

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dekorasi kue merupakan seni artistik dalam pembuatan sebuah kue. Keterampilan para pembuat kue untuk memperindah kue tersebut merupakan salah satu bentuk ekspresi diri dalam banyak hal seperti membuat dan menetapkan desain serta warna, mengaplikasikan desain, serta menguasai teknik – teknik lain dalam membuat hiasan. Penampilan kue yang beragam dengan berbagai macam hiasan yang digunakan akan memberikan kesan tersendiri baik pada pembuat kue maupun pembelinya, juga menambah daya jual dan ketertarikan pelanggan tinggi.

Pada zaman sekarang, kue dianggap penting sebagai salah satu simbolis acara. Kue yang ditampilkan pun beragam tergantung jenis acara apa yang akan diselenggarakan seperti hari jadi menikah, *baby shower*, hari pernikahan, hari ulang tahun, maupun hari raya penting lainnya. Makanan ini juga digemari oleh banyak kalangan dari ragam usia. Selain karena rasanya yang enak dan tekstur yang beragam, kue juga memiliki aneka bentuk dan dekorasi yang menjadikannya indah, menarik dan unik untuk dinikmati.

Di Indonesia sendiri, dekorasi kue sudah menjadi sebuah tren. Salah satu kue yang paling sering didekorasi adalah kue ulang tahun. Sebagai salah satu simbolis dan hadiah saat ulang tahun, kue ini juga memberikan kesempatan yang kreatif,

menarik dan memuaskan untuk merancang dan membuat kue (LoCicero, 2007). Kue ini sering kali dihidangkan dengan penambahan lilin. Sejarah menceritakan bahwa kue ulang tahun pertama kali dibuat oleh bangsa Romawi kuno. Mereka menaruh lilin diatas kue sebagai penghormatan kepada Dewi Bulan, Artemis. Prosesi tiup lilin sering kali dilambangkan sebagai bentuk terima kasih dan permohonan.

Sekarang ini, banyak dijumpai kue ulang tahun yang dijual selaras dengan apa yang sedang *hype* di Indonesia. Contohnya adalah kue dengan dekorasi replika makanan, dekorasi korea yang minimalis dan estetik, dekorasi klasik dengan penggunaan *buttercream*, dekorasi dengan *rolled fondant* dan banyak lagi. Sehubungan dengan pemaparan tersebut, penulis mengambil dekorasi kue sebagai pilihan proyek tugas akhir dikarenakan, dekorasi kue sedang tren di Indonesia dan penulis juga menyukai dekorasi kue sebagai sarana untuk menyalurkan kreativitas dan ide-ide yang ingin penulis kembangkan.

Berdasarkan uraian di atas, saat ini banyak kue yang dijual dengan ragam jenis bahan dekorasi kue yang dibuat semenarik mungkin untuk menggugah selera para pembeli. Jenis bahan dekorasi kue yang biasa digunakan adalah *royal icing*, *marzipan*, *buttercream*, *ganache*, *gumpaste*, *chocolate modelling* dan *fondant*.

Fondant merupakan *glaze* yang biasa digunakan untuk petit fours, *éclair*, dan kue lainnya. Merupakan lapisan gula yang terbuat dari *icing sugar*, *gelatine*, yang biasa digunakan untuk melapisi kue pernikahan ataupun dekorasi lainnya (LaBau, 2012). *Fondant* memiliki dua jenis macam yaitu, *poured fondant* dan *rolled*

fondant. *Poured fondant* merupakan fondant yang dituangkan ke atas kue untuk membuat lapisan yang keras, halus, dan berkilau (LoCicero, 2007).

Rolled fondant, merupakan bahan penghias kue yang terbuat dari *confectioners sugar*, *corn syrup* dan bahan lainnya. Memiliki tekstur yang lembut sehingga mudah untuk diaplikasikan. Menurut Bahalwan (2013), *rolled fondant* yang digunakan harus bersifat fleksibel, mudah dibentuk dan mudah diwarnai. Bahan ini umumnya, memiliki warna putih sehingga untuk penambahan warna lain dapat disesuaikan dengan desain warna yang telah ditetapkan, pemberian warna juga harus menggunakan pewarna makanan yang bisa dikonsumsi. *Rolled fondant* digunakan untuk melapisi kue dengan cara menggulung dan diletakkan dengan hati – hati ke atas kue (LoCicero, 2007)

Karena bersifat elastis dan mudah dibentuk, pengaplikasian bahan ini pun tidak sulit, pertama kita taburi dulu meja kerja kita dengan maizena agar saat proses menipiskan fondant agar tidak lengket. Kemudian, pipihkan dengan menggunakan *rolling pin*, sesuaikan ketebalan fondant dengan bentuk yang kita mau, lalu letakkan ke atas kue untuk melapisinya kemudian untuk merapihkannya bisa menggunakan *fondant smoother*.

Fondant juga dapat dibentuk menjadi *figurine* atau bentuk hiasan lain yang dibutuhkan seperti karakter orang atau benda lainnya dengan menggunakan beragam teknik. Menurut Garrett (2012) ada beberapa teknik dalam membuat keterampilan *rolled fondant* yaitu *ruffling*, *tassels*, *classical draperry*, *apllique*, *braiding*, *smocking*, *molding*, dll.

Dalam bukunya *Cake Decorating For Dummies*, LoCicero (2007) mengungkapkan bahwa fondant lebih digemari untuk kue yang tampil di acara yang diadakan diluar, karena cenderung bertahan dalam kondisi panas dan lembab, namun walaupun seperti itu sama seperti jenis dekorasi kue yang lain, jangan biarkan fondant terlalu lama dibiarkan di tempat yang panas. Ketahanan bahan ini membuatnya lebih sering dipakai untuk menghindari terjadinya kerusakan pada kue. Terlebih di Indonesia yang memiliki iklim dan suhu yang cukup panas, bahan ini merupakan pilihan dekorasi kue yang lebih aman untuk digunakan.

Penulis tertarik untuk menggunakan *rolled fondant* pada dekorasi kue ini karena dapat dibentuk menjadi aneka ragam bentuk dan dapat dikreasikan dengan berbagai warna sehingga dekorasi kue menjadi lebih hidup dan menarik. Selain itu, penyimpanannya lebih tahan untuk ditampilkan dalam sebuah acara.

Selain itu penulis juga akan menambahkan *royal icing* pada dekorasi kue ini. Royal icing merupakan campuran dari putih telur, gula halus dan sedikit asam yang digunakan dalam dekorasi kue.

Pada tugas akhir ini, penulis mengambil tema dari film animasi “Tinker Bell” dalam sebuah dekorasi kue. Tinker Bell merupakan sebuah karakter fiksi dari karya Peter Pan oleh J.M Barrie’s pada tahun 1904. Kemudian ditampilkan pada tahun 1953 dengan Peter Pan, animasi yang diproduksi oleh Walt Disney. Pada awalnya, karakter ini hanya ditampilkan sebagai karakter pendukung peri umum namun karena antusias masyarakat akan karakter tersebut, Walt Disney menjadikan Tinker Bell sebagai maskot resmi yang dikenal luas (Wikiwand, 2011).

Di tahun 2005, Disney membuat *franchise The Disney Fairies* dan menambahkan Tinker Bell serta karakter-karakter lain sebagai peri yang tinggal di Pixie Hollow. Kesuksesan maskot Tinker Bell ini membuat film animasi Tinker Bell dibuat ke dalam beberapa seri.

Dalam film animasi seri pertama yaitu Tinker Bell (2008), film ini menceritakan bagaimana kehidupan para peri di *Pixie Hollow*. Tinker Bell lahir dari tawa pertama seorang bayi yang baru lahir dan dengan bantuan angin, bunga dandelion terbawa hingga ke *Pixie Hollow* (rumah para peri), singkat cerita ia dihadapkan dengan berbagai simbol dari talenta tiap peri, dan sebuah palu memilih dia sehingga dia merupakan salah satu peri pengrajin (*tinker fairies*).

Dilansir oleh artikel *Hollywood Walk of Fame* film animasi Tinkerbell series pertama ini mendapat penghargaan *Best Kidvid Title by Home Media Magazine's DVD Critics Award* (2008), *One of the top 3 Direct-To-Video titles on Blu-Ray & DVD* (2009). Selain itu, pada 2009 Tinker Bell juga menerima penghargaan yaitu menjadi patung lilin terkecil di Madame Tussauds dengan ukuran 5,5" dan pada 2010 karakter ini menjadi karakter keenam dari produksi Disney dan karakter fiksi ketiga belas yang menerima penghargaan ini, yang diwakili oleh bintang ke-2418 di *Hollywood Walk of Fame*.

Selain keindahan animasi dan alur ceritanya, film ini memberikan pesan moral kepada anak-anak atau audiens penonton, yaitu :

1. Bahwa mereka dapat memiliki keinginan untuk menjadi apapun dan tidak perlu mendengarkan hal-hal yang membuat mereka berkeinginan untuk mengubah diri sendiri.
2. Kreativitas dalam diri itu perlu untuk dikembangkan untuk menuju kesuksesan
3. Dalam keahlian atau bakat yang dimiliki bisa jadi itu merupakan langkah awal menuju kesuksesan.

Dengan demikian, dekorasi kue bertemakan *Tinker Bell* ini, penulis tujuan untuk kue ulang tahun anak-anak dikarenakan film animasi ini dibuat untuk anak-anak, namun tidak menutup kemungkinan dapat dinikmati semua kalangan juga.

1.2 Usulan Produk

1.2.1 Konsep Produk

Pada Tugas Akhir ini, penulis memilih kategori presentasi produk dengan pilihan dekorasi kue. Penulis memilih *rolled fondant* sebagai dekorasi kue dikarenakan penggunaan *fondant* ini cukup mudah karena memiliki tekstur yang halus dan mudah dibentuk, selain itu *fondant* juga digemari oleh banyak kalangan dalam pembuatan *birthday cake* dan memiliki ketahanan yang lebih baik.

Penulis menggunakan beberapa teknik dalam pembuatan dekorasi kue ini, yakni untuk proses *covering* pada tiap tier akan menggunakan *paneling method* yakni metode melapisi setiap bagian kue dengan terpisah (Yener, 2020). Kemudian untuk pembuatan berbagai figurine dan rumput yang terdapat dalam dekorasi kue ini, akan menggunakan teknik *modelling* dan *sculpting* dimana karakter figurine akan dibentuk sesuai desain. Lalu

untuk bentuk bunga dan daun akan menggunakan teknik *emboss* dengan bantuan alat cetakan (*plunger*), lalu untuk jendela dan pintu akan menggunakan teknik *cut out*. Serta penulis juga menggunakan *royal icing* dengan bentuk *piped leaves*.

Dalam pembuatan dekorasi kue dengan tema Tinker Bell ini, penulis akan membuat tempat bekerjanya para peri pengrajin yakni didalam pohon, dikarenakan dalam cerita ini para peri pengrajin harus menyiapkan banyak peralatan untuk membantu persiapan musim semi, namun setelah persiapan musim semi hancur karena ulah Tink dan Vidya (peri terbang cepat), Tink bekerja keras untuk menemukan solusinya. Lalu, dia mulai bereksperimen untuk membuat beberapa mesin untuk membantu mempercepat pekerjaan para peri, dikarenakan sebentar lagi bunga *Everblossom* akan mekar yang merupakan tanda bahwa para peri harus segera mengubah musim dingin menjadi musim semi. Tink meminta bantuan teman-temannya yaitu para peri pengrajin dan peri lainnya untuk mempercepat proses pembuatan mesin-mesin itu. Sehingga berdasarkan pemaparan tersebut, penulis akan mengambil musim semi dan tempat kerjanya para peri pengrajin sebagai simbolis dari resolusi konflik cerita.

Pada proses *covering cake* ini, penulis akan mengaplikasikan dekorasi fondant pada dummy sebagai pengganti kue. Sebagai pelapis pada setiap *layer*, penulis akan menggunakan *rolled fondant* kemudian akan menambahkan, rerumputan, bunga, membuat bebatuan, membuat jendela dan pintu rumah, membuat meja kerja, kursi, membuat figurin *Tinker Bell*, serta membuat beberapa hewan seperti kumbang, kelinci dan tupai. Pembuatan dekorasi kue ini akan dimodifikasi sehingga tidak akan sama persis seperti cerita pada film

animasi Tinker Bell, namun akan mengambil unsur-unsurnya dan akan dikembangkan sesuai dengan desain olahan penulis.

Dalam pengaplikasiannya, penulis akan menggunakan dummy yang berjumlah 3 buah dengan jenis ukuran yang berbeda. Untuk alasnya penulis akan menggunakan *teakblock* kayu. Penulis akan membuat bagian atas, dimana bagian dummy akan dibuat seperti batang pohon dengan Tinker Bell sebagai *topper*.

Pada pembuatan kue aslinya, penulis hanya akan membuat tier 1 dan tier 2 dengan kue sungguhan, sedangkan tier 3 akan digunakan sebagai *topper* untuk tempat bekerja Tinker Bell dengan menggunakan dummy.

1.3 Tinjauan Umum

1.3.1 Tema Produk

Tema dekorasi kue dengan judul Tinker Bell ini penulis ambil dikarenakan keunikan pada alur cerita serta detail animasi yang sangat memanjakan para penontonnya. Banyaknya detail yang harus diperhatikan dalam proses pembuatan dekorasi kue ini membuat penulis merasa tertantang untuk merealisasikannya ke dalam bentuk kue.

Tinker Bell sendiri menceritakan mengenai kehidupan para peri di *Pixie Hollow*. Tinker Bell yang lahir dari tawa bayi pertama yang baru lahir, kemudian terbawa angin hingga ke *Pixie Hollow*, dan mendapatkan bakat pengrajin menuntunnya kepada banyak hal baru. Awalnya Tinker Bell hanya memiliki dua orang teman yaitu peri pengrajin yang bernama Clark dan Bubble. Mereka menjadi teman akrab dan saling membantu dalam pekerjaan mereka masing-masing.

Semula, Tink merasa bangga dengan pekerjaannya, namun setelah dia bertemu dengan peri dengan bakat lain, dan perubahan musim semi yang mengharuskan para peri untuk pergi ke dataran utama, membuat Tink ingin pergi kesana. Namun, pada kenyataannya peri pengrajin tidak bisa pergi kesana karena tidak memiliki bakat lain untuk dilakukan di dataran utama. Hal tersebut membuat Tink sangat sedih, sehingga dia berupaya keras untuk mengubah bakatnya dan belajar hal baru. Sayangnya hal tersebut tidak berjalan dengan baik, Tink bertemu dengan peri terbang cepat yaitu Vidia yang berujung kepada hancurnya persiapan para peri untuk perubahan musim semi di dataran utama. Tink memberikan permohonan maaf kepada *Queen Clarion* dan bermaksud untuk membantu.

Setelah itu, Tink memutuskan untuk menemukan cara bagaimana menghasilkan mesin yang kerjanya lebih cepat untuk membantu persiapan musim semi dengan efektif. Selain itu, dalam misinya juga Tink menemukan sebuah mainan kotak musik seorang anak yang kemudian hal tersebut menjadi alasan bagi sang ratu untuk memberikan kesempatan bagi Tink pergi ke dataran utama. Setelah semua kerja keras yang dilakukannya dan para pengrajin, Tink menyadari bahwa dia telah ditakdirkan untuk menjadi peri pengrajin dan dia memiliki potensi menjadi lebih berkembang dan sejak saat itu, Tinker Bell tidak meremehkan dirinya lagi.

1.3.2 Jenis Produk

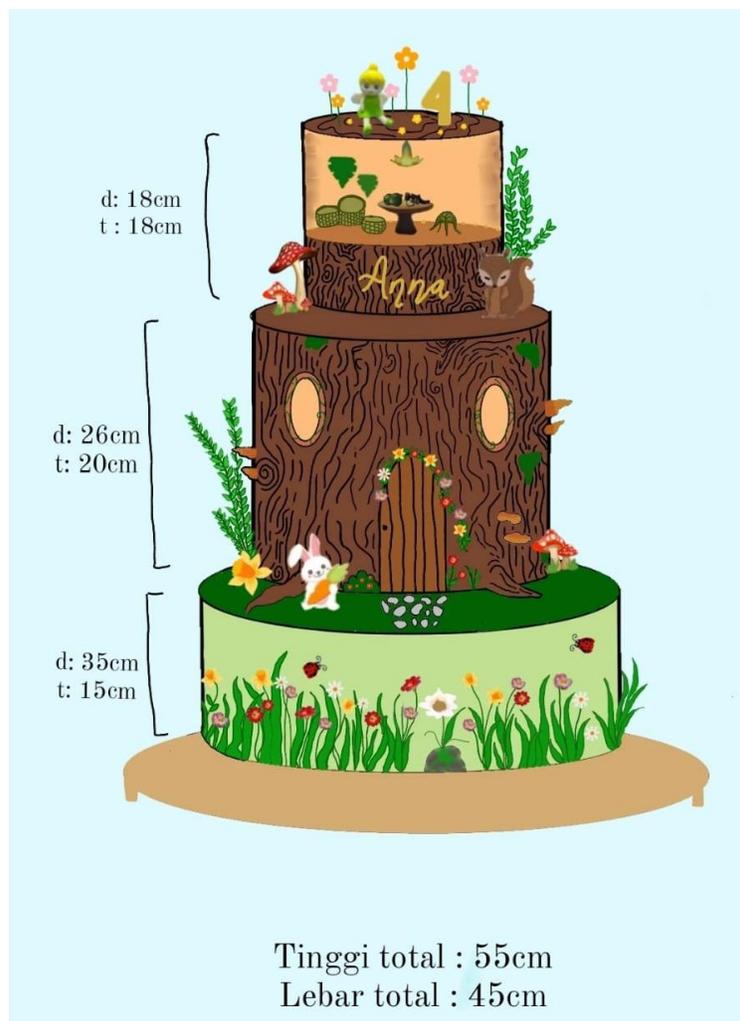
Dekorasi kue dengan judul *Tinker Bell* ini merupakan jenis produk kue ulang tahun. Kue ini akan digunakan pada ulang tahun dengan tema *fairy* dan produk ini ditujukan bagi anak-anak yang menyukai film animasi “Tinker Bell”. Produk ini juga bisa ditujukan

kepada semua kalangan dengan ragam usia yang memiliki minat pada film animasi ini. Kue dengan dekorasi *rolled fondant* ini bisa digunakan pada acara *indoor* maupun *outdoor* karena ketahanan dari jenis dekorasi yang digunakan.

1.3.3 Desain Produk

Kue ulang tahun penulis yang bertemakan Tinker Bell akan menggunakan 3 tier yang menggunakan dummy dengan ukuran diameter dan tinggi yang berbeda pada tiap tiernya, dan menggunakan *teakblock* sebagai alas dengan ukuran 45 cm.

Berikut merupakan desain dekorasi kue bertemakan *Tinker Bell* :



Gambar 1 Sketsa Desain Kue Tinker Bell

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

a. Tier Pertama



Gambar 2 Musim Semi

Sumber : Tinker Bell, 2008

Tier paling bawah ini memiliki ukuran diameter 35cm dengan tinggi 15cm. Kemudian akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hijau muda. Tier ini menggambarkan musim semi yang akan datang. Penulis mengambil musim semi karena pada cerita di film tersebut menggambarkan persiapan para peri untuk musim semi, salah satunya persiapan benih bunga dan hewan-hewan yang terbangun dari masa hibernasinya.



Gambar 3 Bunga Dan Rumput di Ladang

Sumber : Tinker Bell, 2008



Gambar 4 Mekarnya Bunga Everblossom

Sumber : Tinker Bell, 2008

Berdasarkan uraian tersebut, maka pada bagian ini penulis akan menambahkan rerumputan yang cukup panjang, aneka bunga pada musim semi yaitu bunga dafodils, daisy, dan sprimrose, lalu akan ada bunga *everblossom* yang merupakan simbol waktu bagi para peri untuk pergi ke dataran utama menyiapkan musim semi, kemudian penulis akan

menambahkan kumbang, bebatuan, kelinci pada perbatasan bagian yang bersinggungan dengan tier nomor dua.

b. Tier Kedua



Gambar 5 Tempat Bekerja Peri Pengrajin

Sumber : Tinker Bell, 2008

Pada tier kedua ini, memiliki diameter 26cm dengan tinggi 20cm, yang dilapisi dengan fondant berwarna coklat untuk menggambarkan batang pohon di Pixie Hollow. Batang pohon ini menggambarkan tempat bekerja para peri pengrajin, dimana didalam film diceritakan bahwa mereka bekerja didalam pohon secara bersama, penulis juga akan menambahkan pintu dengan tekstur kayu serta jendela berbentuk lingkaran yang akan dililit dengan tali daun rambat kemudian akan menambahkan beberapa tumbuhan hijau seperti lumut, semak dan rerumputan, serta bunga serta akan menempelkan jamur-jamur yang menempel pada batang pohon tersebut.

c. Tier Ketiga



Gambar 6 Tempat Kerja Tinker Bell

Sumber : Tinker Bell, 2008

Tier ini merupakan bagian paling atas dari kue ini. Pada tier ini akan menggunakan *dummy* dengan diameter 18 cm dan tinggi 8cm yang ditutupi dengan tambahan *styrofoam* yang berukuran 10cm dan didesain sama seperti bentuk kue namun akan berbentuk setengah lingkaran , yang dimana tier paling atas ini akan terbuka setengah. Pada tier ini, dummy akan dilapisi dengan fondant dengan tekstur kayu dan akan memperlihatkan bagian dalam yang merupakan tempat kerja Tinker Bell. Di bagian dalam ini, akan memperlihatkan tempat kerja yang terdiri atas meja jamur, kursi yang terbuat dari daun, lampu yang terbuat dari bunga, serta tambahan keranjang tempat para peri pengrajin menaruh barang-barang penemuan dan karya kerajinan mereka. Kemudian pada bagian depan dummy akan diberi tulisan “Anna” sebagai simbol nama seorang

anak yang berulang tahun, dan pada atas dummy, akan ditutup dengan styrofoam yang dilapisi dengan fondant dan tekstur kayu, dan di atasnya penulis akan menambahkan Tinker Bell, angka 4 dan bunga sebagai topper. Selain dari ketiga tier tersebut, penulis akan menggunakan *teakblock* kayu berbentuk lingkaran.

Dalam pembuatan dekorasi kue ini, penulis menggunakan beberapa peralatan yang tidak *edible* untuk dikonsumsi seperti penggunaan kawat untuk batang daun, lalu penggunaan tusuk gigi sebagai penopang figurin dan styrofoam sebagai *topper* tier ketiga. Sehingga penggunaan alat-alat tersebut akan digantikan dengan bahan yang *edible*, yakni :

- Kawat akan diganti dengan pasta yang dicat dengan pewarna makanan hijau
- Tusuk gigi yang diganti dengan pasta/pocky
- *Topper* styrofoam yang diganti dengan *rice crispy* dan marshmallow

1.4 Tinjauan Produk

1.4.1 Standar Resep

Menurut Gisslen (2013) standar resep merupakan seperangkat instruksi penjelasan cara pembuatan suatu produk yang dikembangkan oleh suatu operasi dan bertujuan untuk digunakan oleh koki dalam penciptaan sebuah makanan yang kemudian akan disajikan dan dijual kepada pelanggan.

Dalam presentasi produk tugas akhir, penulis memilih dummy untuk digunakan sebagai representasi kue, namun jika akan menggunakan kue sungguhan penulis akan memilih *butter cake* untuk fondasi kue ulang tahun, karena memiliki tekstur yang lembut, namun juga padat serta kokoh sehingga dapat menahan beban *rolled fondant* (Sweethaus, 2022). Kemudian untuk krim yang melapisi kuenya, penulis akan menggunakan chocolate ganache. Alasan penulis mengambil chocolate ganache adalah dikarenakan ganache merupakan krim dengan tekstur yang lembut, serta dapat disimpan dalam waktu yang lama juga memiliki rasa yang *flavorful* (Gilmore, 2023). Ganache juga stabil untuk digunakan dalam berbagai acara, sehingga resiko kegagalan kue juga akan lebih kecil dengan menggunakan bahan ini (Gilmore,2023).

Dalam pembuatan kue pada dekorasi Tinker Bell ini, penulis akan melampirkan resep *butter cake* dan resep dark chocolate ganache. Resep ini penulis ambil dari standar resep Poltekpar NHI Bandung prodi SPP. Berikut resep *butter cake* dan ganache yang penulis gunakan untuk dekorasi kue :

TABEL 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE

<i>BUTTER CAKE</i>		Kategori : <i>Large Cakes</i>		
<i>STANDARD RECIPE</i>		Hasil :1 Whole Cake = 125 slice (1 Rec = 892 gr, Ø 20cm T 7 cm) Ø : 35cm t :15 cm = 5852 gr Ø : 26cm t : 20 cm = 4305 gr		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan
2	Kocok	2875 gr 2300 gr	<i>Butter</i> Gula pasir	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga pucat mengembang

TABEL 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE (LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>		Kategori : <i>Large Cakes</i>		
STANDAR RESEP		Hasil :1 Whole Cake = 125 slice		
		(1 Rec = 892 gr, Ø 20cm T 7 cm)		
		Ø : 35cm t :15 cm = 5852 gr		
		Ø : 26cm t : 20 cm = 4305 gr		
3	Masukkan	2588 gr	Tepung protein rendah	Yang telah diayak ke dalam campuran butter-gula ,
		5 gr	Garam	lalu lakukan teknik <i>fold-in</i> secara bertahap bagi menjadi 3 bagian

TABEL 1 STANDAR RESEP BUTTER CAKE (LANJUTAN)

BUTTER CAKE		Kategori : Large Cakes		
STANDAR RESEP		Hasil:1 Whole Cake = 125 slice		
		(1 Rec = 892 gr, Ø 20cm T 7 cm)		
		Ø : 35cm t :15 cm = 5852 gr		
		Ø : 26cm t : 20 cm = 4305 gr		
6	Tuangkan			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> (lapis wax paper)
7	Panggang			Dengan suhu 175C selama 60 menit. Jika masih diperlukan, tambahkan sedikit waktu
	Dinginkan			Kue di suhu ruang.

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

TABEL 2 STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE FILLING & COATING

GANACHE		Kategori : <i>Cream & Sauces</i>		
STANDAR RESEP		Hasil: 5025 gr <i>Coating : 2025 gr</i> <i>Filling : 3000gr</i>		
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan yang diperlukan
2	Potong	3350 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Menjadi potongan kecil taruh di mangkuk
	Hangatkan	1675 gr	<i>Dairy cream</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> hingga <i>simmering</i>

TABEL 2 STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE *FILLING & COATING* (LANJUTAN)

GANACHE		Kategori : <i>Cream & Sauces</i>		
STANDAR RESEP		Hasil : 5025 gr <i>Coating : 2025 gr</i> <i>Filling : 3000gr</i>		
	Ayak Masukkan	100 gr 67 gr	<i>Cocoa powder</i> Gula pasir	Dan Ke dalam <i>sauce pan</i> , aduk sampai larut dengan <i>baloon whisk</i>
3	Masukkan			Potongan cokelat ke dalam campuran <i>cream-cocoa-</i> <i>sugar</i>

**TABEL 2 STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE *FILLING* &
COATING (LANJUTAN)**

GANACHE		Kategori : <i>Cream & Sauces</i>		
STANDAR RESEP		Hasil: 5025 gr <i>Coating</i> : 2025 gr <i>Filling</i> : 3000gr		
	Aduk			hingga
	Pindahkan			tercampur rata Ganache ke dalam <i>bowl</i>
4	Dinginkan			Ganache di suhu ruang
5	Oleskan			Ganache ke permukaan kue sebagai isian dan luar kue sebagai proses <i>crumb coating</i>

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN TINKER BELL DENGAN DUMMY

Hasil: 1 *whole cake*

Ø : 35 cm t : 15 cm

Ø : 26 cm t : 20 cm

Ø : 18 cm t : 18 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
TIER PERTAMA				
1.	Siapkan		<i>Dummy</i>	Berukuran diameter 35 cm dan tinggi 15cm
	Oleskan			Air pada <i>dummy</i>
2	Uleni	1100 gr 5 gr	Fondant CMC	Hingga mencapai konsistensi yang diperlukan

**TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER*
*BELL DENGAN DUMMY***

3	Campurkan	15 ml	Fondant Pewarna makanan berwarna hijau daun	Dengan
4	Uleni			Hingga tercampur rata
5	Tipiskan		Fondant	hingga berukuran lebih besar dari ukuran dummy
6	Lapisi			Permukaan dummy

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Haluskan			Permukaan dummy dengan <i>fondant</i> <i>smoother</i>
ANEKA BUNGA KECIL				
7	Siapkan	80 Gr 3 Gr	Fondant CMC	Untuk 5 macam bunga
	Campurkan	5 ml 5 ml 5 ml	Pewarna kuning Pewarna merah Pewarna ungu	Pada masing- masing <i>fondant</i> , sisakan untuk warna putih
9	Tipiskan		Fondant	Kemudian
	Bentuk			Dengan cetakan bunga, lalu tipiskan
10	Beri Tempelkan	Sedikit	Larutan CMC	Pada bunga Bunga pada tier pertama, susun dan rapihkan

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

11	Siapkan Beri Potong	30 Gr Beberapa tetes	Fondant Pewarna hijau tua Fondant	Uleni hingga tercampur rata Menjadi kecil-kecil
	Pipihkan			Menjadi tangkai bunga
12	Pipihkan			bentuk menjadi daun kecil
13	Tempelkan Tambahkan		Fondant	Batang bunga, dan daun, Bunga
14	Siapkan Beri	200 Gr 5 gr	Fondant CMC	Lalu
	Uleni	Beberapa tetes	Fondant Pewarna hijau	Lalu beri

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Tipiskan Potong		Fondant	beberapa bagian
	Bentuk			menjadi dedaunan - rerumputan dengan berbagai ukuran
	Tempelkan		Fondant	Daun pada kawat hijau, rapikan
MEMBUAT SEMAK – SEMAK & LUMUT				
	Siapkan Beri	30 Gr Beberapa tetes	Fondant Pewarna hijau	
	Uleni		Fondant	Hingga warnanya tercampur rata
	Pipihkan		Fondant	

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Potong			Menjadi bentuk semak dan lumut sesuai pola
	Oleskan Tempelkan	1 ml	Larutan CMC	Pada bagian yang akan diletakkan bunga Bunga pada semak
	Siapkan Beri Tempelkan	20gr Beberapa tetes	<i>Crackers</i> Pewarna hijau	Yang telah dihaluskan Pada fondant lumut
	Beri Warnai	1 ml	Pewarna Hijau Lumut, kuning	Tekstur Pada semak- semak & lumut

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

MEMBUAT BEBATUAN				
	Siapkan	10 Gr	Fondant	Kemudian
	Beri	2 Gr	CMC	
		Beberapa tetes	Pewarna hitam	Campur hingga merata
	Potong			Lebih menjadi
	Bentuk			bebatuan
				dengan ragam
				ukuran
MEMBUAT JAMUR				
	Siapkan	5 gr	Fondant	Sebanyak 10pcs
		Beberapa tetes	Pewarna merah	Dengan
				Hingga
				tercampur rata
	Bentuk		Fondant merah	Menjadi kepala
				jamur
	Bentuk	3 gr	Fondant	Berwarna putih
				Menjadi bulat

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Oleskan Tempelkan	Sedikit	Larutan CMC	Pada bagian bawah kepala jamur Pada bagian bawah
	Bentuk	8 gr	Fondant putih	Menjadi batang jamur
	Beri			<i>Skewer</i>
	Bentuk	1 Gr	Fondant putih	menjadi bulat pipih (buat beberapa pcs)
	Oleskan Tempelkan	Sedikit	Larutan CMC	Dan Pada kepala jamur
	Siapkan	15 Gr	Fondant	
	Uleni	7 gr Beberapa tetes	Fondant Pewarna coklat,kuning, oranye	Dan Hingga warna tercampur rata

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Bentuk			Menjadi tabung
	Pipihkan Tempelkan Bentuk	8 gr	Fondant	Putih Pada fondant berwarna sebelumnya Menjadi tabung
	Potong			Lalu bagi menjadi setengah lingkaran
	Pipihkan Beri Lukiskan	1 ml	Pewarna merah dan oranye	bagian pinggir Tekstur Pada masing- masing jamur
TIER KEDUA				
	Siapkan		Dummy; d: 26cm ; t: 20cm	

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Oleskan	5 ml	Air	
	Uleni	900 Gr 3 Gr	Fondant CMC	Hingga mencapai konsistensi yang diinginkan
	Beri	Beberapa tetes	Pewarna Cokelat	Campurkan hingga tercampur rata
	Pipihkan Beri			Hingga mencapai dua kali lebar dummy Tekstur kayu pada fondant
	Oleskan Lapisi Rapikan	Sedikit	Larutan CMC Fondant	Ke atas dummy Dan

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Potong			Bagian yang tidak diperlukan
	Tempelkan	80 Gr	Fondant cokelat	Pada beberapa bagian bawah dummy sebagai akar pohon
	Beri			Tekstur dengan pada akar pohon dan batang pohon
	Lukiskan	3 ml	Pewarna cokelat	Pada batang dan akar agar lebih realistis
MEMBUAT <i>FURNITURE</i>				
	Siapkan	35 Gr	Fondant Pewarna cokelat Pewarna kuning	

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Uleni		Fondant	Hingga mencapai konsistensi yang diinginkan
	Campurkan	Beberapa tetes 15 gr	Pewarna cokelat Fondant	Dengan
	Campurkan	Beberapa tetes 20 gr	Pewarna Kuning Fondant	Dengan
	Uleni			Masing-masing fondant, hingga warna tercampur rata
	Bentuk		Fondant kuning	Menjadi bentuk bulat (jendela)
	Bentuk Oleskan	 2 ml	Fondant cokelat Larutan CMC	Menjadi akar pohon Pada akar pohon

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Tempelkan Beri			Akar pohon mengelilingi fondant kuning Lilitan dari fondant hijau
	Campurkan	15 Gr 2 gr Beberapa tetes Sedikit	Fondant CMC Pewarna cokelat Pewarna kuning	Dan Hingga warna tercampur rata
	Pipihkan			Fondant
	Bentuk Beri			Menjadi pintu Tekstur
	Campurkan Bentuk	3 gr Sedikit	Fondant Pewarna hitam	Dengan Menjadi gagang pintu tempelkan

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

Membuat Meja Jamur				
	Uleni	30 gr	Fondant	Hingga mencapai konsistensi yang diinginkan
	Campurkan	Beberapa tetes Sedikit	Pewarna kuning Pewarna cokelat	Dan Hingga warna tercampur rata
	Bentuk Beri	10 gr	Fondant	Menjadi bulat lalu pipihkan bagian pinggir Tekstur garis
	Bentuk	20 gr	Fondant	Menjadi tabung,
	Pipihkan			hingga bagian bawah lebih lebar daripada atas

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Beri			<i>Tooth pick</i>
	Oleskan	2 ml	Larutan CMC	Pada bagian bawah jamur
	Tempelkan			Bagian kaki meja
Membuat kursi daun dan tas				
	Siapkan	20 Gr	Fondant Pewarna hijau	
	Campur	13 gr Beberapa tetes	Fondant Pewarna hijau	Dengan Hingga merata
	Bentuk Pipihkan	2 gr	Fondant	Menjadi bulat ujung daun
	Bentuk	3 gr	Fondant	Menjadi batang daun (4 pcs)
	Oleskan Tempelkan	2 ml	Larutan CMC	Pada ujung daun Batang daun
	Beri			Tekstur

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Bentuk	8 gr	Fondant hijau	Menjadi bentuk tabung (tas)
	Uleni	10 gr	Fondant	Hingga mudah dibentuk
	Campurkan	Beberapa tetes Beberapa tetes	Fondant Pewarna hijau Pewarna kuning	Dengan Hingga merata
	Pipihkan			Fondant
	Potong			Sesuai bentuk kelopak bunga
	Oleskan	2 ml	Larutan CMC	Pada kelopak bunga
	Siapkan			Kawat hijau
	Tempelkan		Fondant	Pada kawat
Membuat Keranjang Kerajinan (3 pcs)				
	Uleni	30 gr 3 gr	Fondant hijau CMC	Hingga mudah dibentuk
	Bentuk		Fondant	Menjadi keranjang 3 pcs

**TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER*
BELL DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)**

	Siapkan	10 gr 2 gr	Fondant Pewarna cokelat, kuning CMC	Sebanyak 2 pcs untuk peralatan kerajinan
	Uleni		Fondant	Hingga fleksibel
	Campurkan	3 ml	Fondant Pewarna cokelat,kuning CMC	Dengan Hingga semua bahan tercampur rata
	Bentuk			Menjadi alat- alat kerajinan
	Tempelkan Oleskan	 2 ml	 Larutan CMC	Bagian-bagian kecil alat Pada tiap bagian

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

TIER KETIGA				
	Siapkan	2 pcs	Dummy <i>Cake Board</i> ; d: 16cm	
	Uleni	600 gr Beberapa tetes Beberapa tetes	Fondant Pewarna cokelat Pewarna kuning	Dengan
	Tipiskan	220 gr	Fondant	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i>
	Lapisi Potong			Ke atas permukaan dummy Bagian yang tidak diperlukan
	Beri			Tekstur kayu

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Tutupi			Dummy dengan styrofoam yang telah dibentuk setengah lingkaran
	Siapkan	100 gr 1 pcs	Gula halus Putih telur	Ke dalam <i>bowl</i>
	Tuangkan		Putih telur	secara bertahap hingga mencapai konsistensi medium
	Beri Campur	3 ml	Pewarna Hijau daun dan lumut	Hingga berwarna hijau muda dan tua
	Tipiskan	300 gr	Fondant	
	Tempelkan			Dengan <i>wood embosser</i>

**TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL*
DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)**

	Tempelkan			Pada styrofoam lalu beri tekstur kayu
	Tipiskan	100 gr 70 gr	Fondant	Dan
	Tempelkan			Ke atas permukaan <i>cake</i> <i>board</i> d:18cm dan d:15cm
	Potong			Bagian yang tidak diperlukan
MEMBUAT HEWAN & TINKERBELL				
	Siapkan	25 gr	Fondant	Berwarna putih
	Campurkan	4 gr	CMC	Hingga merata
	Bentuk	13 gr		Menjadi badan kelinci lalu beri skewer

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Bentuk	1 gr	Fondant	Masing-masing untuk tangan dan kaki (4pcs)
	Bentuk	3gr Beberapa tetes	Fondant Pewarna oranye	Menjadi wortel
	Bentuk Lukiskan	3gr 1ml	 Pewarna pink	untuk sepasang telinga di bagian dalam
	Siapkan Campurkan Campurkan	40 gr 5 gr 2 MI 10 gr	Fondant CMC Pewarna cokelat Fondant	Hingga menjadi cokelat tua Berwarna cokelat muda

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Bentuk	30 gr	Fondant cokelat	Menjadi badan tupai
	Bentuk	3 gr	Fondant cokelat muda	Menjadi dada
	Bentuk	1 Gr 2 Gr	Fondant cokelat	Menjadi kaki Menjadi lengan
	Beri			<i>Skewer</i> pada badan
	Bentuk	7 gr 3 gr	Fondant cokelat tua Fondant cokelat muda	Menjadi ekor
	Bentuk	3 Gr 2 gr	Fondant cokelat tua Fondant cokelat muda	Menjadi kepala
	Tempelkan	2 gr	Fondant hitam	Untuk mata dan hidung

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Bentuk	2 gr	Fondant cokelat tua & muda	Untuk telinga
	Siapkan	5 gr	Fondant	3 pcs dan
	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna hitam	
	Siapkan	2 gr	Fondant	
	Campurkan	Beberapa tetes	Pewarna merah	Hingga merata
	Bentuk			Menjadi kumbang
	Lukiskan	1 ml	Pewarna hitam	Dengan bentuk titik di badan
	Uleni	50 gr	Fondant	Hingga fleksibel
		4 gr	CMC	
	Campurkan	8 gr	Fondant	Dengan
		10 tetes	Pewarna hijau	
	Campurkan	27 gr	Fondant	Dengan
		Beberapa tetes	Pewarna kuning,merah, cokelat	Hingga menjadi warna kulit

**TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER*
BELL DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)**

	Bentuk	22 gr	Fondant warna kulit	Menjadi badan, tangan, kaki, telinga, dan kepala
	Bentuk	1 gr	Fondant hitam	Untuk mata
	Campurkan	4 gr beberapa tetes	Fondant Pewarna kuning	Dengan Hingga tercampur
	Lukiskan	1 ml	Pewarna kuning	Untuk rambut
	Bentuk Beri		Fondant	Menjadi rambut Tekstur
	Tipiskan	8 gr	Fondant hijau	
	Bentuk			Menjadi baju dan sepatu
	Oleskan	sedikit	Larutan CMC	Pada sepatu

TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL* DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

	Bentuk	1 gr	Pewarna merah,	Menjadi bibir
	Tempelkan	4 gr	Fondant putih	Yang telah dibentuk menjadi sayap
	Siapkan	50 gr	Fondant	
	Campurkan	5 ml 15 gr	Alkohol <i>Gold dust</i>	
	Uleni		Fondant	kemudian
	Bentuk			Menjadi angka 4 dan tulisan “Anna”
<i>ASSEMBLING</i>				
	Siapkan			Semua komponen
	Susun		Tier 1	Diatas <i>teakblock</i>
	Beri		<i>Straw</i>	Pada setiap tier

**TABEL 3 STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMAKAN *TINKER BELL*
DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)**

	Letakkan		Tier 2 Tier 3	Diatas tier 1 dan Diatas tier 2
	Susun Oleskan Rapikan	40 gr	Larutan CMC	Seluruh komponen pada setiap tier sesuai dengan desain Sebagai lem perekat Tiap komponen
	Beri Oleskan		<i>Royal icing</i> hijau Pewarna	Pada bagian yang memerlukan, dengan bentuk daun Pada bagian yang dibutuhkan

1.4.2 Kebutuhan Alat

Berikut merupakan alat-alat yang penulis butuhkan dalam proses kegiatan tugas akhir *food presentation* :

TABEL 4 KEBUTUHAN ALAT DUMMY

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	Dummy dengan ukuran : D = 35cm, T = 15 cm D = 26cm, T = 20 cm D = 16cm, T = 8 cm		Sebagai pengganti kue
2	<i>Cutting Mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk memotong aneka bentuk fondant
3	<i>Silicon Mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk membentuk, mewarnai dan menipiskan fondant.
4	<i>Fondant Smoother</i>		Sebagai alat untuk menghaluskan permukaan dan sisi fondant saat proses <i>covering</i> .

TABEL 4 KEBUTUHAN ALAT DUMMY (LANJUTAN)

5	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Alat untuk memberi bentuk pada fondant.
6	<i>Rolling Pin</i>		Sebagai alat untuk menipiskan fondant.
7	Cetakan Fondant Bunga dan Daun		Alat yang digunakan untuk mencetak fondant ke dalam bentuk bunga dan daun
8	<i>Teak block</i> D= 45 cm		Sebagai alas dummy.
9	<i>Cake Board (d;18cm)</i>		Sebagai cetakan untuk styrofoam tier 3

TABEL 4 KEBUTUHAN ALAT DUMMY (LANJUTAN)

10	<i>Pen Cutter</i>		Digunakan sebagai alat untuk memotong fondant.
11	<i>Tweezer</i>		Digunakan untuk mengambil dan menempelkan bagian-bagian kecil fondant pada <i>dummy</i> .
12	<i>Wood Embosser</i>		Digunakan sebagai alat untuk memberi cetakan atau tekstur kayu pada fondant.
13	<i>Turning Table</i>		Untuk memudahkan proses dekorasi.
14	Kawat Hijau dan Putih		Sebagai penyangga fondant yang akan berbentuk figurin dan hiasan lainnya.

TABEL 4 KEBUTUHAN ALAT DUMMY (LANJUTAN)

15	<i>Skewer</i>		Untuk menopang bagian tertentu yang memerlukan struktur.
16	<i>Brush</i>		Untuk memberi warna pada fondant.
17	Palet Lukis		Sebagai wadah untuk proses pewarnaan
18	Styrofoam		Sebagai alat untuk membuat dummy berbentuk setengah lingkaran.

TABEL 4 KEBUTUHAN ALAT DUMMY (LANJUTAN)

19	Karton		Sebagai alas untuk <i>styrofoam</i> .
20	<i>LED Lights Mini</i>		Sebagai tambahan untuk hiasan pada tier pertama.

Berikut merupakan alat-alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan kue:

TABEL 5 KEBUTUHAN ALAT PEMBUATAN KUE

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1	<i>Mixing Bowl</i>		Sebagai wadah untuk menaruh bahan dan mencampurnya

TABEL 5 KEBUTUHAN ALAT PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

2	<i>Mixer with Paddle Attachment</i>		Sebagai alat untuk mencampur bahan
3	<i>Siever</i>		Untuk menyaring
4	<i>Rubber Spatula</i>		Sebagai alat untuk mencampurkan adonan
5	<i>Cake tin</i>		Sebagai alas kue untuk dipanggang
6	<i>Baking Paper</i>		Sebagai alas kertas kue untuk dipanggang

TABEL 5 KEBUTUHAN ALAT PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

7	<i>Oven</i>		Alat untuk memanggang
8	<i>Cooling Wire</i>		Sebagai alat untuk membantu proses pendinginan kue
9	<i>Bread Knife</i>		Alat untuk membagi / memotong kue
10	<i>Chopping Board</i>		Sebagai alas untuk memotong cokelat
11	<i>Knife</i>		Alat untuk memotong

TABEL 5 KEBUTUHAN ALAT PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

12	<i>Sauce Pan</i>		Sebagai wadah untuk memanaskan /memasak
13	<i>Baloon Whisk</i>		Untuk mencampur bahan

1.4.3 Purchase Order

Purchasing atau pembelian merupakan suatu kegiatan pengadaan barang bagi konsumen. Siahaya (2016) mengungkapkan bahwa kegiatan pengadaan meliputi pembelian yang lebih menitikberatkan pada pembelian barang (*material*) seperti bahan baku untuk proses produksi dan peralatan (*equipment*).

Dalam proses pengerjaan dan pembuatan dekorasi kue ini, penulis membutuhkan beberapa bahan, yaitu :

TABEL 6 PURCHASE ORDER DENGAN BASE DUMMY

No	Nama	Qty	Unit	Harga
1	Dummy (d : 35cm ; t : 15cm)	1	Pcs	Rp 55.000
2	Dummy (d : 26cm ; t : 20cm)	1	Pcs	Rp 30.000
3	Dummy (d : 16cm ; t : 8cm)	1	Pcs	Rp 7.500
4	<i>Cake board</i> (d : 16cm)	2	Pcs	Rp 5.000
5	Styrofoam	1	Pcs	Rp 16.500
6	Karton duplex	1	Pcs	Rp 11.000
7	<i>Plastic Wrap</i>	1	Pack @30x250m	Rp 45.000
8	<i>Fondant Tigerson</i>	1	Pail @5kg	Rp 410.000
9	Pewarna Makanan Cokelat	1	Btl / 30 ml	Rp 23.500
10	Pewarna Makanan Hijau Lumut	1	Btl / 60ml	Rp 45.000
11	Pewarna Makanan Hijau Daun	1	Btl / 60 ml	Rp 45.000
12	Pewarna Makanan Kuning	1	Btl / 30 ml	Rp 23.500
13	Pewarna Makanan Merah	1	Btl / 30 ml	Rp 23.500
14	Pewarna Makanan Hitam	1	Btl / 30 ml	Rp 23.500
15	Pewarna Makanan Ungu	1	Btl / 30 ml	Rp 23.500
16	CMC	1	Pack @100gr	Rp 25.000

Tabel 6

PURCHASE ORDER DENGAN BASE DUMMY (LANJUTAN)

17	Maizena	1	Kg	Rp	22.500
18	Kawat Hijau	20	Pcs	Rp	200
19	Regal marie <i>crackers</i>	1	Pack @120gr	Rp	12.000
20	<i>Gold Dust</i>	1	Btl @15gr	Rp	40.000
21	Alkohol 70%	1	L	Rp	40.000
22	Gula halus “rose brand”	1	Pack @500gr	Rp	12.000
23	Mini lampu LED	2	Pcs	Rp	2.500
24	<i>Teak Block</i>	1	pcs	Rp.	50.000
TOTAL				Rp	991.700

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 7 PURCHASE ORDER DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE GANACHE

No	Nama	Jumlah	Unit	Harga (Rp)	Unit	Total Harga (Rp)
1	Butter <i>Hollman</i>	2875	Gr	85.000	Kg	255.000
2	Gula Pasir	2340	Gr	20.000	Kg	50.000
3	Tepung Protein Rendah	2588	Gr	16.000	Kg	48.000
4	Garam	5	Gr	6.000	Pack @100Gr	6.000
5	Telur	42	pcs	30.000	Kg / 18 pcs	70.000

Tabel 7
PURCHASE ORDER DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE
GANACHE (LANJUTAN)

6	Vanilla Essence	10	Gr	65.000	Btl / Gr	65.000
7	Lemon	2	Pcs	20.000	5 Pcs	8.000
8	Dark Chocolate Compound	2000	Gr	70.000	Pack @ 1Kg	70.000
9	<i>Dairy Cream</i>	1000	L	90.000	L	90.000
10	<i>Cocoa Powder</i>	60	Pack @ 100gr	23.000	Pack @ 100gr	23.000
11	<i>Cake board</i> (d : 18cm & d:16cm)	2	Pcs	2.500	Pcs	5.000
12	<i>Styrofoam</i>	1	Pcs	16.500	Pcs	16.500
13	Karton duplex	1	Pcs	11.000	Pcs	11.000
14	<i>Skewer</i>	1	Pack	12.000	Pack	12.000
15	<i>Fondant Tigerson</i>	1	Pail @5kg	410.000	Pail @5kg	410.000
16	Pewarna Makanan Cokelat	1	Btl / 30 ml	23.500	Btl / 30 ml	23.500

Tabel 7
PURCHASE ORDER DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE
GANACHE (LANJUTAN)

17	Pewarna Makanan Hijau Lumut	1	Btl / 60ml	45.000	Btl / 60ml	45.000
18	Pewarna Makanan Hijau Daun	1	Btl / 60 ml	45.000	Btl / 60 ml	45.000
19	Pewarna Makanan Kuning	1	Btl / 30 ml	23.500	Btl / 30 ml	23.500
20	Pewarna Makanan Merah	1	Btl / 30 ml	23.500	Btl / 30 ml	23.500
21	Pewarna Makanan Hitam	1	Btl / 30 ml	23.500	Btl / 30 ml	23.500
22	Pewarna Makanan Ungu	1	Btl / 30 ml	23.500	Btl / 30 ml	23.500
23	CMC	1	Pack @gr	25.000	Pack @100gr	25.000
24	Maizena	1	Kg	22.500	Kg	22.500
25	Regal marie crackers	20	Gr	12.000	Pack @120gr	12.000
26	Gold dust	15	Gr	40.000	Btl/15 gr	40.000
27	Alkohol 70%	50	Gr	40.000	L	40.000
28	Gula halus "rose brand"	100	Gr	12.000	Pack @500gr	12.000
29	Mini Lampu LED	2	Pcs	2.500	Pcs	5.000

30	<i>Teak Block</i>	1	pcs	50.000	pcs	50.000
TOTAL						Rp 1.553.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

1.4.4 Recipe Costing

Dalam *lightspeed* (2022) mengungkapkan bahwa *recipe costing* merupakan tindakan memecah menu dan mencari tahu biaya dari setiap komponen/bahan yang digunakan untuk makanan tertentu. Total biaya untuk suatu hidangan akan menjadi biaya tambahan dari setiap bahan yang digunakan. Ketika mengetahui biaya yang tepat per produk, maka perusahaan akan berada dalam posisi yang lebih baik untuk menetapkan harga menu.

TABEL 8 RECIPE COSTING DENGAN BASE DUMMY

No	Bahan	Kuantitas Digunakan	Harga Pasar(Rp)	Jumlah	Total Harga (Rp.)
1	Dummy (d : 35cm ; t : 15cm)	1 pcs	55.000	1 Pcs	55.000
2	Dummy (d : 26cm ; t : 20cm)	1 pcs	30.000	1 Pcs	30.000

Tabel 8

RECIPE COSTING DENGAN BASE DUMMY (LANJUTAN)

3	Dummy (d : 16cm ; t : 8cm)	1 pcs	7.500	1 Pcs	7.500
TOTAL					Rp 92.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 9 RECIPE COSTING DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE GANACHE

No	Bahan	Kuantitas digunakan	unit	Harga Pasar (Rp)	Jumlah	Total Harga (Rp.)
1	<i>Butter</i>	2875	Gr	85.000	1 kg	Rp244.375
2	Gula Pasir	2367	Gr	20.000	1 kg	Rp47.340
3	Tepung Protein Rendah	2588	Gr	16.000	Kg	Rp41.408
4	Garam	5	Gr	6.000	Pack @250Gr	Rp120
5	Telur	42	Pcs	30.000	Kg/16 pcs	Rp78.750
6	Vanilla Essence	10	MI	65.000	Btl / 50ml	Rp13.000
7	Lemon	2	Pcs	20.000	5 Pcs	Rp8.000
8	Dark Chocolate Compound	3350	Gr	70.000	Pack @ 1Kg	Rp234.500
9	<i>Dairy Cream</i>	1675	Gr	90.000	L	Rp150.750
10	<i>Cocoa Powder</i>	100	Gr	23.000	Pack @ 100gr	Rp23.000
TOTAL						Rp 841.243

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 10 RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

No	Bahan	Kuantitas yang digunakan	Unit	Harga Pasar	Jumlah	Total Harga
1	<i>Fondant Tigerson</i>	4000	gr	410.000	Pail @5kg	Rp 328.000
2	Pewarna Makanan Cokelat	25	ml	23.500	Btl / 30 ml	Rp 19.583
3	Pewarna Makanan Hijau Lumut	10	ml	45.000	Btl / 60ml	Rp 7.500
4	Pewarna Makanan Hijau Daun	30	ml	45.000	Btl / 60 ml	Rp 22.500
5	Pewarna Makanan Kuning	10	ml	23.500	Btl / 30 ml	Rp 7.833
6	Pewarna Makanan Merah	10	ml	23.500	Btl / 30 ml	Rp 7.833
7	Pewarna Makanan Hitam	10	ml	23.500	Btl / 30 ml	Rp 7.833
8	Pewarna Makanan Ungu	5	ml	23.500	Btl / 30 ml	Rp 3.917
9	Gula halus "rose brand"	100	gr	12.000	pack/500gr	Rp 2.400
10	Regal Marie Crackers	20	gr	12.000	pack/120gr	Rp 2.000
11	<i>Gold dust</i>	15	gr	40.000	btl/15gr	Rp 40.000
12	Alkohol food grade 70%	50	ml	40.000	L	Rp 2.000
13	CMC	75	gr	15.000	Pack @ 100gr	Rp 11.250
14	Maizena	1000	gr	22.500	Kg	Rp 22.500
15	Lampu	2	pcs	2.000	Pcs	Rp 4.000
16	Kawat Hijau	7	pcs	200	Pcs	Rp 1.400
17	<i>Rice Paper</i>	1	pcs	12.500	pack @10pcs	Rp 1.250
18	<i>Cake board</i>	2	pcs	2.500	1 Pcs	Rp 5.000

Tabel 10

RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI (LANJUTAN)

19	<i>Styrofoam</i>	1	Pcs	16.500	Pcs	Rp16.500
20	Karton duplex	1	Pcs	11.000	Pcs	Rp11.000
21	<i>Skewer</i>	7	Pcs	12.000	Pack	Rp840
22	<i>Tooth pick</i>	10	Pcs	3000	Pack @250 pcs	Rp120
23	<i>Teak Block</i>	1	Pcs	50.000	Pcs	Rp50.000
Total						Rp 575.260

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

1.4.5 Perumusan Harga Jual

Menurut Onyeocha (2015) menyatakan harga jual adalah sejumlah uang yang dibebankan atas suatu produk atau jasa dan telah disepakati oleh pembeli dan penjual . Rumus berikut merupakan perhitungan harga jual oleh Onyeocha (2015).

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

Jumlah barang, berat, ataupun ukuran nilai lain yang diberikan kepada suatu produk dapat ditentukan untuk menentukan harga jual. Kemudian penulis juga menambahkan nilai kreativitas dan seni dalam dekorasi kue bertemakan film animasi Tinker Bell. Alan Bamberger dalam *Artpreneur* (2023) mengungkapkan bahwa seorang seniman harus mampu menetapkan harga ataupun nilai jual dari sebuah karya seni apakah orang-orang yang tertarik akan hal berbau seni dapat menerima dan mengerti harga jual yang ditetapkan. Untuk

itu berdasarkan kreativitas dan ide yang dituangkan, penulis menetapkan 60% sebagai *desired food cost*. *Desired food cost* merupakan presentasi biaya *food cost* yang diinginkan (Joniwan, 2013).

Harga jual dibawah merupakan hasil riset penulis akan harga dekorasi kue yang beredar di pasar. Berikut merupakan harga jual yang telah ditentukan untuk dekorasi kue dengan menggunakan *base dummy* dan dengan *base butter cake*.

TABEL 11 HARGA JUAL DENGAN BASE DUMMY

No	Item	Kuantitas	Unit	Harga
1	Dummy	3	Pcs	Rp 92.500
2	<i>Recipe Costing</i> Media Dekorasi	23	Item	Rp 575.260
<i>TOTAL RECIPE COST</i>				Rp 667.760
<i>DESIRED COST PERCENT 40%</i>				Rp 267.104,0
<i>CREATIVITY & ARTS 60%</i>				Rp 560.918,4
<i>TOTAL COST</i>				Rp 1.495.782,4
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				Rp 3.739.456,0
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 4.000.000,0

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 12 HARGA JUAL DENGAN BASE BUTTER CAKE & CHOCOLATE GANACHE

No	Item	Kuantitas	Unit	Harga
1	<i>Recipe Costing Butter Cake & Chocolate Ganache</i>	10156 gr <i>butter cake</i> (2,3 resep) dan choc.ganache (6,7 resep)	pcs	Rp 841.243
2	<i>Recipe Costing Media Dekorasi</i>	23	Item	Rp 575.260
TOTAL RECIPE COST				Rp 1.416.503
DESIRED COST PERCENT 40%				Rp 566.601,2
CREATIVITY & ARTS 60%				Rp 1.189.862,5
TOTAL COST				Rp 3.172.966,7
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp 7.932.416,8
ACTUAL SELLING PRICE				Rp 8.000.000,0

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

1.5 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

A. Lokasi

Pelaksanaan kegiatan latihan tugas akhir *food presentation* dilakukan di rumah sementara (kos) penulis yang bertempat di Jl. Gegerkalong Tengah No.2A, Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat.

B. Waktu

Kegiatan latihan presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Mei – Juli 2023.