut prinsip menghias *cake* menjadi kunci utama dalam keberhasilan menghias kue.

*Cake decoration* sering diaplikasikan sebagai simbol untuk merayakan sebuah acara dan ucapan selamat. Dan salah satu nya yang sering digunakan adalah “sebagai simbol *anniversary* atau *birthday cake*, *cake* sendiri adalah pajangan visual lebih dari sekedar kenikmatan yang dapat di makan” (Garrett, 2007). Berdasarkan yang sudah dipaparkan di atas, selain membuat kue menjadi suatu simbol dalam suatu acara tetapi juga membuat kue menjadi lebih menarik.

Kemudian hal terpenting Menurut (Stevens, 2012, p. 20) pada saat memulai pembuatan *cake decoration* adalah menentukan jenis *cake*, *filling cake*, *covering cake*, warna serta desain nya. Jenis kue sendiri sangatlah beragam dan biasanya disesuaikan dengan keinginan yang bersangkutan, *filling cake* sendiri yaitu lapisan pada *cake* yang diberi isian seperti selai, buah-buahan dan cream di tengah *cake* lalu diratakan kemudian, ditumpuk dengan lapisan berikutnya dan terus diulangi hingga *layer cake* yang terakhir. Lalu *covering cake* sendiri bertujuan untuk menyempurnakan permukaan *cake* biasanya dengan menggunakan *rolled fondant* atau *butter cream* sebagai *covering* untuk *cake* yang sering digunakan.

Penulis sendiri terinspirasi dari beberapa profesional *cake decoration* seperti Sonia Basil dan Yolanda yang mampu membuat beberapa tiruan dengan media *cake*, penulis biasanya sering menonton beberapa produk yang mereka buat melalui *channel* YouTube nya yang memberikan beberapa informasi mengenai *cake decorating*. Berikut adalah *channel* YouTube Sonia Basil dan Yolanda:

### Gambar 1. 1

#### CAKE DECORATOR INFLUENCER



**Sonia Basil**

SUBSCRIBE

529 rb subscriber • 119 video

Selengkapnya tentang channel ini >



**How To Cake It**

SUBSCRIBE

4,3 jt subscriber • 408 video

Welcome to How To Cake It with Yolanda Gampp! If you  
love baking and want to learn how to turn eggs, sugar and...

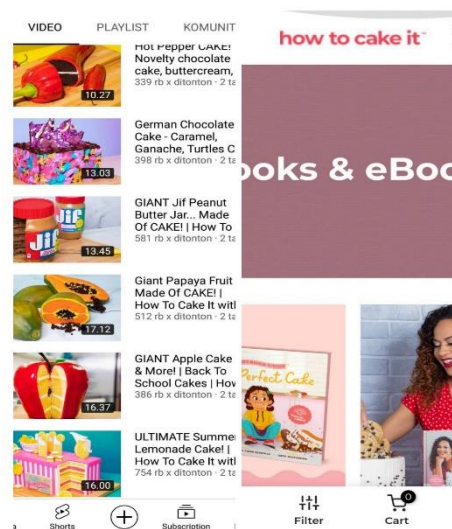
Sumber: YouTube Sonia Basil,2022 dan YouTube *How To Cake It*,2022

Penulis ingin menceritakan secara singkat hasil karya Sonia Basil dan Yolanda Gampp yang telah menginspirasi penulis dalam menjalankan Tugas akhir ini, karena dengan adanya produk yang mereka buat dan dijadikan sebuah konten agar menginspirasi serta memudahkan seseorang yang sedang mempelajari tentang *cake decoration*.

Salah satu hasil karya Yolanda Gampp tidak hanya diperlihatkan pada sebuah konten mengenai *cake decorating* di media sosial saja, akan tetapi Yolanda juga membuat sebuah buku yang berkaitan dengan *cake decorating*. Selain itu Yolanda sendiri memiliki situs *website* nya sendiri, dimana diperuntukan untuk membeli hasil karya buku yang telah ia buat.

**Gambar 1. 2**

### **KARYA YOHANA GAMPP**



Sumber: Youtube How to *Cake* it

Sonia Basil adalah seorang konten kreator sekaligus profesional *cake decorating* dimana ia mampu membuat berbagai macam replika dan sering mendapatkan sebuah permintaan dari *brand- brand make up* maupun *skincare* ternama di indonesia untuk dibuat dalam bentuk *make up* maupun *skincare* dari *brand* tersebut yang diperuntukkan untuk *anniversary* dan *grand launching* produk.

**Gambar 1. 3**  
**KARYA SONIA BASIL**



Sumber: TikTok Sonia Basil,2022

Yolanda Gampp dan Sonia basil pun sering mengatakan pada setiap kontennya mengenai replika suatu barang atau terinspirasi dari barang tersebut, dimana diharuskan memiliki barang aslinya dalam membuat setiap replika dan mengukur setiap komponen yang ada pada barang yang akan diduplikasi atau yang dijadikan sebuah inspirasi, agar meminimalisir terjadinya kesalahan bentuk dan ketidakseimbangan bentuk serta ukuran antara satu dengan yang lainnya pada saat proses pembuatannya, Sonia Basil dan Yolanda sendiri pernah membuat *birthday cake* dengan tema sepatu untuk diberikan kepada temannya yang sedang berulang tahun.

*Cake decoration* berbentuk sepatu Skechers ini memiliki target pasar mulai dari usia 12 – 30 tahun dan biasanya yang memiliki hobi mengkoleksi *sneakers* atau pun yang memiliki hobi dalam bidang olahraga, selain itu diperuntukkan untuk *grand launching* dan *anniversary* perusahaan.

Gambar 1. 4

***BIRTHDAY CAKE SNEAKERS***

Sumber: YouTube *How to Cake it*,2020 dan YouTube Sonia Basil,2022

Pada saat proses pembuatannya mereka selalu membuat pola dan mengukur setiap detail yang akan mereka buat, selain itu dalam proses pembuatan *cake* dengan bentuk *sneakers* Yolanda dan Sonia basil menggunakan *butter cream* atau *chocolate ganache* sebagai filling dan mengcover setiap bagian menggunakan *rolled fondant*.

*Roll fondant* memberikan hasil akhir yang halus dan bersih serta bahannya elastis sehingga mudah dibentuk dan digunakan (Carpenter 2022:67). *Roll fondant* sendiri sering digunakan untuk mengcover *cake*, membuat hiasan-hiasan seperti pita, renda dan tanaman dan juga *figurine*. *Roll fondant* sangat sering digunakan untuk mendekorasi kue dikarenakan *texture* nya yang sangat elastis sehingga memudahkan untuk dibentuk berbagai macam rupa.

Dalam pembuatan *cake decoration* berbentuk *sneakers*, penulis akan menggunakan beberapa metode guna mempermudah proses pembuatan *cake decoration* berbentuk *sneakers*, yang diharapkan bisa memiliki bentuk yang proportional dan juga hasil yang sesuai dengan desain yang telah penulis buat. Metode yang akan penulis gunakan antara lain:

### 1. *Embossing*

*Embossing* adalah teknik untuk mencap gambar, *texture* pada *cake* maupun sebuah kata – kata agar menghasilkan efek yang timbul pada permukaannya dan memberikan kesan cekung ke bawah (Stevens, 2012, p. 90).

Gambar 1. 5 *Embossing*



Sumber: [Shopeeco.id/impression mat](http://Shopeeco.id/impression mat),2019

### 2. *Carving*

Teknik tersebut akan menghasilkan bentuk tiga dimensi dengan membuang bagian *dummy/cake* yang tidak diperlukan. (Palupi, 2015)

Gambar 1. 6 *Carving*



Sumber: *How to cake it*,2020

### 3. *Over Laying*

*Over laying* biasanya dilakukan dengan cara menumpuk atau membuat *layer* pada *fondant* kemudian diukir menggunakan pisau atau pun alat cetak yang sesuai dengan tema *cake* yang akan dibuat (Brown, 2007).

Gambar 1. 7 *Over Laying*



Sumber: YouTube Sonia basil,2021

### 4. *Food Colouring*

Tujuan dari *food colouring* sendiri yaitu untuk memberikan kesan *cake* menjadi lebih hidup dengan paduan warna yang pas, *Food colouring* sendiri memiliki banyak tipe mulai dari *powder*, gel and *paste*, *airbrush* dan *oil-based* (Carpenter, 2021, p. 46).



Gambar 1. 8 *Food Colouring*

Sumber: *How to colour fondant*,2022

*Cake decoration* berbentuk *sneakers* yang akan penulis buat dengan menggunakan *Chocolate Ganache* lalu di tutupi menggunakan *rolled fondant* yang sudah di beri warna yang sesuai dengan desain.

Dalam Tugas Akhir penulis diberikan kesempatan untuk mengangkat tema sepatu Skechers, merek Skechers sendiri banyak digemari oleh berbagai kalangan terutama yang memiliki hobi dalam bidang olahraga dikarenakan memiliki bahan dengan kualitas yang bersaing dengan merek – merek ternama lainnya dan memiliki harga yang lebih terjangkau. Skechers sendiri dibangun pada tahun 1992 oleh Robert Greenberg arti perusahaan itu sendiri menggambarkan seseorang yang sangat aktif maka dari itu Skechers merancang sedemikian rupa sepatunya agar nyaman untuk beraktivitas, Skechers sendiri pada saat ini menempati urutan ke lima sebagai perusahaan terbesar di dunia.

## **I.2 USULAN PRODUK**

Kue ulang tahun telah menjadi suatu hal yang wajib bagi beberapa orang sebagai simbol bertambahnya usia dan dengan seiring berjalannya perkembangan zaman, *cake decoration* khususnya untuk kue ulang tahun memiliki beragam bentuk seperti animasi kartun, tumbuh-tumbuhan, hewan dan juga benda. Contohnya seperti yang akan penulis buat yaitu figurine berbentuk sepatu dikarenakan pada

pembuatannya memiliki beberapa detail yang harus di perhatikan dan dengan seiring berjalannya waktu kue ulang tahun sendiri memiliki beragam bentuk terutama yang berkaitan dengan hobi atau pun barang yang memiliki nilai sejarah bagi orang tersebut.

Maka dari itu dalam Tugas akhir penulis mengambil tema sepatu Skechers dikarenakan memiliki beberapa detail yang harus diperhatikan diantaranya bagian sol yang berada di bagian atas dan bawah sepatu (*midsole*), Bagian yang menutupi jari jemari kaki (*toebox*). Pada sepatu pastinya memiliki semua bagian tersebut dan memiliki beragam aksesoris serta *texture* yang detail. Tidak hanya *sneakers* yang dibuat oleh penulis tetapi juga kotak sepatu tersebut disertai dengan logo Skechers dan juga *birthday cake*.

Atas apa yang sudah penulis paparkan, penulis menjadikan topik *Food Presenting* pada penyusunan Tugas akhir yang berjudul:

## **“KUE ULANG TAHUN BERBENTUK SEPATU SKECHERS”**

### **I.3 KONSEP PRODUK**

Konsep produk yang akan dipaparkan oleh penulis dalam pembuatan *cake decoration* adalah sebagai berikut:

#### **I.3.1 Tema Produk**

Alasan pengambilan tema Sepatu Skechers dikarenakan penulis sangat terinspirasi dari beberapa Profesional *Cake Decoration* Seperti Sonia Basil dan Yolanda Gampp dalam membuat *cake decoration* berbentuk sepatu dan *figurine* suatu benda/barang. Dalam konten YouTube, TikTok atau pun Instagram nya

Yohana dan Sonia Basil sering berbagi pengalaman bagaimana cara membuat berbagai macam *figurine* dan suatu benda.

Sketcher adalah suatu perusahaan terkemuka dalam industri alas kaki olahraga, perusahaan ini berasal dari USA. Skechers juga tersedia lebih dari 170 negara, serta memiliki distributor di seluruh dunia. Pada tahun 1992 perusahaan Skechers mulai diperdagangkan oleh Robert Green berg pada acara *New York Stock Exchange*.

Berikut adalah contoh tampilan gambar yang menginspirasi penulis dan yang akan dijadikan tolak ukur dalam setiap detail yang akan penulis buat.

**Gambar 1. 9**  
**TAMPAK BELAKANG, SAMPING & DEPAN SEPATU SKECHERS**



Sumber: Dokumentasi Penulis,2022

**Gambar 1. 10**  
**LAMBANG PERUSAHAAN SKECHERS**



Sumber: Skechers.co.id,2022

### **I.3.2 Jenis Produk**

*Birthday cake* adalah jenis produk yang akan penulis buat, *birthday cake* sendiri mengalami begitu banyak perubahan dari masa ke masa. Contohnya semakin banyak jenis *cake* yang beragam serta di tambah dengan berbagai dekorasi dan warna- warna yang beragam begitu juga dengan bentuk- bentuknya, *Birthday cake* sendiri sering kita jumpai di perayaan ulang tahun.

### I.3.3 Desain Produk

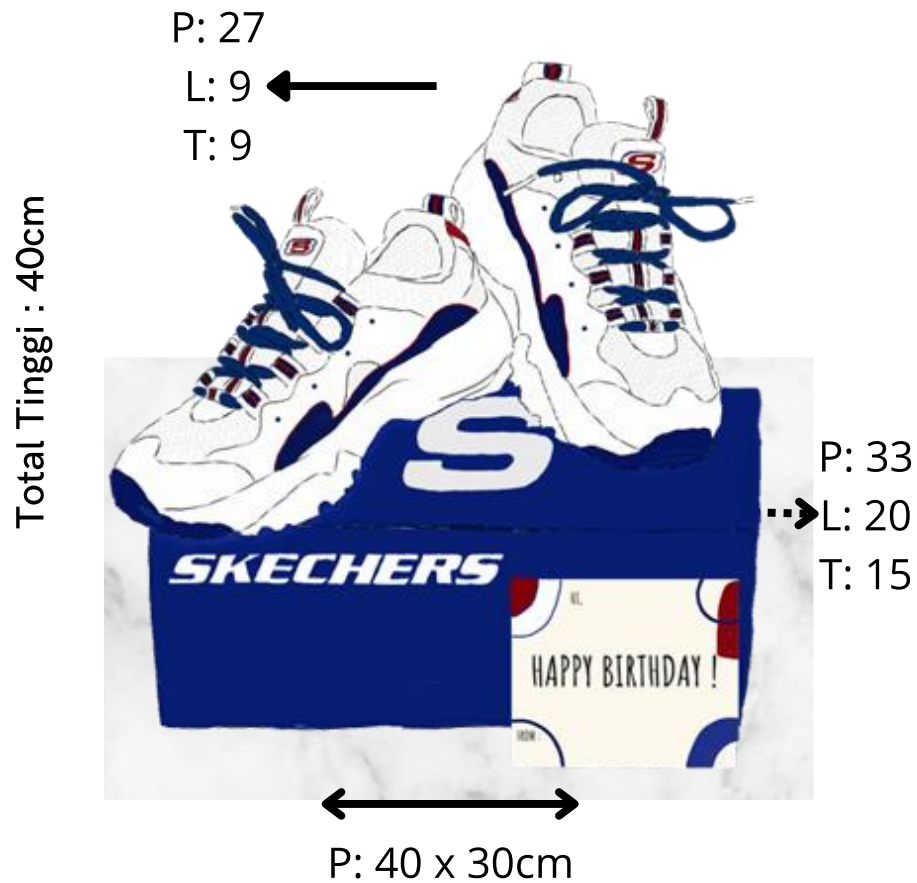
Pada Desain produk penulis akan menggunakan *dummy* sebagai *base* untuk memulai mendekorasi *cake* dari awal hingga akhir, di *tier* perata penulis akan membuat kotak sepatu, *tier* kedua berbentuk sepatu dengan menggunakan teknik *carving*. Dengan menggunakan teknik tersebut akan menghasilkan bentuk tiga dimensi dengan membuang bagian yang tidak di perlukan (Palupi, 2015, p. 33).

Selain itu penulis sedikit mengubah dengan Desain asli sepatu tersebut yaitu pada bagian logo di atas *tongue* menjadi logo “S” dan menghilangkan logo “S” pada bagian samping sepatu / *upper shoe*. Hal tersebut bertujuan agar sepatu yang penulis buat menjadi lebih realistik dan lebih rapi dan meminimalisir pengeluaran anggaran.

Untuk ukuran Asli sepatunya itu sendiri berukuran 27x9x11 dan untuk *box* sepatunya berukuran 34x20x15.

Selain itu penulis juga menggunakan metode *embossing* yang bertujuan untuk membuat tulisan “Skechers” pada sepatu agar menghasilkan efek timbul di permukaan dan memberikan kesan cekung ke bagian bawah, lalu metode *carving* yang bertujuan mempermudah nya proses pembentukan *cake* menjadi figurine *sneakers* yang dilapisi menggunakan *Chocolate Ganache* dan dilapisi penggunaan *rolled fondant* dan metode *colouring* bertujuan agar *cake decoration* lebih berwarna serta hidup dan metode *paneling* yang akan digunakan untuk mengcover bagian *box* sepatu hingga sepatunya dan penulis juga membuat pola sepatu yang nanti nya akan digunakan dalam metode *Cut out* agar memudahkan penulis dalam membuat *cake* berbentuk sepatu dan menghasilkan *cake decoration* yang sesuai serta realistik.

**Gambar 1. 11**  
**DESAIN PRODUK**



Sumber: Hasil Desain Penulis,2022

Berikut Merupakan Pemaparan pada tiap -tiap *tier*.

1. Pada *tier* pertama merupakan bagian kue yang memiliki panjang 34cm, lebar 20cm tinggi 15cm dan beserta *birthday card* dan lambang dari logo Skecher menggunakan *roll fondant* yang akan diberi warna *navy* serta warna putih pada bagian tulisannya, dalam proses pembuatan tulisan metode yang akan di gunakan adalah *Embossing*.

2. Pada bagian *tier* pertama, penulis akan menambahkan *birthday card* berukuran 10x10cm dengan warna dasarnya *broken white* lalu diberikan dekorasi menggunakan *fondant* dengan cara *over laying* pada bagian dasar *rolled fondant* dengan dominasi warna *navy*, merah tua dan putih, kemudian diberikan tulisan *happy birthday*.

3. Pada *tier* kedua memiliki panjang 27cm, untuk lebarnya 9cm tingginya 11cm dan pada pembuatan *tier* ketiga ini penulis akan menggunakan dominasi warna putih, *navy* dan juga merah tua dengan menggunakan metode *carving* pada proses pembentukan sepatu dimana dengan penyusunan mulai dari pembuatan base berbentuk alas sepatu hingga menyerupai bentuk *sneakers*, yang memiliki bentuk yang proporsional kemudian di pahat dengan detail agar menyerupai *sneakers* dengan detail seperti bagian sol sepatu, tali sepatu dan dekorasi lainnya menggunakan *rolled fondant*.

4. Pada bagian dasar *cake* menggunakan *cake bottom* berukuran 40cm x 30cm dengan warna dasarnya putih dan juga memiliki gradasi warna *marble* abu-abu.

Salah satu media agar *rolled fondant* terlihat lebih berwarna serta realistis yaitu diberi *food colouring* dengan cara, *fondant* terlebih dahulu diuleni lalu tambahkan pewarna secara bertahap kemudian diuleni kembali hingga semua warna tercampur secara merata dan sesuai dengan warna yang sesuai dengan Desain yang telah di buat.

## I.4 TINJAUAN PRODUK

### I.4.1 Standar Resep

#### a. *Pound Cake*

Penulis akan menggunakan *Pound Cake* dalam membuat *cake decoration*, penulis menggunakan *cake* tersebut di karena kan memiliki struktur yang kokoh namun memiliki *texture* yang lembut. Resep tersebut bersumber dari salah satu *cake shop* yaitu *Beau Bakery* Jakarta, *cake* ini bertujuan agar memudahkan penulis dalam membuat bentuk yang diinginkan dan nantinya akan diberi *filling Chocolate Ganache* lalu di *cover* dengan *fondant*. *Pound Cake* hanya digunakan pada bagian *cake* berbentuk sepatu saja dari dua resep yang akan menghasilkan 2 loyang berukuran 60cm x 40cm x 4 & 60cm x 40cm x 2cm Berikut ini adalah standar resep dari *Pound Cake* serta gramasi *rolled fondant* dalam merealisasikan *cake* berbentuk sepatu.

**Tabel 1. 1**

#### ***STANDARD RECIPE POUND CAKE***

<b><i>Marble Pound Cake</i></b>			<b>Kategori: <i>Cake</i></b> <b><i>Yield: 4.278gr</i></b> <b><i>2 Cake tin (60*40*4) &amp; (60*40*2)</i></b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	Kocok	806gr 402gr 742gr 30gr 8gr	Gula Madu <i>Butter</i> <i>Lemon Zest</i> Garam	Menggunakan <i>mixer</i> menggunakan <i>whisk attachment</i> hingga semua tercampur.

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022



**Tabel 1.1**  
**STANDARD RECIPE POUND CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<i>Pound Cake</i>			<b>Kategori: Cake</b> <i>Yield: 4.278gr</i> <i>2 Cake tin (60*40*4) &amp; (60*40*2)</i>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
2	Tambahkan	742gr	Telur	Secara bertahap hingga tercampur merata.
3	Tuangkan	264gr 264gr	<i>Canola oil</i> <i>Fresh milk</i>	Campurkan hingga merata.
4.	Tambahkan	1806gr 20gr	Tepung Terigu <i>Baking soda</i>	Ke dalam <i>mixer</i> selama 1 menit dengan kecepatan sedang
5	Tuangkan			Ke dalam <i>lined baking pan</i>
6	Panggang			Kue di suhu 180°C selama 50-60 menit
7	Keluarkan			Kue dari <i>oven</i> , dinginkan terlebih dahulu sebelum digunakan

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

Tabel 1. 2

**STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**

<i>Chocolate Ganache</i>			<b>Kategori: Sauce</b> <i>Yield: 30.500gr</i>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Au Bain Marie</i>	150gr 1,400gr	<i>Butter</i> <i>Dark Choc</i>	Hingga tercampur dengan merata.
2	Panaskan	1,500ml	<i>Dairy Cream</i>	Hingga <i>simmer</i>
3	Campurkan			Hingga semua tercampur.
4	Dinginkan			Hingga <i>set</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

- a. Rolled fondant

Tabel 1. 3

**STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT**

<i>Rolled Fondant</i>			<b>Kategori: Decorative works</b> <i>Yield: 1 Cake decoration</i> <b>dengan rolled fondant</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>UNIT</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Rolled Fondant</i>  Pewarna Putih	1.300  10	g  g	Di gunakan untuk <i>sole, midsole toe box, hell counter.</i>
2	<i>Rolled Fondant</i>			Diaplikasikan untuk <i>tongue, quarter panel, collar, inner lining</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

**Tabel 1.3**  
**STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT**  
**(LANJUTAN)**

<i>Rolled Fondant</i>			<b>Kategori: <i>Decorative works</i></b> <b><i>Yield: 1 Cake decoration</i></b> <b>dengan <i>rolled fondant</i></b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>UNIT</b>	<b>KETERANGAN</b>
3	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Navy	1.450 55	g tetes	Untuk <i>outsole</i> , tali sepatu dan <i>sneakers box</i> dan <i>insole</i> dan detail pada bagian badan sepatu dan bagian <i>box</i> sepatu.
4	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna merah	200 15	g	Lambang Skechers dan untuk detail di bagian badan sepatu

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

- b. Pembuatan Dekorasi Kue berbentuk Sepatu

**Tabel 1.4**  
**STANDAR RECIPE PEMBUATAN CAKE**

<i>Cake Decoration</i> berbentuk <i>Sneakers</i>			<b>Kategori: <i>Decorative works</i></b> <b><i>Yield: 1 Cake</i></b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>PROSES PEMBUATAN BOX SEPATU</b>				
1.	Siapkan	1 pc		<i>Dummy</i> berbentuk balok
2.	<i>Roll</i>	900 g	<i>Fondant</i> <i>Navy</i>	Hingga warna nya tercampur merata dan memiliki ketebalan yang rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

**Tabel 1.4**  
**STANDAR RECIPE PEMBUATAN CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<i>Cake Decoration</i> berbentuk <i>Sneakers</i>			<b>Kategori: <i>Decorative works</i></b> <i>Yield: 1 Cake</i>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3	<i>Cover</i>			Pada bagian <i>box</i> sepatu hingga tertutup dengan rapi pada setiap sisi nya dan diberikan perekat menggunakan <i>corn syrup/</i> air sebelum mengkover menggunakan fondant.
4	<i>Roll</i>	100g	<i>Fondant</i>	Hingga memiliki ketebalan yang merata dan bentuk sesuai pola tulisan “ S & SKECHERS.
6.	Tempel			Bagian huruf “S” pada sisi atas dan tulisan Skechers pada sisi depan <i>box</i> .
7.	Lukis	10gr	Pewarna putih	Pada bagian huruf S dan tulisan Skechers.
<b>PROSES PEMBUATAN <i>BIRTHDAY CARD</i></b>				
8.	Siapkan	1pc		<i>Dummy</i> untuk <i>birthday card</i> .
9.	<i>Roll</i>	150gr	<i>Fondant</i>	Hingga memiliki ketebalan yang merata.
10.	<i>Cover</i>			Pada bagian <i>birthday card</i>
11.	<i>Roll</i>	200gr 200g	<i>Fondant navy</i> <i>Fondant</i> Merah tua	Lalu bentuk sesuai Desain dan <i>over layering</i> pada <i>fondant broken white</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

**Tabel 1.4**  
**STANDAR RECIPE PEMBUATAN CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<i>Cake Decoration</i> berbentuk <i>Sneakers</i>			Kategori: <i>Decorative works</i> <i>Yield: 1 Cake</i>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
12.	Tulis			Pada bagian tengah tulisan <i>Happy Birthday</i> .
<b>PROSES PEMBUATAN CAKE BENTUK SEPATU</b>				
13.	Siapkan	1pc		<i>Dummy</i> yang telah di bentuk <i>sneakers</i> .
14.	<i>Roll</i>	500g	<i>Fondant</i>	Hingga memiliki ketebalan yang merat.
15.	<i>Embossing</i>			Menggunakan <i>texture mat</i> .
16.	<i>Cover</i>			Pada bagian <i>insole</i> dan <i>collar sneakers</i> sesuai dengan pola Desain yang di beri <i>texture mat</i> .
17.	<i>Roll</i>	100g	<i>Fondant</i>	Hingga memiliki ketebalan yang merat.
18.	<i>Cover</i>			Pada ujung depan sepatu ( <i>toebox</i> ) dan samping sepatu. Potong bagian berlebih sesuai dengan desain, lalu <i>layer</i> pada bagian depan yang telah di <i>cover</i> dengan <i>texture mat</i> .
10.	<i>Roll</i>	200g	<i>Fondant</i>	Hingga memiliki ketebalan yang merat
20.	<i>Over laying</i>			Pada bagian <i>sole</i>
21.	<i>Roll</i>	200g	<i>Fondant Navy</i>	Hingga berbentuk memanjang dan potong sesuai pola.

**Tabel 1.4**  
**STANDAR RECIPE PEMBUATAN CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<i>Cake Decoration</i> berbentuk <i>Sneakers</i>			Kategori: <i>Decorative works</i> Yield: 1 Cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
22.	<i>Over Laying</i>			Pada bagian samping ( <i>collar</i> ) kanan dan kiri yang telah di <i>layer</i> sebelum nya menggunakan <i>fondant</i> .
23.	<i>Roll</i>	150g	<i>Fondant</i>	Kemudian <i>embossing</i> dengan <i>texture matt</i> untuk bagian <i>tongue</i> .
24.	<i>Roll</i>	150g 150g 50g	<i>Fondant</i> <i>Navy</i> Merah tua	Hingga setiap warna memiliki ketebalan yang merata.
25.	Bentuk			Memanjang seperti <i>spaghetti</i> lalu <i>over laying</i> tiap sisi nya dan bentuk sesuai desain.
26.	Tempel			Pada bagian <i>Eyelets</i> dan bagian tengah <i>tongue</i> untuk pengait tali sepatu.
27.	<i>Roll</i>	100g	<i>Fondant Navy</i>	Hingga fleksibel dan warnanya tercampur secara merata.
28.	Bentuk			Memanjang seperti <i>spaghetti</i> .
29.	<i>Over laying</i>			Pada bagian <i>eyelets</i> untuk membentuk sebuah tali sepatu.
30.	Bentuk			Sisa <i>fondant navy</i> dan bentuk bulat- bulat kecil untuk bagian sisi <i>collar fondant</i> bagian putih.
31.	<i>Over laying</i>			Di bawah <i>eyelets</i> sebanyak 4 buah pada sisi kanan dan kiri.

**Tabel 1.4**  
**STANDAR RECIPE PEMBUATAN CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<i>Cake Decoration</i> berbentuk <i>Sneakers</i>			<b>Kategori: <i>Decorative works</i></b> <i>Yield: 1 Cake</i>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
32.	<i>Roll</i>	50g	<i>Fondant</i> merah tua	Hingga memiliki ketebalan yang merata, lalu di potong huruf “S”
33.	<i>Over laying</i>			Pada bagian atas <i>tongue</i>
34.	<i>Embossing</i>			Menggunakan cetakan huruf yang bertulisan “Skechers”
35	<i>Over laying</i>			Pada bagian belakang sepatu.
36.	<i>Over laying</i>			Bentuk <i>spaghetti</i> di atas <i>collar</i> berwarna <i>navy</i> , agar menjadi pemisah antara <i>collar</i> putih dan <i>navy</i> .
37.	Bentuk			Menggunakan <i>roller Cutter</i> agar memberikan efek jahitan pada setiap batas pemotongan <i>fondant</i> .
38	Bentuk			Pada bagian <i>midsole</i> menggunakan <i>fondant modelling</i> untuk memberikan detail pada bagian <i>sole</i> dan <i>mid sole</i>





Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

#### **I.4.2 Kebutuhan alat**

Peralatan dan perlengkapan ini dibutuhkan untuk menunjang proses kegiatan membuat *cake* berbentuk sepatu.

Gambar 1. 12

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG







NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Digunakan untuk proses detailing pada permukaan <i>rolled fondant</i> .
2.	<i>X-actor knife</i>		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> dengan tingkat detail yang tinggi.
3.	<i>Rolled Cutter</i>		Digunakan untuk memotong secara presisi untuk membentuk melengkung dan memberikan detail pada <i>fondant</i> .
4.	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis,2022



Gambar 1.12

**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG  
(LANJUTAN)**

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
5.	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> saat <i>covering</i> .
6.	<i>Texture Tiles Stamp</i>		Digunakan untuk memberikan tekstur pada permukaan <i>rolled fondant</i> .
8.	<i>Silicon Mat</i>		Digunakan untuk menjadi alas saat menipiskan <i>rolled fondant</i> .
9.	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> yang akan digunakan.
10.	<i>Cutting Mat</i>		Digunakan untuk menjadi alas saat memotong <i>rolled fondant</i> .
11.	<i>X- Trader Fondant</i>		Digunakan untuk membuat tali sepatu dan juga pengait pada sepatu.

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2022

### 1.4.3 Purchase Order

*Purchase order* adalah sebuah catatan yang mencantumkan detail nama produk, kuantitas, harga barang beserta sumbernya (Mekari, 2022). Selain itu bagi penulis sendiri *purchase order* berguna sebagai sebuah gambaran untuk meminimalisir adanya dana yang tidak terduga, yang terjadi pada saat proses membeli kebutuhan untuk dekorasi *cake* berbentuk sneakers. Maka dari itu penulis akan menjabarkan dalam berbentuk tabel dengan lengkap.

*Tabel 1. 5*

#### **PURCHASE ORDER DENGAN MEDIA DUMMY**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>UNIT</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>HARGA (Rp.)</b>	<b>SUMBER</b>
1.	<i>Corn Syrup</i>	Botol	1	28.000	TBK
2.	<i>Maizena</i>	kg	1	12.000	<i>e-commerce</i>
3.	<i>CMC</i>	gr	100	12.500	<i>e-commerce</i>
4.	<i>Alcohol</i>	ml	100	10.000	<i>e-commerce</i>
5.	<i>Fondant</i>	kg	3	234.000	<i>e-commerce</i>
6.	Pewarna Putih	botol	1	12.000	<i>e-commerce</i>
7.	Pewarna Navy	botol	1	45.000	<i>e-commerce</i>
8.	Pewarna Merah	botol	1	45.000	<i>e-commerce</i>
9.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	botol	1	109.00	<i>e-commerce</i>
10.	<i>Dummy</i>	set	1	140.000	<i>e-commerce</i>
<b><i>TOTAL COST</i></b>				<b>549.400</b>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

Tabel 1. 6

**PURCHASE ORDER DENGAN POUND CAKE**

NO	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)	SUMBER
1.	<i>Corn Syrup</i>	Botol	1	28.000	TBK
2.	<i>Maizena</i>	kg	1	12.000	<i>e-commerce</i>
3.	CMC	gr	100	12.500	<i>e-commerce</i>
4.	<i>Alcohol</i>	ml	100	10.000	<i>e-commerce</i>
5.	<i>Fondant</i>	kg	3	234.000	<i>e-commerce</i>
6.	Pewarna Putih	botol	1	12.000	<i>e-commerce</i>
7.	Pewarna Navy	botol	1	45.000	<i>e-commerce</i>
8.	Pewarna Merah	botol	1	45.000	<i>e-commerce</i>
9.	Pewarna <i>Sky Blue</i>	botol	1	10.900	<i>e-commerce</i>
10.	Madu	ml	806	96.720	<i>e-commerce</i>
11.	Gula	gr	816	9.000	Pasar
12.	Telur	gr	408	14.000	Pasar
13.	<i>Canola Oil</i>	ml	262	35.000	Swalayan
14.	<i>Fresh Milk</i>	ml	262	12.240	Pasar
15.	<i>Butter</i>	gr	742	97.944	Pasar
16.	Tepung Terigu	gr	1.806	25.284	Swalayan
<b>TOTAL COST</b>				<b>647.088</b>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

**I.4.4 Recipe Costing**

*Recipe costing* sendiri adalah keseluruhan dari biaya yang telah digunakan untuk memperhitungkan biaya yang digunakan dalam satu resep, yang nantinya bertujuan untuk memudahkan kita dalam proses perhitungan pada suatu produk yang akan kita jual.

Tabel 1. 7

**RECIPE COSTING KEBUTUHAN DEKORASI**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>UNIT</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>HARGA (Rp.)</b>	<b>SUMBER</b>
1.	<i>Corn Syrup</i>	Botol	1	28.000	TBK
2.	<i>Maizena</i>	kg	1	12.000	<i>e-commerce</i>
3.	CMC	gr	100	12.500	<i>e-commerce</i>
4.	<i>Alcohol</i>	ml	100	10.000	<i>e-commerce</i>
5.	<i>Fondant</i>	kg	3	234.000	<i>e-commerce</i>
6.	Pewarna Putih	botol	1	12.000	<i>e-commerce</i>
7.	Pewarna Navy	botol	1	45000	<i>e-commerce</i>
8.	Pewarna Merah	botol	1	45.000	<i>e-commerce</i>
9.	Pewarna Sky Blue	botol	1	10.900	<i>e-commerce</i>
<b><i>TOTAL COST</i></b>				<b>390.900</b>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

Tabel 1. 8

**RECIPE COSTING POUND CAKE**

<b>NO</b>	<b>BAHAN</b>	<b>UNIT</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>HARGA (Rp.)</b>	<b>SUMBER</b>
1.	<i>Butter</i>	gr	742	97.944	Swalayan
2.	Gula	gr	816	9,000	Pasar
3.	Telur	gr	408	14,000	Pasar
4.	<i>Canola Oil</i>	ml	408	35,000	Swalayan
5.	<i>Fresh Milk</i>	ml	662	12.240	Pasar
6.	Madu	ml	806	96.720	<i>e-commerce</i>
7.	Tepung Terigu	gr	25.284	24.624	Pasar
<b><i>TOTAL COST</i></b>				<b>289,528</b>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

Tabel 1. 9

**RECIPE COSTING CHOCOLATE GANACHE**

NO	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)	SUMBER
1.	<i>Margarine</i>	gr	150	4,500	<i>e-commerce</i>
2.	<i>Dark compound</i>	gr	1,400	68,000	<i>e-commerce</i>
3.	<i>Dairy Cream</i>	ml	1,500	138,000	<i>e-commerce</i>
<b>TOTAL COST</b>				<b>200,500</b>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

**I.4.5 Selling price**

*Selling price* yaitu harga jual produk kepada konsumen yang sudah termasuk harga pokok penjualan. Menurut R.E. Hartanto, (2015, para.6) Tujuan dari adanya harga jual untuk sebuah karya seni sendiri yaitu untuk memperpanjang sebuah karya, agar seniman bisa berkarya terus menerus agar seniman tidak berhenti untuk berkarya.

Tidak ada landasan nilai yang Objektif dalam karya seni, yang ada adalah kesepakatan dari pihak pembuat karya seni dan juga pembeli yang akan menciptakan sebuah nilai dan juga harga dari sebuah karya seni. Rumus *selling price* yang akan penulis gunakan dari Terry Jones (2008).

$$Selling Price = \frac{Food Cost}{Food Cost \%}$$

Tabel 1. 10

**SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY**

NO	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)
1.	<i>Dummy</i>	buah	3	140.000
2.	Kebutuhan Dekorasi	<i>item</i>	9	390.900
<b>TOTAL RECIPE COST</b>				530.900
<b>DESIRED COST PERCENT</b>				40%
<b>PREMILINARY SELLING PRICE</b>				1.327.250
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				1.350.000

Tabel 1. 11

**SELLING PRICE MENGGUNAKAN POUND CAKE**

NO	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)
1.	<i>Pound Cake</i>	gr	4,278	647.088
2.	Kebutuhan Dekorasi	<i>item</i>	9	390.900
<b>TOTAL RECIPE COST</b>				1.037.988
<b>DESIRED COST PERCENT</b>				40%
<b>PREMILINARY SELLING PRICE</b>				2.594.970
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				2.600.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2022

## **I.5 PELAKSANAAN KEGIATAN**

### **I.5.1 Lokasi**

- Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas akhir Produk

Alamat penulis: ABU KOST, Jl Dr. Setiabudi Nomor 201B, Rt 02/03, Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat 40153

- Pelaksanaan Kegiatan Tugas akhir Presentasi Produk

Politeknik Pariwisata NHI Bandung: Jalan Dr. Setiabudi Nomor 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

### **I.5.2 Waktu**

- Pelaksanaan Kegiatan Tugas akhir Presentasi Produk

a. Oktober 2022

b. Desember 2022

