

## BAB 1

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

Dekorasi kue merupakan seni yang artistik dalam menghias kue. *Cake decorating* adalah kegiatan seseorang untuk mengekspresikan diri dalam berbagai cara. Membangun *talent* seseorang dalam bidang *baking, cooking*, mempertimbangkan rasa, berfikir serta membuat *design*, menyeimbangkan warna, menguasai teknik dekorasi (Joe LoCicero, 2007). Biasanya acara yang menggunakan *cake decoration* ialah acara ulang tahun, pernikahan, *valentine*, perayaan hari besar dan perayaan untuk sebuah usaha yang baru saja di buka. Nilai yang terkandung dalam sebuah *cake decoration* tidak hanya aspek seni, tetapi juga aspek rasa, visual, dan aspek kreativitas.

Dalam pembuatan dekorasi kue memiliki beragam teknik dan masih terus berkembang dengan seiring bertambahnya jaman. Mulai dari menggunakan teknik mendekorasi dengan menggunakan *hand-pipped royal icing*, teknik *buttercream pipping, gum paste*, menggunakan teknik lukis pada permukaan kue, berkreasi dengan menggunakan *rolled fondant*, sehingga *patern sculpting*. (Felicity and Krystle, 2014). Dengan menggunakan teknik *rolled fondant*, dapat dengan mudah mengekspresikan pembuatan dengan berbagai ukuran. *Rolled fondant* mempunyai tekstur yang lembut dan lentur, mudah diwarnai dan juga dibentuk, dan sangat menarik untuk dikerjakan. Jika ada kesalahan saat membentuknya, sangat mudah untuk membuatnya kembali. *Rolled fondant* dapat mengering lebih lembut daripada

*royal icing* dan sangat cocok untuk berbagai teknik pembentukan. (Kerrie and Kathy, 2010).

Teknik yang penulis gunakan dalam pembuatan dekorasi kue ini adalah teknik *hand modelling*, teknik yang menggunakan tangan untuk membentuk suatu figur. Pada teknik ini, *rolled fondant* yang ingin dibentuk dicampurkan dengan CMC untuk memperkokoh struktur dan mempertahankan bentuk figur. CMC (*Carboxymethyl cellulose*) adalah campuran kimia yang memiliki karakteristik sama seperti *Gum Tragacanth* ([prettywittycakes.co.uk](http://prettywittycakes.co.uk)). *Gum Tragacanth* adalah bahan yang terbuat dari tumbuhan yang berfungsi untuk membuat *rolled fondant* menjadi lebih kaku dan kokoh (Sear, 2015) hal ini sangat dibutuhkan dalam teknik *modelling* untuk menjaga bentuk figur.

Ornamen pada kue yang dibentuk atau diukir menjadi titik yang sangat terlihat pada kue, terutama pada jaman modern dimana kue yang dihias dan kue yang mewah bukan hanya disajikan dalam acara pernikahan atau perayaan besar, tapi meluas hingga untuk berbagai macam pasta kecil dan *event*. Figur hewan atau manusia dapat dibentuk sedemikian rupa dan digunakan sebagai hiasan pada kue dekorasi. Figur yang dibentuk ini biasa dibuat menggunakan media yang sama seperti untuk melapisi kue, yaitu *rolled fondant*, yang memiliki keelastisan dan tekstur yang lembut (Lynlee North Becket, 2015, p.9). Keterampilan dengan menggunakan *rolled fondant* untuk membentuk suatu figur dibuat dengan tangan satu persatu. Alasan penulis menggunakan teknik *rolled fondant* karena membuat ornament pada kue terlihat lebih realistis.

Acara ulang tahun pertama kali ada di Jerman pada abad pertengahan. *Kinderfest* merupakan perayaan hari ulang tahun anak – anak di Jerman. Hal tersebut yang kemudian menjadi awal terjadinya sebuah perayaan ulang tahun hingga saat ini (Okenews, 2018)

Sebelum mendekorasi kue, hal pertama yang harus diperhatikan ialah memilih tema yang akan digunakan dalam mendekorasi kue. Pemilihan tema ini mencakup gambaran serta dekorasi apa saja yang ingin digunakan pada kue (Faridah, 2008). Dalam pemilihan tema untuk mendekorasi kue yang akan dibuat harus mengetahui keinginan orang yang sedang berulang tahun. Kue adalah salah satu titik point fokus utama dalam sebuah acara, kue yang memiliki tampilan menarik akan memperindah suasana dalam acara tersebut. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkan memiliki arti dari acara penempatan kue tersebut. Dekorasi kue ulang tahun ditentukan sesuai dengan usia setiap orang. Biasanya pada kalangan anak kecil berumur satu sampai sepuluh tahun perempuan maupun laki – laki akan lebih menyukai dekorasi dengan tema kartun, dan memiliki beragam warna. Beragam tema kartun yang bisa diaplikasikan dalam mendekorasi kue ulang tahun salah satunya adalah *We Bare Bears*, merupakan film animasi yang menceritakan tiga beruang bersaudara, yaitu *Grizzly*, *Panda*, dan *Ice Bear*. Dapat menarik perhatian anak kecil kepada kue tersebut, yang memiliki bentuk dan warna yang menarik.

Pengaplikasian karakter hewan kedalam dekorasi kue seperti yang sudah dijelaskan merupakan tujuan penulis untuk memenuhi kriteria kue ulang tahun yang akan disukai oleh kalangan anak kecil dan akan membuat hari ulang tahun akan

lebih spesial. Maka dari itu, penulis memilih Tugas Akhir Presentasi Produk yang berjudul:

## “ Dekorasi kue dengan *We Bare Bears* “

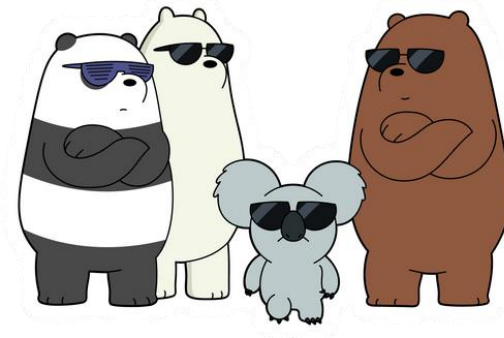
### **B. Usulan Produk**

Berikut ini adalah pemaparan konsep produk yang penulis akan buat dalam Tugas Akhir Presentasi Produk.

#### 1. Tema

Pengambilan tema *We Bare Bears* karena penulis sangat berkesan dan menyukai film animasi yang dibuat oleh Daniel Chong, yang pertama ditayangkan pada 2015 di *Cartoon Network* (en.wikipedia.org). Memiliki cerita yang lucu dan menarik perhatian pada anak kecil. Film animasi ini menceritakan tiga beruang bersaudara, yaitu *Grizzly*, *Pan Pan*, dan *Ice Bear*. Beruang tersebut berusaha untuk berinteraksi dengan masyarakat, seperti dengan membeli makanan, berteman dengan manusia atau mencoba menjadi terkenal di internet. *Grizzly* adalah beruang coklat yang sangat pemberani dan penuh percaya diri. Panda atau biasa dipanggil *Pan-Pan*, memiliki hati yang lembut dan merasa malu atau cemas dengan mudah. *Pan – Pan* memiliki kepercayaan diri yang lebih dibanding saudaranya. *Ice Bear* merupakan beruang salju yang

paling tenang dan jarang bicara. *Nom Nom* adalah koala bintang terkenal di internet, dikenal dengan video yang diunggahnya.



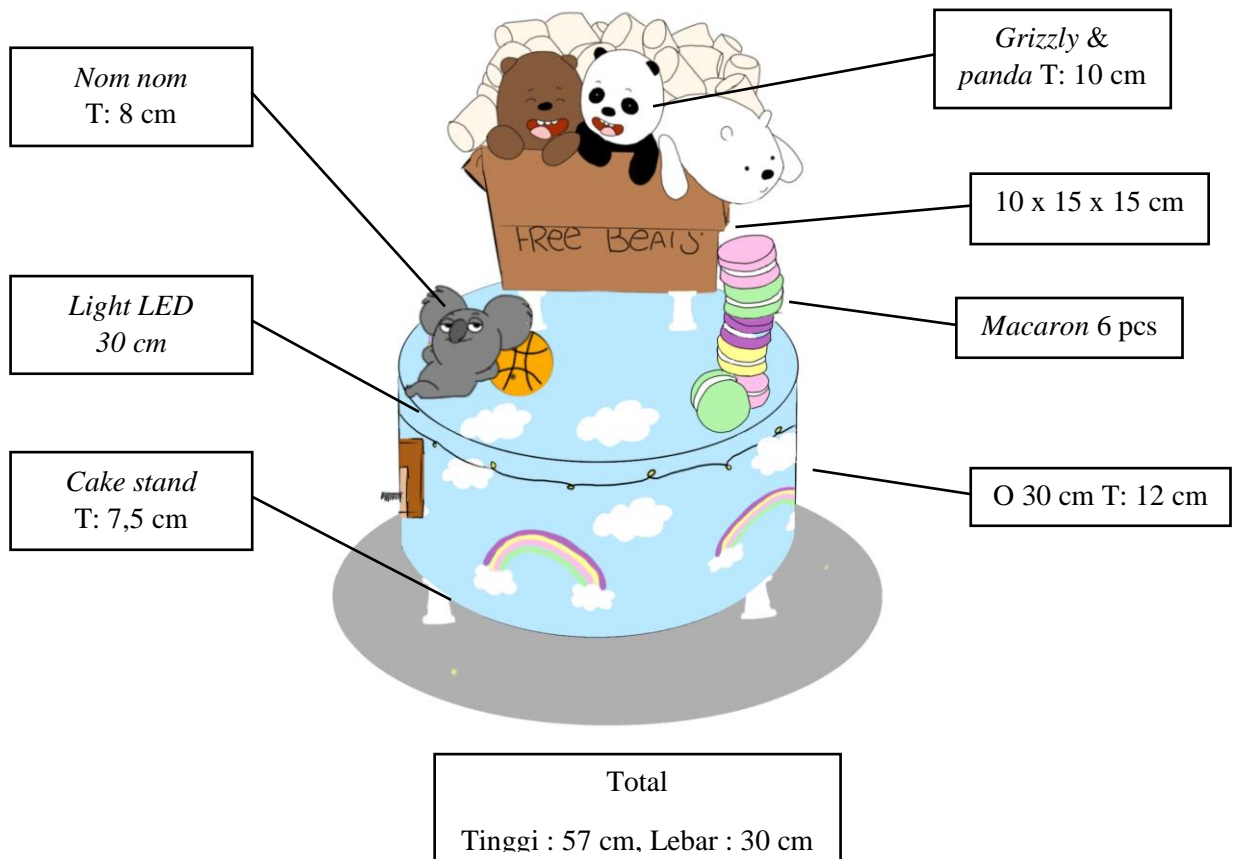
**GAMBAR 1 KARAKTER *GRIZZLY, PAN-PAN, ICE BEAR* DAN *NOM NOM***

sumber: Stickermania, 2022.

## 2. Jenis Produk

Jenis produk yang penulis pilih adalah dekorasi kue ulang tahun. Pada berkembangnya pada dekorasi kue ulang tahun memiliki keberagaman warna dan bentuk. Penulis beranggapan bahwa *birthday cake* sudah menjadi hal yang harus ada pada setiap perayaan ulang tahun seseorang khususnya anak kecil yang berusia satu sampai dua belas tahun dengan tema kesukaan dan memiliki warna yang bervariasi.

## 3. Desain Produk



GAMBAR 2 SKETSA DEKORASI KUE

Sumber: Olahan Penulis, 2022.

Dalam pengerjaan dekorasi kue ulang tahun dalam Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *rolled fondant*, dan *dummy* mulai dari *tier* pertama hingga *tier* kedua karena tidak untuk dikonsumsi. Penggunaan *cake bottom* dengan diameter 35 cm digunakan sebagai alas dari produk. berikut adalah penjabaran produk:

a. Tier Pertama

1) *Base*

Pada tingkat pertama, akan menggunakan *dummy* bulat berukuran diameter 30 cm dengan tinggi 12 cm. Akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang menggunakan teknik *upside down method*. Pada sisi bawah *dummy* akan disangga menggunakan empat *cake stand* yang telah dilapiskan dengan *rolled fondant*.

2) Ornamen

Terdapat ornamen awan, pelangi, dan ring basket yang menggunakan *fondant* dengan teknik *cutting* menggunakan cetakan. Menambahkan hiasan *light LED* yang mengelilingi pada tingkat pertama.

3) Warna

Penggunaan warna biru muda sebagai warna dasar yang mengartikan sebagai langit, sedangkan ornamen pelangi menggunakan warna *pink*, ungu, hijau dan kuning

dan warna putih untuk awan. Herman Cerrato (2019) mengatakan bahwa warna biru memiliki makna kesetiaan, warna hijau memiliki makna ketenangan, warna ungu memiliki makna kemanusiaan, warna putih mempunyai arti bersih, *pink* mempunyai arti manis, dan kuning mempunyai arti kebahagiaan.

b. Tier Kedua

1) *Base*

Pada tingkat kedua, akan menggunakan *dummy* berbentuk kubus berukuran 10x15 cm dengan tinggi 15 cm. Akan dilapisi dengan *rolled fondant* yang telah ditipiskan. Dengan ilustrasi berbentuk kubus kardus.

2) Ornamen

Terdapat ornamen *Grizzly*, *Pan Pan*, dan *Ice Bear* yang sedang berada di atas kardus yang terbuka yang berisikan *marshmallow*. Pada aksi tersebut di ambil berdasarkan kisah yang terdapat pada film animasi *we bare bears* tersebut, bahwa para beruang memiliki ide jika mereka ingin di adopsi dengan manusia dan mereka menempatkan kardus yang di dalamnya terdapat tiga beruang dan berada di tepi jalan raya ramai. Kardus tersebut akan disanggah dengan menggunakan empat *cake stand* yang telah dilapisi oleh



*fondant*, *Macaron*, *Nom Nom* dan juga bola basket berada di tengah antara tingkat pertama dan kedua.

### 3) Warna


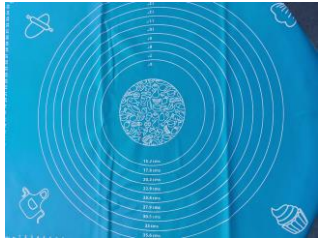

Penggunaan warna coklat sebagai warna dasar pada kardus, serta ornamen *Grizzly* dengan warna coklat, *Pan Pan* dengan warna putih dan hitam, *Ice bear* dengan warna putih. Warna coklat sebagai warna utama yang akan digunakan pada tingkat kedua ini. warna coklat mengartikan bahwa kerapihan, keterbukaan dan keramahan (Herman Cerrato, 2012).

## C. Tinjauan Produk





### 1. Kebutuhan Alat

Produk kue ulang tahun ini dibuat untuk seorang anak kecil yang sedang merayakan hari ulang tahunnya. Berikut adalah daftar tabel alat-alat yang digunakan dalam proses mendekorasi.



**TABEL 1 DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA DALAM  
PROSES PEMBUATAN**

No	Alat	Fungsi
1	<i>Rolling Pin</i> 	Digunakan untuk mempipihkan <i>rolled fondant</i>
2	<i>Silicone Mat</i> 	Digunakan sebagai alas <i>fondant</i>
3	<i>Fondant Smoother</i> 	Digunakan untuk menghaluskan dan meratakan <i>fondant</i>

**TABEL 2 DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA DALAM  
PROSES PEMBUATAN ( LANJUTAN )**

4	<p><i>Modeling Tools</i></p> 	<p>Digunakan untuk mendetail bentuk karakter</p>
5	<p><i>Small Knife</i></p> 	<p>Digunakan untuk memotong <i>fondant</i></p>
6	<p>Penggaris</p> 	<p>Digunakan untuk mengukur karakter</p>
7	<p><i>Turn Table</i></p> 	<p>Digunakan sebagai alas untuk <i>dummy</i> yang sudah jadi</p>

**TABEL 3 DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA DALAM PROSES PEMBUATAN ( LANJUTAN )**

8	<p style="text-align: center;"><i>Scale</i></p> 	<p>Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> yang akan digunakan.</p>
9	<p style="text-align: center;"><i>Edible Pen</i></p> 	<p>Digunakan untuk menggambar outline bola basket, dan mata pada figur</p>

## 2. *Standard Recipe*

Pada proses makanan diperlukan adanya *standard recipe* berupa susunan resep yang ketika diolah oleh orang yang berbeda maka akan menjadi acuan sehingga hasil makanan sesuai dengan standar (Rahadiyanti, 2020). Pada pembuatan kue ulang tahun *We Bare Bears* ini, penulis memilih menggunakan *chocolate pound cake* karena memiliki tekstur yang kokoh sehingga dapat menahan berat kue atasnya beserta dengan ornament. Untuk *fillingnya* penulis memilih *chocolate ganache*. Berikut merupakan *standard recipe* dari *Chocolate Pound Cake* dan *Chocolate Ganache* yang diambil dari buku “*A Professional Approach Wedding cake Art and Design*”, serta resep dekorasi kue ulang tahun bertema *We Bare Bears*:

**TABEL 4 STANDARD RECIPE CHOCOLATE POUND CAKE**

Hasil: 1 loyang diameter 30 cm

3 loyang 15 x 10 x 5 cm

<i>CHOCOLATE POUND CAKE</i>				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Panaskan			Oven 165 c dan olesi loyang dengan <i>greasing oil</i>
3	Ayak	689 g 908 g 8 g 80 g 10 g	<i>Soft flour</i> Gula <i>Baking soda</i> Bubuk coklat Garam	Kedalam <i>ixing bowl</i>
4	Tambahkan	680 g	<i>Unsalted butter</i>	Lalu kocok selama 3 menit dengan <i>low speed</i>
5	Tambahkan	190 ml	Susu	Dan kocok selama 3 menit. Pastikan tidak ada gumpalan.
6	Kocok	10	Telur	Dan masukan kedalam adonan, aduk hingga tercampur rata
7	Masukan			Adonan kedalam <i>cake tin</i> yang sudah disiapkan
8	Panggang			Selama 30-35 menit.
9	Keluarkan			Jika sudah matang dan tunggu hingga dingin sehingga siap digunakan

Sumber: *A Professional Approach Wedding cake Art and Design, 2010*

**TABEL 5 STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**

Hasil: 1588 gr

<b>CHOCOLATE GANACHE</b>				
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Panaskan	680 g	<i>Heavy cream</i>	Hingga mendidih
3	Tambahkan	908 g	<i>Chocolate compound</i>	Aduk menggunakan <i>rubber spatula</i>
4	Dinginkan			Hingga <i>firm</i> dan siap digunakan

Sumber: *A Professional Approach Wedding cake Art and Design, 2010***TABEL 6 STANDARD RECIPE GRIZZLY**Hasil : 1 figurin *Grizzly* @200 gr

<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta alat dan bahan yang akan digunakan
2	Uleni	194 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga tercampur rata sampai menjadi warna coklat tua, berikan maizena bila lengket. Bagian kepala dan badan dengan menggunakan <i>modelling tools</i> . Untuk menjadi bagian telinga. Menjadi tangan sesuai dengan gambar.
		15 gr	Pewarna coklat	
	Bentuk	170 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		8 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		16 gr	<i>Rolled fondant</i>	

**TABEL 7 STANDARD RECIPE GRIZZLY****(LANJUTAN)**

3	Uleni		<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Dan bentuk menjadi mulut Kemudian temple pada wajah <i>grizzly</i>
4	Uleni	2 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna putih	Bentuk menyerupai gigi
5	Uleni	2 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Bentuk bagian wajah untuk hidung dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
6	Gabungkan			Bagian kepala, telinga dan mulut.
7	Lukis			Dengan <i>edible pen</i> pada bagian mata
				Hasil akhir: 1 miniatur <i>grizzly</i> .

**TABEL 8 STANDARD RECIPE PANDA**Hasil : 1 figurin *Panda* @200 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta alat dan bahan yang akan digunakan

TABEL 9 STANDARD RECIPE PANDA (LANJUTAN)

2	Uleni	172 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna putih	Hingga tercampur rata sampai menjadi warna putih bersih, berikan maizena bila lengket.
	Bentuk			Bagian kepala, badan, dan gigi dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
	Uleni	27 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	
	Bentuk	8 gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk menjadi bagian telinga.
		16 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Menjadi tangan sesuai dengan gambar. Bentuk bagian wajah untuk hidung dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
3	Uleni	2 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Dan bentuk menjadi mulut Kemudian temple pada wajah <i>panda</i>
4	Gabungkan			Bagian kepala, telinga dan mulut.
5	Lukis			Dengan <i>edible pen</i> pada bagian mata
				Hasil akhir: 1 miniatur <i>panda</i> ..

TABEL 10 STANDARD RECIPE ICE BEAR

Hasil : 1 figurin *Ice Bear* @200 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta alat dan bahan yang akan digunakan



TABEL 11 STANDARD RECIPE ICE BEAR (LANJUTAN)

2	Uleni	197 gr 6 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna putih	Hingga tercampur rata sampai menjadi warna putih bersih, berikan maizena bila lengket.
	Bentuk			Bagian kepala dan badan dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
	Bentuk	8 gr 19 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Untuk menjadi bagian telinga. Menjadi tangan sesuai dengan gambar.
3	Uleni	3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Bentuk bagian wajah untuk hidung dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
4	Gabungkan			Bagian kepala, telinga dan mulut.
5	Lukis			Dengan <i>edible pen</i> pada bagian mata dan mulut
6				Hasil akhir: 1 miniatur <i>ice bear</i> ..

TABEL 12 *STANDARD RECIPE NOM NOM*Hasil : 1 figurin *Nom Nom* @150 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta alat dan bahan yang akan digunakan
2	Uleni	145 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata sampai menjadi warna abu-abu muda, berikan maizena bila lengket.
	Bentuk	119 gr	<i>Rolled fondant</i>	Bagian kepala dan badan dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
	Bentuk	10 gr 16 gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Untuk menjadi bagian telinga. Menjadi tangan sesuai dengan gambar.
3	Uleni	2 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga berwarna abu tua dan bentuk bagian wajah untuk hidung dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
4	Uleni	3 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna putih	Hingga berwarna putih bersih dan pipihkan dan potong hingga membentuk bola mata
5	Gabungkan			Bagian kepala, telinga, hidung dan mata.
6	Lukis			Dengan <i>edible pen</i> pada bagian mata dan mulut
				Hasil akhir: 1 miniatur <i>Nom Nom</i> ..

**TABEL 13 STANDARD RECIPE MACARON, AWAN DAN PELANGI**Hasil : 6 pcs *macaron* @22 gr

14 pcs awan @3 gr

4 pcs pelangi @10 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>MACARON</b>				
1	Siapkan	132 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta alat dan bahan yang akan digunakan
2	Uleni  Pipihkan	12 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna putih	Hingga berwarna putih bersih. Lalu bentuk menjadi isi dari 6 pcs <i>macaron</i> dengan bentuk lingkaran berdiameter 3cm
3	Uleni	40 gr 2 gr  40 gr 2 gr  20 gr 1 gr  20 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah  <i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau  <i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu  <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga menghasilkan warna merah muda.  Sampai merata
4	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Setiap warna menggunakan <i>macaron silicone mold</i>
<b>AWAN</b>				
1	Uleni	42 gr 2 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna putih	Hingga tercampur rata
2	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i>
3	Cetak			Menggunakan cetakan awan

**TABEL 14 STANDARD RECIPE MACARON, AWAN DAN PELANGI  
(LANJUTAN)**

<b>PELANGI</b>				
1	Uleni	13 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	
		13 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	
		13 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu	
		13 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	
	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Diurutkan dari warna ungu, kuning, pink, dan hijau lalu lengkungan dan cetak menggunakan cetak pelangi.

**TABEL 15 STANDARD RECIPE BOLA DAN RING BASKET**

Hasil : 1 bola basket @80 gr

1 ring basket @55 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>BOLA BASKET</b>				
1	Siapkan	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Serta alat dan bahan yang akan digunakan

TABEL 16 *STANDARD RECIPE BOLA DAN RING BASKET*

(LANJUTAN)

2	Uleni  Bentuk  Lukis	3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna jingga	Hingga merata  Hingga berbentuk bulat menyerupai bola Garis-garis pada bola basket engan menggunakan <i>edible pen</i>
				Hasil akhir : 1 buah bola basket.
<b>RING BASKET</b>				
1	Uleni  Pipihkan	25 gr 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga berwarna coklat tua Dengan panjang 9x6 cm menggunakan <i>rolling pin</i>
2	Uleni  Pipihkan	25 gr 1 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga berwarna coklat muda Dengan panjang 8x3 cm
3	Satukan			<i>Rolled fondant</i> coklat muda dan coklat tua, dengan bentuk seperti pada gambar sebagai papan ring basket
4	Campurkan  Siapkan	5 gr 3 gr 20 cm	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam Kawat	Sampai merata.  Bentuk menjadi lingkaran lalu lapisi dengan <i>rolled fondant</i>
5	Tempelkan			Papan ringbasket dengan ring basket
				Hasil akhir : 1 ring basket.

**TABEL 17 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN TEMA WE BARE BEARS**

Hasil : 1 dekorasi kue *we bare bears*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Tier pertama</b>				
1	Uleni  <i>Roll</i>	1200 gr 5 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	Hingga berwarna biru muda  Hingga berdiameter 36 cm
2	Lapisi  Rapihkan	1 pcs	<i>Dummy</i> O 30 cm	Dengan <i>rolled fondant</i>  Menggunakan <i>fondant smoother</i> dan potong sisanya menggunakan <i>small knife</i>
3	Tempelkan			Ring basket, pelangi dan awan yang mengelilingi sisi <i>dummy</i> yang telah dilapisi dengan <i>rolled fondant</i>
<b>TIER KEDUA</b>				
1	Uleni  Pipihkan	500 gr 10 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga berwarna coklat tua Dengan panjang 25x15 cm menggunakan <i>rolling pin</i> Dan pipihkan kembali sisanya untuk menggunakan metode
2	Lapisi  Rapihkan	1 pcs	<i>Dummy</i> 10x20x15 cm	Dengan <i>rolled fondant</i>  Menggunakan <i>fondant smoother</i> dan potong sisanya menggunakan <i>small knife</i>
3	Tempelkan			Dengan tier pertama menggunakan <i>cake stand</i>

**TABEL 18 STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN TEMA WE BARE BEARS (LANJUTAN)**

4	Tempelkan		Figurin <i>Nom Nom</i> , bola basket, dan <i>macaron</i>	Di antara <i>tier</i> pertama dan kedua
5	Tempelkan		Figurin <i>Grizzly</i> , <i>Panda</i> , <i>Ice bear</i> dan <i>marshmallow</i>	Di bagian atas <i>tier</i> kedua
				Hasil akhir : 1 dekorasi kue <i>we bare bears</i> .

### 3. Purchase Order

*Purchase Order* merupakan dokumen yang dibuat pembeli kemudian dikirim kepada penjual, berisi lampiran berupa produk apa saja yang akan dibeli (Ismi, 2021). Proses ini memudahkan penjual untuk menyiapkan barang. Berikut merupakan beberapa bahan yang akan digunakan untuk mendekrasi kue ulang tahun penulis. Kebutuhan bahan akan dibagi dua berdasarkan yang menggunakan *dummy* dan yang menggunakan *Chocolate Pound Cake*.

**TABEL 19 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total
1	Rolled fondant putih	1	<i>Pail</i> @5 kg	Rp305.000	Rp305.000
2	<i>Dummy</i> Ø 30 T:12cm	1	Pcs	Rp30.000	Rp30.000
3	<i>Dummy</i> 10x15 T:15cm	1	Pcs	Rp13.000	Rp13.000
4	Pewarna Hitam	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000

**TABEL 20 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY  
(LANJUTAN)**

5	Pewarna Jingga	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
6	Pewarna Biru	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
7	Pewarna Coklat	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
8	Pewarna Merah	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
9	Pewarna Putih	1	Botol @50gr	Rp10.000	Rp10.000
10	Pewarna Hijau	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
11	Pewarna Kuning	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
12	CMC	1	Botol @50 gr	Rp7.000	Rp7.000
13	Maizena	1	Pack @300 gr	Rp 10.000	Rp 10.000
14	<i>Cake Bottom</i>	1	Pcs	Rp 22.800	Rp 22.800
15	<i>Marshmellow</i>	1	Pack @300 gr	Rp 32.000	Rp 32.000
16	<i>LED Light Strips 50 cm</i>	1	Pcs	Rp 15.300	Rp 15.300
17	<i>Edible Pen</i>	1	Pcs	Rp 21.900	Rp 21.900
18	<i>Plastic Wrap</i>	1	Pack	Rp 11.000	Rp 11.000
19	Kawat	1	Roll @10 m	Rp 13.000	Rp 13.000
<b>TOTAL</b>					Rp559.000

**TABEL 21 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE  
POUND CAKE**

No	Nama	Jumlah	Satuan	Harga	Total
1	Rolled fondant putih	1	<i>Pail @5 kg</i>	Rp305.000	Rp305.000
2	Pewarna Hitam	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
3	Pewarna Jingga	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
4	Pewarna Biru	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
5	Pewarna Coklat	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
6	Pewarna Merah	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
7	Pewarna Hijau	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
8	Pewarna Kuning	1	Botol @20ml	Rp11.000	Rp11.000
9	Pewarna Putih	1	Botol @50gr	Rp10.000	Rp10.000
10	CMC	1	Botol @50 gr	Rp7.000	Rp7.000



**TABEL 22 PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE POUND CAKE (LANJUTAN)**

11	Maizena	1	Pack @300 gr	Rp 10.000	Rp 10.000
12	<i>Cake Bottom</i>	1	Pcs	Rp 22.800	Rp 22.800
13	<i>Marshmellow</i>	1	Pack @300 gr	Rp 32.000	Rp 32.000
14	<i>LED Light Strips 50 cm</i>	1	Pcs	Rp 15.300	Rp 15.300
15	<i>Edible Pen</i>	1	Pcs	Rp 21.900	Rp 21.900
16	<i>Plastic Wrap</i>	1	Pack	Rp 11.000	Rp 11.000
17	<i>Soft flour</i>	1	Kg	Rp12.000	Rp12.000
18	Gula	1	Kg	Rp13.500	Rp13.500
19	<i>Baking soda</i>	1	Botol @81 gr	Rp5.000	Rp5.000
20	Bubuk coklat	1	Box @90 gr	Rp20.000	Rp20.000
21	Garam	1	Pack @250 gr	Rp6.000	Rp6.000
22	<i>Unsalted butter</i>	1	Kg	Rp154.600	Rp154.600
23	Telur	1	Kg	Rp31.000	Rp31.000
24	<i>Heavy cream</i>	1	Pack @907 gr	Rp55.000	Rp55.000
25	Susu cair	1	Botol @250 gr	Rp6.000	Rp6.000
26	<i>Milk Chocolate compound</i>	1	Kg	Rp.63.900	Rp.63.900
<b>TOTAL</b>					Rp913.000

#### 4. Perumusan Harga Jual

Perumusan harga jual atau *recipe costing* merupakan langkah untuk menetapkan *cost* makanan dari setiap bahan yang akan digunakan dan menentukan biaya dari bahan tersebut (Scott, 2022). *Selling price* yang akan penulis tetapkan akan terbagi menjadi dua, yaitu berbahan dasar *dummy* dan yang berbahan dasar dari *chocolate pound cake*.

**TABEL 23 PERUMUSAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN DUMMY**

No	Nama bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total harga
1	Rolled fondant putih	2.890 gr	Rp305.000	<i>Pail</i> @5 kg	Rp176.290
2	<i>Dummy</i> Ø30 T:12cm	1 pcs	Rp30.000	Pcs	Rp30.000
3	<i>Dummy 10x15</i> <i>T:15cm</i>	1 pcs	Rp13.000	Pcs	Rp13.000
4	Pewarna Hitam	3 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp1.650
5	Pewarna Jingga	2 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp1.100
6	Pewarna Biru	15 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp8.250
7	Pewarna Coklat	20 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp11.000
8	Pewarna Merah	5 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp2.750
9	Pewarna Hijau	5 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp2.750
10	Pewarna Kuning	5 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp2.750
11	Pewarna Putih	10 gr	Rp10.000	Botol @50gr	Rp200
12	CMC	25 gr	Rp7.000	Botol @50 gr	Rp.3.500
13	Maizena	200 gr	Rp 10.000	Pack @300 gr	Rp6.600
14	<i>Cake Bottom</i>	1 pcs	Rp 22.800	Pcs	Rp22.800
15	<i>Marshmelow</i>	250 gr	Rp 32.000	Pack @300 gr	Rp26.666

**TABEL 24 PERUMUSAN HARGA JUAL MENGGUNAKAN DUMMY  
(LANJUTAN)**

16	<i>LED Light Strips 50 cm</i>	1 pcs	Rp 15.300	Pcs	Rp15.300
17	<i>Edible Pen</i>	1 pcs	Rp 21.900	Pcs	Rp21.900
18	<i>Plastic Wrap</i>	0,5	Rp 11.000	Pack	Rp5.500
19	Kawat	20 cm	Rp 13.000	Roll @10 m	Rp65
<i>Food Cost</i>					Rp352.071
<i>Creativity and Art 50%</i>					Rp176.035,5
<i>Desired Cost Percent</i>					35%
<i>Preliminary Selling Price</i>					Rp1.508.875,71
<i>Actual Selling Price</i>					Rp1.510.000

**TABEL 25 PERUMUSAN HARGA JUAL BERBAHAN DASAR  
CHOCOLATE POUND CAKE**

No	Nama bahan	Kuantitas	Harga	Unit	Total harga
1	Rolled fondant putih	2.890 gr	Rp305.000	Pail @5 kg	Rp176.290
2	Pewarna Hitam	3 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp1.650
3	Pewarna Jingga	2 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp1.100
4	Pewarna Biru	15 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp8.250
5	Pewarna Coklat	20 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp11.000

**TABEL 26 PERUMUSAN HARGA JUAL BERBAHAN DASAR*****CHOCOLATE POUND CAKE (LANJUTAN)***

6	Pewarna Merah	5 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp2.750
7	Pewarna Hijau	5 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp2.750
8	Pewarna Kuning	5 gr	Rp11.000	Botol @20ml	Rp2.750
9	Pewarna Putih	10 gr	Rp10.000	Botol @50gr	Rp200
10	CMC	25 gr	Rp7.000	Botol @50 gr	Rp3.500
11	Maizena	200 gr	Rp 10.000	Pack @300 gr	Rp6.600
12	<i>Cake Bottom</i>	1 pcs	Rp 22.800	Pcs	Rp22.800
13	<i>Marshmellow</i>	250 gr	Rp 32.000	Pack @300 gr	Rp26.666
14	<i>LED Light Strips 50 cm</i>	1 pcs	Rp 15.300	Pcs	Rp15.300
15	<i>Edible Pen</i>	1 pcs	Rp 21.900	Pcs	Rp21.900
16	<i>Plastic Wrap</i>	0,5	Rp 11.000	Pack	Rp5.500
17	<i>Soft flour</i>	680 gr	Rp12.000	Kg	Rp8.160
18	Gula	908 gr	Rp13.500	Kg	Rp12.258
19	<i>Baking soda</i>	8 gr	Rp5.000	Botol @81 gr	Rp493
20	Bubuk coklat	80 gr	Rp20.000	Box @90 gr	Rp17.777
21	Garam	10 gr	Rp6.000	Pack @250 gr	Rp240
22	<i>Unsalted butter</i>	680 gr	Rp154.600	Kg	Rp105.128
23	Telur	10 pcs	Rp31.000	Kg	Rp19.375
24	<i>Heavy cream</i>	608 gr	Rp55.000	Pack @907 gr	Rp36.868

**TABEL 27 PERUMUSAN HARGA JUAL BERBAHAN DASAR**  
**CHOCOLATE POUND CAKE (LANJUTAN)**

25	Susu cair	190 gr	Rp6.000	Botol @250 gr	Rp4.560
26	<i>Milk Chocolate compound</i>	908 gr	Rp.63.900	Kg	Rp58.021
<i>Food Cost</i>					Rp571.886
<i>Creativity and Art 50%</i>					Rp285.943
<i>Desired Cost Percent</i>					35%
<i>Preliminary Selling Price</i>					Rp2.450.940
<i>Actual Selling Price</i>					Rp2.455.000

#### **D. Lokasi dan Waktu kegiatan**

##### 1) Lokasi

###### a. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir

Kegiatan dilakukan di:

Grand Saturnus Residence No.2

###### b. Lokasi Kegiatan Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir

Kegiatan dilakukan di:

Politeknik Pariwisata NHI Bandung

Jalan Dr. Setiabudhi No.186, Bandung.

##### 2) Waktu

###### a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir

Kegiatan latihan tugas akhir dimulai dari Agustus – Desember 2022

###### b. Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir

Bulan Januari 2023