

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dekorasi kue merupakan seni yang bisa dipraktikkan pada tingkat yang berbeda (Brown, 2007). Dekorasi kue pula bagian yang sangat atraktif di dalam pembuatan kue dan tidak memiliki batasan dalam mengaplikasikan segala macam rupa seni. Menaikan bobot kue dalam penampakan, rasa, dan paras dengan melengkapi kue dengan memberikan hiasan pada kue. Tidak hanya itu maksud dari menghias kue itu sendiri memiliki arti untuk ungkapan rasa kasih kepada seseorang.

Ada pula prinsip-prinsip yang dimiliki *cake decoration* menurut (Lange, 2005):

1) Tema

Ini sangat di perlukan sebelum menciptakan suatu kue karna harus memutuskan rupa kue hingga ornamen apa saja yang akan ditinjolkan, maka penting sekali mengetahui lebih dulu tema apa yang akan dibuat. Tema juga diperlukan untuk menyesuaikan penempatan kue dalam suatu acara.

2) Pusat perhatian

Ornamen yang dipakai untuk kue harus memiliki campuran dari keindahan dan tema. Hal tersebut dikarenakan ornamen pada kue harus memiliki hal yang mencolok untuk menjadikan kue kita sebagai pusat perhatian. Jika kue kita berhasil memiliki unsur itu orang akan mengetahui tema dari acara tersebut.

3) Serasi

Kue harus memiliki keserasian yakni ditinjau dari segi motif hingga pemilihan warna.

4) Seimbang

Ukuran kue dengan ornamen harus seimbang yakni diperhatikan dari ukuran kue dengan ukuran ornamen.

5) Tepat

Keseimbangan dari prinsip-prinsip diatas. Kue harus sesuai dengan warna, desain, bentuk ukuran, ornamen, dan juga tema dari suatu acara.

Kue dekorasi juga memiliki fungsi sebagai ikon seperti pada perjamuan, pernikahan, dan ulang tahun. Biasanya sering sekali dijumpai pada acara ulang tahun. Orang Mesir yang pertama kali melakukan acara ulang tahun. Persembahan tersebut diberikan kepada Artemis, sang dewi bulan. Orang Yunani membuat kue yang menyerupai bulan yang diatas nya terdapat lilin yang memiliki arti sebagai sinar dan cahaya rembulan (Smithfield, 2016).

Kue ulang tahun pertama diciptakan di Jerman, acara tersebut harus memiliki suasana yang menyenangkan, dan membuat *harapan*. Pada masa revolusi industri, mewah dan manis adalah ciri khas kue ulang tahun. Pada masa itu kue ulang tahun dibuat hanya untuk kalangan keluarga-keluarga kaya saja. Dengan seiring nya zaman, kue ulang tahun dapat dibuat untuk semua kalangan, dan tidak ada batasanya untuk siapa yang memiliki nya.

Berkat berkembang dan inovasi yang ada kue memiliki banyak bentuk, rasa, dan ornamen yang beragam. Tema yang di usung juga tidak memiliki batasan,

banyak sekali kue bertemakan alam, hewan, cartoon, film, maupun benda yang ada di sekitar kita. Teknik untuk mendekorasi nya pun banyak. Hanya saja *rolled fondant / plastic icing* menjadi salah satu teknik yang digemari, dikarenakan elastis yang menyebabkan sangat mudah dibentuk sesuai dengan keinginan kita.

Rolled fondant dapat membuat tampilan kue menjadi lebih indah, unik, berkelas dan juga berwarna (Peters, 1991). *Fondant* terbuat dari gabungan gula, *gum, gelatine, glycerine, glucose* dan *shortening*. Dengan tekstur yang padat tapi sangat mudah di bentuk, penampilan menjadi lebih rapih dan mulus, sangat mudah diwarnai adalah karakteristik yang dimiliki oleh *fondant*. Umumnya *fondant* digunakan untuk melapisi kue agar penampilan menjadi lebih bagus, dan juga dibentuk menjadi hiasan-hiasan beragam macam bentuk, mulai dari hewan, manusia, pohon, pita dan sebagainya (Trezise, 2016)

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis memutuskan memilih bahan utama untuk mendekorasi adalah *rolled fondant*. Memilih *rolled fondant* dikarenakan cocok dengan yang akan di bawakan, serta *fondant* sangat elastis sehingga mudah dibentuk dan dikreasikan sesuai figur yang akan ditambahkan di kue dekorasi.

Teknik yang di ambil dalam pembuatan kue dekorasi ini penulis akan menggunakan beberapa metode untuk mempermudah proses pembuatan, yang diharapkan dapat memiliki bentuk yang proposional serta hasil yang sesuai dengan desain yang telah penulis buat.

Metode yang akan penulis gunakan antara lain:

1. *Covering*

Covering adalah teknik untuk menutupi kue, memberikan penampilan yang mulus dan rapi pada kue. Ada 2 cara yang bisa digunakan untuk menutupi kue. Yaitu dengan cara *Blanket* yaitu teknik penutupan dengan sekali tutup, dan *Paneling* yaitu teknik penutupan yang menggunakan 2 cara yaitu dari atas dan juga dari samping. Dari kedua cara tersebut, penulis memutuskan untuk memilih cara *paneling*. Dikarenakan teknik *paneling* mempermudah dalam meng cover kue dekorasi yang akan dibuat.

Gambar 1. 1
Covering Blanket & Paneling



Sumber: The Spruce Eats, 2020

Sumber: Sugar Greek Show, 2017

2. *Modeling*

Modeling adalah teknik yang digunakan untuk membuat *figure* atau karakter dengan berbagai bentuk dan ekspresi, teknik ini membutuhkan ketelitian agar mendapatkan hasil akhir yang detail dan realistis.

Gambar 1. 2
Modeling



Sumber: Sweet Dreams, 2013

Penambahan warna dalam *rolled fondant* juga sangat penting, karena warna memiliki daya tarik yang penting untuk memikat konsumen akan kue yang akan dibeli. Warna dalam menghias kue dengan tema yang penulis ambil yaitu my melody dan kuromi memiliki peran utama sebab kue dengan tema ini harus terlihat warna-warni agar dapat menjadi pusat perhatian.

Penulis memilih topik *food presentation: Birthday Cake Decoration* dengan tema kartun My Melody dan Kuromi sebagai inspirasi pada *birthday cake* dalam penulisan Tugas Akhir.

Memilih My Melody dan Kuromi sebagai tema dalam Tugas Akhir pada kue perayaan ulang tahun / *birthday cake*. Dipilihnya tema tersebut dikarenakan penulis terinspirasi oleh serial animasi yang cukup digandrungi dan diketahui dikalangan anak-anak. Mainan sangat diminati oleh anak-anak ataupun remaja umumnya cocok diaplikasikan kedalam kue ulang tahun. Karena hal tersebut lah penulis ingin menyajikan bentuk kue yang menarik dan juga lucu yang dapat disukai dari *figurine* tersebut.

The New York Times mengatakan karakter my melody dan kuromi memiliki popularitas yang cukup sukses. Anak-anak sangat menyukai hal-hal yang terkait dengan melody dan juga kuromi. Karena mereka lebih terkenal dipenjualan barang alat tulis, tas, baju, dan juga *figurine*. Anak-anak juga suka dengan sifat lucu dan lucu yang dimiliki oleh melody, ada hal nya para remaja yang lebih menyukai karakter kuromi dikarekan sifat nya yang tangguh. Dari pernyataan tersebut disimpulkan bahwa kue ulang tahun bertema my melody dan kuromi dapat disukai

oleh semua umur, akan tetapi akan lebih diminati serta disukai oleh kalangan anak-anak.

Berikut ini data yang saya cari mengenai kepopuleran My Melody dan Kuromi dikalangan remaja saat ini:

Followers My Melody & Kuromi di Social Media:

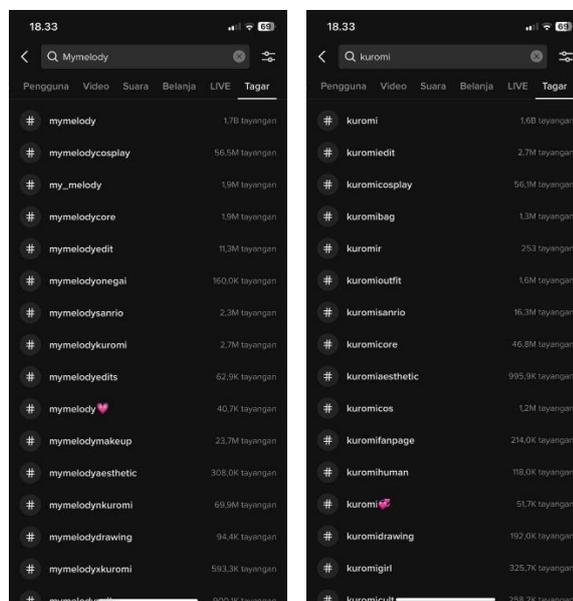
Gambar 1.3
Followers Kuromi & My Melody di Twitter



Sumber: Twitter, 2022

Hastag tiktok My Melody & Kuromi:

Gambar 1.4
Jumlah *Hastag* yang digunakan untuk My Melody & Kuromi



Sumber: Tiktok, 2022

Produk yang sedang diminati di *e-commerce* saat ini:

Gambar 1.5
Produk *e-commerce* Kuromi & My Melody



Sumber: Shopee, 2022

Berdasarkan pemaparan diatas penulis terdorong untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presentation* dengan judul:

“Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema My Melody dan Kuromi”

B. Konsep Produk

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

1. Tema Produk

Alasan pengambilan tema My melody & Kuromi ini dikarenakan penulis ingin menyampaikan sebuah pesan bahwa karakter ini mengajari bahwa meskipun setiap orang memiliki kepribadian dan *pandangan* yang berbeda tetapi mereka memiliki satu sifat yang sama yaitu kehangatan hati. Memiliki pertemanan yang sangat erat. Dan dalam situasi manapun mereka akan selalu bersama senang maupun disaat-saat tersulit.

Gambar 1. 6
Kuromi & My Melody



Sumber: Sanrio, 2021

My Melody & Kuromi adalah animasi yang berasal dari perusahaan Sanrio asal Jepang. Mereka juga memiliki series tersendiri yang berjudul “Onegai My Melody” yang rilis pada tahun 2005 hingga 2006 dan memiliki total *episode* sebanyak 52 *episode*.

My Melody diciptakan tahun 1975 dan lahir di hutan Maryland. Memiliki konsep bahwa sebuah hadiah kecil dapat memberikan banyak senyuman bagi anak-

anak. Ia seekor kelinci yang menggunakan tudung berwarna merah muda. Memiliki hobi memanggang kue, melody juga memiliki sifat yang jujur dan juga baik hati. Ia memiliki keluarga yang saling menyayangi, ibu nya sangat suka membuat kerajinan tangan dan juga membuat kue, ayah nya sangat lembut dan juga kuat, nenek nya sangat menyukai petualangan, memiliki sahabat bernama my sweet piano.

Kuromi adalah saingan dari my melody, meskipun ia menganggap my melody sebagai saingan nya tapi melody menganggap sebaliknya. Kuromi adalah kelinci putih yang menggunakan topi badut berwarna hitam yang di tengahnya memiliki *skull* berwarna *pink*. Ekspresi tengkoraknya tergantung dengan perasaan kuromi. Meskipun kuromi memiliki sifat tangguh dan kadang menyebalkan, sebenarnya dia memiliki hati yang sangat lembut dan juga *girly*. Hobi kuromi ialah menulis di buku harian nya dan menyukai cerita pendek. Kuromi memiliki sahabat bernama Baku.

Gambar 1. 7
Logo Sanrio



Sumber: Sanrio.com

2. Jenis Produk

Kue dekorasi ulang tahun penulis pilih menjadi jenis produk dalam pengerjaan Tugas Akhir. Berhubungan dengan berjalannya waktu adanya

kemajuan pada kue dekorasi ulang tahun. Penulis meninjau bahwa kue ulang tahun sudah menjadi simbol yang mesti ada diperayaan ulang tahun pada seseorang, terlebih di umur satu hingga sepuluh tahun anak-anak lebih menginginkan kue ulang tahun yang beragam warna, bentuk dan ukuran yang mereka inginkan. Dan bagi sebagian orang pula kue ulang tahun memiliki arti makna tersendiri bagi seseorang yang sedang merayakannya.

3. Desain Produk

Tema dalam Tugas Akhir yang penulis ambil adalah My Melody dan Kuromi. Alas kue yang akan digunakan adalah *cakeboard* dan akan memiliki total 3 *tier* dengan ukuran diameter dan tinggi yang berbeda. Pada saat proses Tugas Akhir ini, diseluruh *tier* nya mulai dari *tier* 1 hingga *tier* 3 akan menggunakan *dummy*.

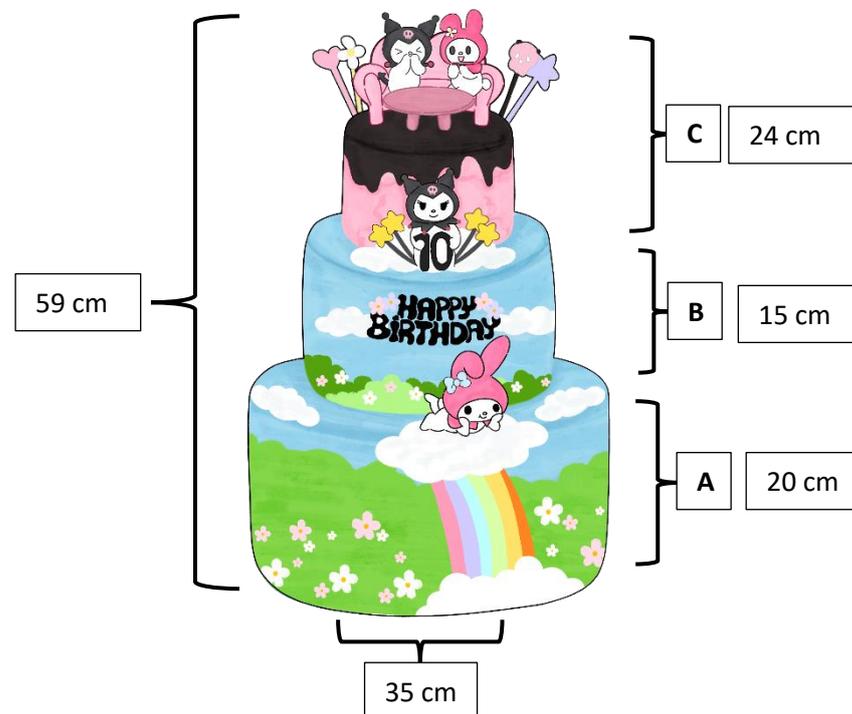
Kue ini memiliki bentuk kue dekorasi pada umumnya yang memiliki bentuk bulat dan memiliki 3 *tier*. Hanya saja penulis memiliki tujuan dari tema ini adalah meskipun mereka mempunyai dunia nya masing-masing dan kepribadian yang berbeda mereka akan selalu diatas bersama. Setiap *tier* memiliki desain: awan pelangi, rumput, *sofa*, bunga, yang akan dilapisi oleh *rolled fondant*, akan tetapi yang menjadi pembeda nya adalah setiap diameter, dan karakter disetiap *tier* nya. Penulis akan banyak menggunakan warna yang lembut seperti warna pastel, dan juga warna yang kuat untuk bagian kuromi. Pemilihan warna hitam memiliki arti kekuatan dan kontrol. Warna *pink* memiliki arti kasih sayang dan kedamaian hati. (Wexner: 1954).

Untuk teknik yang dipakai penulis akan menggunakan metode *paneling*. Dengan menggunakan teknik tersebut *dummy* akan tertutupi dan juga menghasilkan permukaan yang halus dan juga rata pada kue.

Selain itu penulis juga menggunakan metode *modelling* yang bertujuan untuk membuat figurin – figurin yang akan dibuat nanti nya. Teknik tersebut membutuhkan tingkat konsentrasi dan ketelitian yang tinggi, agar menghasilkan figurin yang bagus dan sesuai dengan desain yang ada.

Gambar 1.8

SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Gambar 1.9
SKETSA PRODUK TAMPAK BELAKANG



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Keterangan:

- A. Diameter 30cm, Tinggi 20cm.
- B. Diameter 25cm, Tinggi 15cm.
- C. Diameter 20cm, Tinggi 15cm. Ditambah figurin dan *sofa* 13cm

^Total keseluruhan tinggi *cakeboard* hingga *Tier C* adalah 63 cm. Dan total keseluruhan lebar adalah 35cm.

Berikut merupakan penguraian pada setiap *tier*:

- A) Bagian dasar atau *tier* pertama memiliki diameter sebesar 30 cm dan memiliki tinggi 20 cm, *tier* ini didominasi oleh warna biru dan hijau. Memajangkan bunga – bunga dengan 3 ukuran sebanyak 33 buah dan

memiliki warna *pink pastel* dan juga warna putih. Awan sebanyak 7 buah disertai pelangi yang turun kebagian bawah seperti kesan air terjun, dan juga karakter my melody yang memiliki tinggi 7 cm dibagian atas awan, di *tier* ini ingin melihatkan tempat dimana My Melody dan Kuromi tinggal yaitu di Maryland.

B) Bagian tengah atau *tier* kedua ini mempunyai diameter sebesar 25 cm serta tinggi 15 cm, *dummy* akan dilapisi oleh *rolled fondant* yang berdominan warna biru *pastel*. Memajangkan rerumputan yang memiliki 3 ukuran dan 2 warna yang berbeda yaitu hijau muda dan juga hijau tua sebanyak 10 buah. Dilengkapi dengan ornamen bunga – bunga kecil sebanyak 18 buah. Juga ada awan sebanyak 2 buah. karakter kuromi yang memiliki tinggi 9 cm yang sedang memegang angka 10 diletakan dibagian tengah kue. Disini akan menambahkan tulisan “*happy birthday*” yang menggunakan *rolled fondant* yang berupa huruf dan akan di tempelkan dibagian depan ditemani oleh dekorasi awan sebanyak 2 buah.

C) Selanjutnya untuk bagian *tier* ketiga, akan mempunyai diameter 20 cm serta tinggi 15 cm. *Dummy* akan dilapisi oleh *rolled fondant* bewarna *pink pastel* dan juga dibagian atas nya akan memiliki kesan seperti *cream* yang mengalir kebawah atau bisa disebut *drip* yang berwarna hitam. Bagian atas nya penulis akan meletakkan figurin *sofa* berbentuk hati, lalu meja yang diatasnya ada minuman. Lalu ada juga karakter my melody memiliki tinggi 9 cm dan juga Kuromi memiliki tinggi 8cm yang sedang duduk. Di masing-

masing pinggiran sofa penulis akan menambahkan dekorasi seperti balon berbentuk hati, bunga, *skrull*, dan juga bintang masing – masing berjumlah 1 buah. Semua terbuat dari *rolled fondant*, yang akan di tempel dengan bantuan tusukan agar balon berdiri kokoh.

Dalam penelitian Tugas Akhir ini, penulis hanya akan berpusat dalam penggunaan *rolled fondant* untuk mendekorasi kue, oleh sebab itu akan menggantikan kue dengan mempergunakan media *styrofoam*.

C. Tinjauan Produk.

1. Standar Resep

Penulis akan menggunakan *Neopolitan Cake* dalam membuat cake decoration, penulis menggunakan cake tersebut di karenakan terinspirasi oleh *ice cream neopolitan* itu sendiri dan juga memiliki struktur yang kokoh namun memiliki tekstur yang lembut. Nantinya akan diberi *filling Chocolate Ganache* lalu di cover dengan *fondant*. Dari resep yang tersebut akan menghasilkan beberapa loyang berukuran 30 x 7 , 25 x 5 , 20 x 5. Penulis akan menggunakan kue pada tier pertama, tier kedua dan tier ketiga. Berikut ini adalah standar resep dari *Neopolitan cake* serta gramasi *rolled fondant* dalam merelisasikan dekorasi kue ulang tahun.

1.1 Neopolitan Cake

Tabel 1. 1

RECIPE NEOPOLITAN CAKE.

Neopolitan cake			Category: Cake	
			Yield : 3 tin forms d:30 t:7, 3 tin form d:25 t:5 dan 3 tin form d: 20 t:5	
No.	Method	Quantity	Ingeredients	Explanation
	Persiapkan			Bahan-bahan dan alat yang akan digunakan
	Panaskan		<i>Butter</i>	Kedalam <i>pan</i> , sebentar saja hingga <i>butter</i> meleleh
	Sieve	1.278 gr 9 gr 24 gr 1.200 gr	Tepung <i>Baking soda</i> <i>Baking powder</i> <i>sugar</i>	<i>dry ingredient</i> kedalam <i>bowl</i> besar lalu aduk sebentar menggunakan <i>whisk</i>
	Masukan	600 gr 1.056 gr 594 gr	Susu <i>Melted butter</i> <i>Egg white</i>	Kedalam <i>bowl</i> lalu aduk menggunakan <i>whisk</i>
	Pindahkan		<i>Dry ingredients</i>	Ke 3 <i>bowl</i> secara terpisah
	Pindahkan		<i>Wet ingredients</i>	Ke 3 <i>bowl</i> secara terpisah
	Tambahkan	205 gr	<i>Cocoa powder</i>	Kedalam <i>dry ingredients bowl</i> untuk adonan coklat <i>cake</i> , lalu aduk menggunakan <i>whisk</i>

Sumber: Preppy Kitchen Recipe, 2020

TABEL 1.1
RECIPE NEOPOLITAN CAKE.

(LANJUTAN)

<i>Neopolitan cake</i>			<i>Category: Cake</i>	
			<i>Yield : 3 tin forms d:30, 3 tin form d:25 dan 3 tin form d: 20</i>	
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingeredients</i>	<i>Explanation</i>
	Tambahkan	10 ml	<i>Vanilla ekstra</i>	Kedalam <i>wet ingredient bowl</i> untuk adonan <i>vanillacake</i> , lalu aduk secara merata
	Tambahkan	1 kg 307 gr Drop of	<i>Strawberry puree</i> <i>Lemon juice</i> Pewarna pink	Kedalam <i>wet ingredients bowl</i> untuk adonan <i>strawberry cake</i> menggunakan saringan, lalu aduk secara merata
	Oleskan	<i>Some</i>	<i>Butter</i>	Kedalam cetakan kue lalu taburkan tepung / <i>cocoa powder</i>
	Campurkan			Masing-masing <i>dry ingredient</i> dan <i>wet ingredient</i> untuk setiap <i>cake</i> secara merata menggunakan <i>whisk</i>
	Masukan			Adonan kedalam <i>cake form</i> yang sudah di greasing
	<i>Baked</i>			Di suhu 177 °C selama selama 30 menit, biarkan kue stroberi lebih lama selama 5-8 menit.
	Keluarkan			Kue dari dalam <i>cake form</i> ketika sudah dingin.

Sumber: Preppy Kitchen Recipe, 2020

1.2 Ganache

Ganache adalah kombinasi cokelat dan krim yang dapat digunakan untuk mengisi dan penutup kue. Membuat kue sangat kuat setelah berdiri selama beberapa jam. Menutupi kue dengan *ganache* memberikan dasar yang sangat baik untuk menutupi kue di fondant. (Stevens, 2012)

Tabel 1. 2

STANDARD RECIPE GANACHE UNTUK COVERING CAKE

GANACHE			Category:	
			Yield : 4.650 gr	
No.	Method	Quantity	Ingeredients	Explanation
	Siapkan			Yang akan digunakan yaitu bahan dan alat
	Potong	3.000 gr	<i>Dark chocolate</i>	Menjadi potongan kecil
	<i>Panaskan</i>	1.500 gr	<i>Dairy cream</i>	Didalam <i>pan</i>
	Campurkan	90 gr 60 gr	<i>Cocoa powder</i> Gula	Kedalam <i>bowl</i>
	Masukan			<i>Dark chocolate, cocoa,</i> dan gula kedalam <i>dairy cream</i> yang sedang dipanaskan lalu aduk menggunakan <i>whisk</i> .

Sumber: *Standard Recipe Ganache* Poltekpar NHI Bandung.

1.3 Dummy

Tabel 1. 3

STANDARD RECIPE DUMMY

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		Yield: 1 Cake Decoration	
Method	Quantity	Ingredients	Explanation
Warnai	500 gr	Fondant Pewarna pink	Dengan Untuk Tier 3
	1,5 kg	Fondant Pewarna biru	Dengan Untuk tier 1 & 2
	700 gr	Fondant Perwarna hijau tua & muda	Dengan Untuk tier 1
	500 gr	Fondant Pewarna hitam	Dengan Untuk tier 3
warnai	50 gr	Fondant Pewarna pink, salem	Dengan Untuk badan my melody (kepala)
warnai	200 gr	Fondant Pewarna hitam	Dengan Untuk kepala kuromi, mata, telinga, bintang, tulisan “ <i>happy birthday</i> ”
Warnai	60 gr	Fondant Pewarna kuning	Dengan Untuk bintang
Warnai	100 gr	Fondant Pewarna ungu muda dan pink	Dengan Untuk meja

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Warnai	200 gr	<i>Fondant</i> Pewarna pink, salem	Dengan Untuk sofa, hati, tengkorak
Warnai	Masing – masing 60 gr	<i>Fondant</i> Pewarna orange, kuning, hijau, biru, ungu, dan pink	Dengan Untuk membuat pelangi
Tier dasar, tengah, dan atas			
mempersiapkan	3 pcs	<i>Dummy</i> dengan diameter 30 cm tinggi 20, diameter 25 cm dan 20 cm dengan tinggi 15 cm	
Siapkan		<i>Fondant</i> warna <i>Pink</i> Biru Hijau	Untuk <i>tier</i> 3 Untuk <i>tier</i> 1 & 2 Untuk <i>tier</i> 1
Roll			<i>Fondant</i> sampai tebal yang diinginkan

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> sesuai yang diinginkan
Oleskan			<i>Corn Syrup</i>
Cover			<i>Fondant</i> seluruh <i>dummy</i>
Trimming			Menggunakan <i>cutter pizza</i> untuk sisa <i>fondant</i>
Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>smoother</i>
Tier ketiga			
Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i> dengan diameter 20 cm tinggi 15 cm	
Siapkan		<i>Fondant</i> berwarna hitam	Untuk <i>tier</i> atas
Roll			<i>Fondant</i> sesuai yang diinginkan tipisnya
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> sesuai pola
Spray			Air pada <i>dummy tier</i> ketiga
Cover			<i>Fondant</i> diatas <i>dummy</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>smoother fondant</i>
Bintang			
Siapkan	75 gr	<i>Fondant</i> berwarna ungu, dan kuning	
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan
Cetak			<i>Fondant</i> menggunakan cetakan bintang
Siapkan	60 gr 1 pc 4 pc	<i>Fondant</i> berwarna hitam Lilin berwarna ungu Tusuk gigi	
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan
<i>cover</i>		Tusuk gigi	Dengan <i>fondant</i> berwarna hitam
Oleskan		Cmc	Pada letak yang akan ditemplei oleh bintang

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Letakkan	4 pc	Bintang berwarna Kuning	Diatas tier kedua masing – masing 2 disamping kuromi
	1 pc	Ungu	Diatas tier ketiga disamping kanan <i>sofa</i>
Awan			
Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	
Roll			<i>Fondant</i> sesuai yang dinginkan tipisnya
Cetak			menggunakan cetakan awan
Oleskan		Cmc	Pada letak yang akan ditempli oleh awan
Letakkan	4 pcs	Awan	Didepan <i>tier</i> pertama
	3 pcs	Awan	Dibelakang <i>tier</i> pertama
	2 pc	Awan	Didepan <i>tier</i> kedua
	2 pcs	Awan	Dibelakang <i>tier</i> kedua
	1 pcs	Awan	Diatas <i>tier</i> kedua
Rumput			
Siapkan	200 gr	Fondant Berwarna hijau tua dan muda	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sesuai yang diinginkan tipisnya
Potong			<i>Fondant</i> yang sudah ditipiskan menggunakan <i>pizza roll</i> dan akan menjadi persegi panjang
Cetak			menggunakan cetakan awan namun setengahnya
		Cmc	Pada letak yang akan ditemplei oleh rumput
Letakkan	6 pcs 4 pcs	Rumput hijau tua & rumput muda	Melingkar dibagian bawah tier kedua.
<i>Figure My melody</i>			
Siapkan	120 gr 60 gr 5 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih pink ungu	
Bentuk	60 gr	<i>Fondant pink</i>	kepala
<i>Roll</i>	10gr	<i>Fondant</i> putih	
potong			Membentuk lingkaran <i>oval</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Bentuk	70 gr Masing – masing 5 gr	Fondant putih	Untuk badan Untuk tangan dan kaki
Bentuk	30 gr	<i>Fondant</i> berwarna pink	Untuk telinga dan kerah
Bentuk	5 gr	<i>Fondant</i> ungu	Untuk pita
Siapkan	2 gr 4 gr	<i>Fondant</i> berwarna Kuning hitam	
bentuk	2 gr 4 gr	<i>Fondant</i> berwarna Kuning Hitam	Untuk hidung, dan bulatan bunga Untuk mata
Siapkan		Pewarna hitam Bunga putih	Untuk membuat mulut
Gabungkan			Bagian-bagian tersebut menjadi my melody dengan menggunakan <i>toothpick</i>
Letakan	1 pc	Figure My Melody bersayap	Diatas awan <i>tier</i> pertama
Letakan	1 pc	Figure My Melody bermulut	Diatas sofa <i>tier</i> ketiga

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Pelangi			
Siapkan	60 gr 60 gr 60 gr 60 gr 60 gr	<i>Fondant</i> berwarna Ungu pastel Biru pastel Hijau pastel Kuning pastel Orange pastel	
Bentuk dan <i>Roll</i>			memanjang
Gabungkan			Bagian-bagian tersebut menjadi sebuah pelangi
Letakkan	1 pc	Pelangi	Didepan <i>tier</i> pertama dibawah awan
Alfabet “Happy Birthday”			
Siapkan		<i>Fondant</i> berwarna hitam	
Roll			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> sesuai cetakan huruf
Letakkan		Alfabet	Didepan <i>tier</i> kedua menggunakan bantuan <i>cmc</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Figure Kuromi			
Siapkan	80 gr 120 gr 10 gr 5 gr 2 gr	<i>Fondant</i> berwarna Hitam Putih Pink Merah Kuning	
Bentuk	60 gr	<i>Fondant</i> hitam	Untuk kepala
Bentuk	70 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	Untuk badan
bentuk	5 gr	<i>Fondant</i> berwarna pink	Untuk tengkorak
Bentuk	20 gr	<i>Fondant</i> berwarna hitam	Untuk mata, telinga, kerah, dan ekor
Bentuk	2 gr	<i>Fondant</i> berwarna kuning	Untuk hidung
Bentuk	5 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	Untuk bulatan kerah
Gabungkan			Bagian-bagian tersebut menjadi kuromi dengan menggunakan <i>toothpick</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Letakan	1 pc	Figure Kuromi	Diatas <i>tier</i> kedua
Letakkan	1 pc	Figure Kuromi	Diatas sofa <i>tier</i> ketiga
Sofa			
Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i> berbentuk sofa	
Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna pink	
Roll			<i>Fondant</i> sesuai dengan ketebalan yang diinginkan
Cetak dan potong			Menyusuaikan pola
<i>Brush</i>			<i>Dummy</i> dengan <i>corn syrup</i>
Cover			<i>Fondant</i> di <i>dummy</i>
Trimming			Menggunakan <i>cutter pen</i> untuk sisanya
Haluskan			Dengan menggunakan <i>smoother</i> untuk permukaannya
Letakkan	1 pc	<i>Dummy</i> sofa	Diatas <i>tier</i> ketiga

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi kue ulang tahun bertema MY MELODY DAN KUROMI		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
Meja			
Siapkan	1 pc 50 gr	<i>Dummy</i> bulat <i>Fondant</i> berwarna Pink tua	
cover			meja
Letakkan			Diatas <i>tier</i> ketiga
Balon			
Siapkan	10 gr 1 pc	<i>Fondant</i> berwarna Pink Lilin pink	
Bentuk			Hati
Letakkan	1 pc	<i>Fondant</i> hati	Diatas <i>tier</i> ketiga dengan bantuan lilin berwarna pink
Siapkan	8 gr 1 gr 1 pc	<i>Fondant</i> berwarna Putih Kuning Lilin berwarna putih kuning	
Bentuk			Bunga
Letakkan	1 pc	<i>Fondant</i> bunga	Diatas <i>tier</i> ketiga dengan bantuan lilin berwarna kuning
Siapkan	10 gr 5 gr	<i>Fondant</i> berwarna Pink hitam	
Bentuk			Skrull
Letakkan	1 pc	<i>Fondant</i> bintang	Diatas <i>tier</i> ketiga dengan bantuan toothpick yang sudah dilapisi <i>fondant</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

2. Kebutuhan alat

Sebelum membuat kue, penting untuk mengetahui peralatan yang digunakan oleh para dekorator kue. Peralatan yang tepat sangat penting untuk mendapatkan yang terbaik (Gartett, 2007). Berikut ini alat-alat yang akan digunakan disertai fungsinya. Berikut:

Tabel 1.4

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Matt cutting</i>		Berfungsi menjadi alas untuk memotong serta menipiskan <i>fondant</i>
2	Rolling pin		Digunakan sebagai alat menipiskan adonan <i>fondant</i>
3	brush		Digunakan untuk meratakan dan menempelkan cmc pada bagian <i>fondant</i>

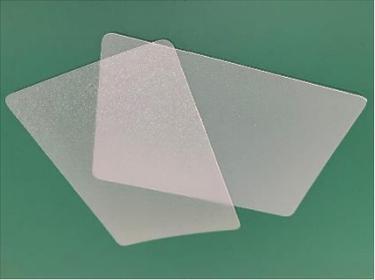
Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
4	Plastic wrap		Digunakan sebagai pembungkus <i>dummy</i> sebelum dilapisi oleh <i>fondant</i>
5	Pizza cutter		Digunakan untuk memotong bagian-bagian <i>fondant</i>
6	Cutter pen		Digunakan untuk memotong bagian yang lebih mendetail pada <i>fondant</i>
7	Modelling ball tools		Digunakan untuk membantu membentuk adonan <i>fondant</i> menjadi bentuk yang diinginkan

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
8	<i>Fondant tools</i>		Befungsi menjadi pembentuk adonan <i>fondant</i> menjadi yang diinginkan
9	Smoother <i>fondant</i>		Dipergunakan sebagai penghalus permukaan yang tidak rata pada saat covering
10	<i>Cakeboard</i>		Digunakan untuk alas dekorasi kue agar terlihat lebih bagus
11	Cetakan awan		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk awan

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
12	Cetakan bintang		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk bintang
13	sprayer		Berfungsi sebagai penyemprot air untuk <i>dummy</i> supaya <i>fondant</i> menempel
14	Measuring tools		Berfungsi untuk mengukur ukuran yang akan digunakan saat membentuk <i>fondant</i>
15	Scale		Digunakan untuk menimbang berat <i>fondant</i> yang akan kita buat

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022

TABEL 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
16	Turning table		Digunakan untuk mempermudah saat bagian assembling agar dapat di putar dengan mudah
17	Toothpick		Digunakan sebagai alat pembantu saat penyimpanan figure saat ingin di letakkan di <i>dummy</i>
18	Pola		Digunakan untuk mempermudah saat pemotong adonan <i>fondant</i> menjadi bentuk yang diinginkan
19	Elastic matt		Digunakan sebagai alas untuk pencampuran warna adonan <i>fondant</i>

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

3. Purchase Order

Purchase Order / PO memuat segala informasi mengenai uraian pesanan seperti jenis barang, jumlah, harga, dan tanggal. (Sabri, 2006). *Purchase order* berguna sebagai sebuah gambaran untuk mengurangi adanya dana yang tidak terduga, yang terjadi ketika membeli kebutuhan yang akan digunakan. Maka dari itu penulis akan memperlihatkan dalam bentuk tabel yang lengkap.

Tabel 1. 5

PURCHASE ORDER NEOPOLITAN CAKE

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
1 Recipe NEOPOLITAN CAKE				
1 Recipe CHOCOLATE GANACHE				
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	1	Pail	390.000
2.	<i>Maizena</i>	1	<i>Pack</i>	19.000
3.	Pewarna makanan hitam	1	Btl	22.500
4.	Pewarna makanan <i>pink</i>	1	Btl	10.900
5.	Pewarna makanan ungu	1	Btl	24.500
6.	Pewarna makanan kuning	1	Btl	10.900
7.	Pewarna makanan hijau	1	Btl	10.900
8.	Pewarna makanan merah	1	Btl	10.900
9.	Pewarna makanan cokelat	1	Btl	10.900
10.	Pewarna makanan biru	1	Btl	10.900
11.	Pewarna makanan salem	1	Btl	10.900
12.	<i>Strawberry puree</i>	1	<i>Pack</i>	132.000
13.	Tepung	2	kg	30.000
14.	<i>Baking powder</i>	1	Btl	7.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

Tabel 1.5
PURCHASE ORDER NEOPOLITAN CAKE
(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
15.	<i>Baking soda</i>	1	Btl	6.000
16.	<i>Unsalted butter</i>	7	Pack	350.000
17.	Gula	2	Pack	30.000
18.	<i>Vanilla extract</i>	1	Btl	50.000
19.	Telur	2	kg	68.000
20.	Susu	1	Pack	19.000
21.	<i>Cocoa powder</i>	2	Pack	62.000
22.	Lemon juice	1	Btl	37.000
23.	<i>Dark Chocolate</i>	3	Pack	615.000
24.	<i>Dairy cream</i>	2	Pack	200.000
25.	Alas kue d: 40cm	1	buah	20.000
26.	<i>Corn syrup</i>	1	Btl	43.500
27.	Lilin pastel	1	Pack	6.000
28.	CMC	1	Btl	11.000
TOTAL				Rp. 2.168.800

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

Tabel 1.6
PURCHASE ORDER DUMMY

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
1.	<i>Rolled fondant Putih</i>	5	Kg	390.000
2.	<i>Cake board 40 cm</i>	1	Buah	20.000
3.	<i>Dummy (d: 30, 25, 20, & sofa)</i>	4	Pcs	152.000
4.	Pewarna	9	Btl	123.300
5.	<i>Maizena</i>	1	Pack	19.000
6.	Lilin pastel	1	Pack	6.000
7.	<i>Corn syrup</i>	1	Btl	43.500
8.	CMC	1	Btl	11.000
TOTAL				764.800

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

4. Recipe Costing

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 NEOPOLITAN CAKE

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga
1 Recipe NEOPOLITAN CAKE				
1 Recipe CHOCOLATE GANACHE				
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	1	Pail	390.000
2.	<i>Maizena</i>	500	gr	9.500
3.	Pewarna makanan	9	Btl	55.200
4.	<i>Strawberry puree</i>	1	kg	132.000
5.	Tepung	1.300	gr	19.500
6.	<i>Baking powder</i>	24	gr	3.500
7.	<i>Baking soda</i>	9	gr	667
8.	<i>Unsalted butter</i>	1.056	gr	202.361
9.	Gula	1.260	gr	18.900
10.	<i>Vanilla extract</i>	10	ml	5.000
11.	Telur	21	pcs	44.625
12.	Susu	1	<i>Pack</i>	19.000
13.	<i>Cocoa powder</i>	295	gr	50.805
14.	Lemon juice	307	gr	11.359
15.	<i>Dark Chocolate</i>	3	kg	615.000
16.	<i>Dairy cream</i>	1.500	gr	150.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 7
RECIPE COSTING NEOPOLITAN CAKE
(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga
17.	Alas kue d: 40cm	1	buah	20.000
18.	<i>Corn syrup</i>	200	ml	3.625
19.	Lilin pastel	1	<i>Pack</i>	6.000
20.	<i>CMC</i>	30	gr	5.116
Total Cost				Rp. 1.762.158

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

Tabel 1. 8
RECIPE COSTING DUMMY

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
1.	<i>Rolled fondant Putih</i>	5	Kg	390.000
2.	<i>Cake board 40 cm</i>	1	Buah	20.000
3.	<i>Dummy (d: 30, 25, 20, & sofa)</i>	4	<i>Pcs</i>	152.000
4.	Pewarna	9	Btl	55.200
5.	<i>Maizena</i>	500	gr	9.500
6.	Lilin pastel	1	<i>Pack</i>	6.000
7.	<i>Corn syrup</i>	200	ml	3.625
8.	<i>CMC</i>	30	gr	5.116
TOTAL				641.441

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

5. Selling Price

Merupakan harga jual, harga eceran dan nilai yang tercermin dalam harga adalah nilai akhir sebagai pendapatan atau harga bersih. Bisa diartikan juga sebagai penghitungan diantaranya dari biaya administrasi, biaya penjualan, harga pokok dan keinginan untungnya (Jones, 2008) $\text{Selling Price} = \text{Recipe cost} : \text{food cost percentage}$.

Jenis harga jual yang akan dibuat ada 2 yaitu menggunakan kue *neopolitan* serta *dummy*.

1. Neopolitan Cake

Tabel 1.9

SELLING PRICE MENGGUNAKAN NEOPOLITAN CAKE

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp. 1.762.158
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	5.034.737
<i>Actual Selling Price</i>	5.000.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

2. Dummy

Tabel 1.10

DUMMY SELLING PRICE

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp. 641.441
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	1.832.688
<i>Actual Selling Price</i>	1.800.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pengerjaan Aktivitas Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Alamat penulis: Jl. Rajawali Barat Gg. Burung
Tungku IV No. 25B, Kota Bandung, Jawa Barat
40184

b. Pengerjaan Aktivitas Tugas Akhir Presentasi Produk

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

2. Waktu

a. Pengerjaan Aktivitas Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Desember 2022

b. Pengerjaan Aktivitas Tugas Akhir Presentasi Produk

- Januari 2023