

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Dekorasi kue merupakan seni menghias kue, tidak hanya membuat kue yang lezat namun bertujuan untuk menciptakan karya seni yang bisa dikonsumsi dengan visualisasi, kreativitas, dan seni (Smartpluspro, 2018). Perkembangan seni dekorasi kue saat ini semakin beragam dan banyak gaya dekorasi yang populer, seperti *fondant cake decoration*. Perkembangan dekorasi fondant semakin beragam tiap tahunnya.

Secara umum, berbagai macam kue yang biasa dipakai untuk mendekorasi diantaranya adalah kue ulang tahun, *wedding cake*, *cupcakes*, ataupun macam-macam kue lainnya yang menggunakan *buttercream decoration*. Seni mendekorasi kue membuat kue terlihat berbeda dari biasanya, kue kering pertama kalinya muncul pada masa pemerintahan Elizabeth I dari Britania Raya. Namun, kue ini digunakan sebagai *centerpieces* pada pesta. Biasanya kue di lapi dengan marzipan dan *royal icing* untuk hiasan. Namun, banyak kue di Inggris yang menggunakan *fondant*. Kemudian orang Australia beradaptasi dengan gaya pembuatan kue di Inggris, tetapi alih-alih menutupi kue dengan *royal icing*, mereka hanya menggunakan untuk *frosting* dan dekorasi. Bernice Vercoe, penulis (Holmon, 2022).

Seni dekorasi kue membutuhkan keterampilan dan juga kreativitas. Biasanya kue di butuhkan saat waktu atau acara tertentu, yang biasa di sebut perayaan ulang tahun, acara pernikahan dan lain-lain. Kita dapat membuat kue yang luar biasa dan berkesan di hati para tamu, keluarga, dan pemilik acara. *Cake decorating* merupakan aktivitas seni, yang memberikan kebebasan mengekspresikan diri dengan berbagai cara. Mendekorasi kue juga bisa menjadi mudah maupun sulit, kita merubah berlapis-lapis dan berbagai ukuran suatu kue menjadi hasil dekorasi kue yang menajutkan. Kita dapat memaduka kue dengan *chocolate*

decoration, edible flower, stone, gum paste, dan lain-lain (LoCicero, 2007).

Cake decoration di Indonesia banyak di gemari terlebih *cake fondant decoration* banyak digunakan di acara tertentu seperti acara ulang tahun, Bahan-bahan yang biasa dipakai dalam pembuatan *cake decoration* beragam, di antaranya merupakan penggunaan *royal icing, gum paste, marzipan, chocolate decoration, glaze, dan fondant*.

Penggunaan *fondant* sebagai teknik menghias kue pada masa ini, sangat mudah dipelajari dan diakses, penggunaannya pun mudah, sekarang ini sudah banyak cetakan yang dapat mempermudah pengaplikasian dan pembentukan *fondant* menjadi berbagai macam tampilan hingga warna. Kegunaan *fondant* sendiri selain untuk melapisi permukaan kue, membuat tampilannya menjadi lebih menarik.

Fondant sendiri memiliki rasa yang cenderung manis. Karena terbuat dari bahan-bahan seperti; *glucose*, air, gula, gliserol, *vanilla extra*, dan *gelatin* (Gemma Stafford, 2022).

Jika ingin menggunakan *fondant* sebagai bahan dekorasi kue, terdapat dua jenis *fondant* yang dapat di gunakan sebagai alas atau bahan dekorasi agar terlihat lebih halus, shinier, dan ber dimensi. Yaitu:

A. *Rolled Fondant*

Rolled Fondant adalah produk yang dapat dipakai sebagai dekorasi kue yang berbahan dasar utama dari gula halus. Berwarna dasar putih sehingga *rolled fondant* mudah pewarnaannya sesuai dengan keinginan. *Rolled fondant* sendiri memiliki sifat yang elastis dan mudah di bentuk, dapat menutupi permukaan kue secara menyeluruh atau menjadi dekorasi dengan rapih dan hasil yang smooth. Berbagai macam ornament yang bisa di gunakan sebagai bentuk-bentuk dasar penggunaan *rolled fondant*, macam-macam bentuk (*butterfly, flower*, dan lain-lain), daun, *embossing* penggunaan cetakan seperti *stemple (embosser)*, Bunga berdimensi (mawar tempel, mawar dengan cetakan, calla lily dan

lain-lain), drapery (renda tumpuk), seperti pita kado, rumput, rumah, tas, lebah, pohon) (Fatmah Bahalwan dan tim NCC, 2013).

B. *Fondant Icing (quick pour fondant)*

Fondant icing sendiri bertekstur lebih cair dan lengket, sebelum digunakan biasanya akan dipanaskan terlebih dahulu, Teknik pemanasannya pun tidak boleh terlalu panas jika terlalu panas *fondant* akan berubah warna menjadi bening dan cair. Selain dipanaskan ada cara lain untuk mencairkannya dengan mencampurkan *fondant* dengan air panas sesuai takar lalu aduk, cara ini meminimalisir terjadinya *icing* berubah warna dan tidak bisa digunakan karena saat proses pemanasannya, api terlalu besar. *Fondant icing* biasa digunakan sebagai bahan *glaze/covering* kue, *cupcakes*, *cookies*, *petit four*, *apricot slice*, *russian twist*, dan lain- lain, dengan hasil *dazzling silky finish*. *icing* sebaiknya digunakan langsung dan habis, jika tidak *fondant* akan mudah mengeras dan harus di panaskan kembali (Eileen Gray, 2023).

Ada beberapa Teknik yang dapat digunakan untuk *Rolled Fondant*. Masing-masing Teknik tersebut tentunya memiliki kegunaan dan hasil yang berbeda, oleh karena itu penggunaan masing-masing Teknik ini dapat digunakan sesuai desain dan kebutuhan pada masing-masing kue yang akan di buat. Berikut bermacam-macam Teknik berbeda yang dapat digunakan pada *Rolled Fondant*:

TABEL 1
TEKNIK-TEKNIK PENGGUNAAN *FONDANT*

No.	Gambar	Cara Membuat
1.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant Embosser</i></p>	<p>Merupakan Teknik yang dilakukan untuk menambah tekstur pada <i>fondant</i> dengan berbagai bentuk cetakan, Teknik <i>embossing</i> ini tidak selalu menggunakan cetakan namun bisa juga menggunakan <i>stemple</i>, dan <i>rolling pin</i>. Dengan menempelkan <i>fondant</i> pada cetakan.</p>
2.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant Rope</i></p>	<p>Teknik <i>fondant</i> ini dengan membentuk tali, menggabungkan dua <i>fondant</i> yang di gulung dengan sama panjang lalu di satukan menjadi pola tali. Teknik ini bisa menggunakan warna yang sama atau berbeda.</p>

Sumber: (Fatma Bahalwan dan Tim NCC, 2013)

Sumber Gambar: (Christie, 2015)

TABEL 1

TEKNIK-TEKNIK PENGGUNAAN FONDANT (LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
1.	 <p data-bbox="571 813 783 846"><i>Fondant Braids</i></p>	<p>Teknik ini dengan membuat tiga buah tali sama panjang dan di rekatkam ujungnya, lalu di pilin menggunakan tangan dengan cara menyilangkan pilinan dari arah kiri/kanan ke arah yang berlawanan.</p>
2.	 <p data-bbox="539 1182 815 1272">Bentuk Dua Dimensi <i>"Butterfly"</i></p>	<p>Teknik ini adalah bentuk dua dimensi yang di bentuk menggunakan cetakan, bentuknya tidak hanya pipih tapi bisa juga diberi tekstur menggunakan <i>fondant tools</i>. Tidak hanya bentuk kupu-kupu, bisa juga bentuk dedaunan, bunga, dan lain-lain.</p>
3.	 <p data-bbox="539 1592 815 1682">Bentuk Tiga Dimensi <i>"Flower"</i></p>	<p>Teknik ini dengan cara membuat kelopak bunganya satu per satu, lalu di ratakan dan di bentuk menggunakan <i>fondant tools</i> dan di satukan dari kelopak terkecil lalu terbesar hingga menjadi bunga mawar.</p>

TABEL 1
TEKNIK-TEKNIK PENGGUNAAN *FONDANT*
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
1.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant Painting</i></p>	<p>Menggambar di atas permukaan <i>fondant</i> sesuai dengan keinginan.</p> <p style="text-align: center;">Menggunakan pewarna makanan <i>gel dan brush</i>.</p>
2.	 <p style="text-align: center;"><i>Marbled Fondant</i></p>	<p>Menyatukan beberapa warna <i>fondant</i> menjadi satu dan memberikan motif <i>marble</i>. Tetapi saat di campurkan tidak boleh terlalu lama agar tidak terlalu tercampur dan tidak memberika motif <i>marble</i>.</p>

Sumber: (Fatma Bahalwan dan Tim NCC, 2013)

Sumber Gambar: (Louise, 2015)

TABEL 1
TEKNIK-TEKNIK PENGGUNAAN *FONDANT*
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Cara Membuat
1.	 <p style="text-align: center;"><i>Wrap Fondant</i></p>	<p>Teknik <i>covering cake</i> menggunakan <i>fondant</i> dengan cara ini adalah dengan menutupi bagian atas terlebih dahulu, kemudian membalikkan kue dan membungkus satu potongan panjang <i>fondant</i> di sekitar sisi kue.</p>
2.	 <p style="text-align: center;"><i>Blanket Fondant</i></p>	<p>Teknik <i>covering cake</i> ini dengan melapisi langsung seluruh permukaan <i>cake</i> menggunakan <i>fondant</i> yang sudah di pipihkan. Lalu di ratakan dan di haluskan pinggirannya dan di <i>trimming</i> untuk <i>fondant-fondant</i> yang tersisa.</p>

Sumber: (Natalie, 2021)

Sumber gambar: (*Sweetness and Bite*, 2023)

Dari teknik-teknik tersebut penulis banyak menggunakan teknik *embossing*, *rope*, dan bentuk-bentuk di mensi menggunakan cetakan, karena pada desain kue yang akan di buat banyak memiliki elemen-elemen karakter dimensi dan tekstur kayu dan untuk teknik *rope* nya sendiri akan diaplikasikan pada akar rambut yang akan dibuat. Dan diaplikasikan pada *cake decoration* untuk sebagai ulang tahun dengan

tema “*Tinkerbell and The Lost Treasure*” yang berceritakan tentang *Tinkerbell* yang diberi kesempatan untuk mendesain “*the fall scepter*” (tongkat musim gugur) untuk *pixie hollow*. Ketika terjadi masalah, *tinkerbell* membuat kesalahan dengan menyalahkan teman dan tidak mempercayai orang lain. Dalam perjalanannya untuk memperbaiki berbagai hal, dia tidak hanya menyelesaikan misinya, tetapi juga belajar banyak tentang persahabatan dan tanggung jawab.

Kue ini memiliki target market untuk konsumen yang tertarik dan memiliki anak-anak perempuan umur 5-12 tahun yang ingin merayakan ulang tahun, atau pun acara penting lainnya. Mengapa acara ulang tahun karena kue ingin bertema kan film animasi yang lebih identik dengan anak kecil, jadi akan kurang cocok jika di acara yang terlalu formal, mungkin akan cocok di acara seperti kompetisi *baking and cake decoration competition* baik pada anak-anak-dewasa.

Pesta ulang tahun sendiri merupakan hari untuk memperingati dimana di lahirkan. Biasanya untuk acara atau pesta bersama teman atau keluarga dengan tema sesuai keinginan. Dari perayaan tersebut biasanya mereka memberi hadiah dan kue sebagai bentuk ucapan selamat untuk yang sedang merayakan ulang tahun.

Tema atau dekorasi biasanya disesuaikan dengan dengan penyelenggara acara atau bisa juga dengan tema acara yang diinginkan. Seiring dengan berkembangnya teknologi, tema yang dapat dipilih untuk di jadikan inspirasi untuk teknik dekorasi kue untuk acara tertentu juga semakin meningkat, mulai dari film atau karakter- karakter animasi semakin berkembang dapat di jadikan inspirasi.

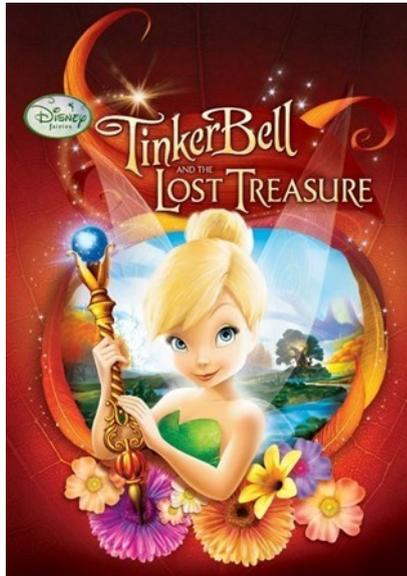
Contohnya seperti, acara ulang tahun untuk anak-anak yang cenderung memilih warna-warna terang dan bertamakan karakter-karakter hewan atau kartun seperti *disney* dan karakter animasi yang lainnya yang di gemari oleh anak-anak. Atau tema *elegant, garden, dan rustic* yang bisa di pakai pada untuk umur remaja hingga dewasa.

1. Tinjauan Produk

A. Tema

GAMBAR 1

Tinkerbell and The Lost Treasure



Sumber: (iMDB, 2009)

Untuk penulisan tugas akhir ini penulis mengambil tema “*Tinkerbell and The Lost Treasure*”. Pada seri film ini, menceritakan tentang *Tinkerbell* sebagai “*Tinker Fairy*” yang berbakat di *Pixie hollows*. Kecerdikan dan kualitas kerjanya membuat Ratu Clarion meminta *Tinkerbell* untuk membangun “*the fall sceptre*” (tongkat musim gugur), yang akan menyimpan batu bulan yang akan menangkap cahaya bulan biru dan menghidupkan kembali “*pixie dust tree*”. Walaupun menteri musim gugur menghawatirkan *tinkerbell* tidak bisa menjalani misinya, tetapi ratu dan *tinker mary* percaya dan yakin kepada *tinkerbell* dapat menjalankan tugasnya. Saat *tink* menjalankan tugasnya dia mendapat bantuan dari sahabatnya yaitu *Terrence* yang terkadang tidak sependapat dengan *tink*. Sudah mendekati waktunya, kecelakaan pun terjadi yang membuat tongkatnya hancur, *tink* menyalahkan sahabatnya *Terrence* emosinya tidak bisa ter kontrol yang menyebabkan kecelakaan lebih serius yaitu pecahnya batu bulan.

Tink menyembunyikan masalahnya sendiri dan menjauh dari sahabatnya alih-alih meminta bantuan dia ingin menyelesaikannya sendiri. Akhirnya *tink* mendapatkan ide ketika ia mendengar tentang legenda cermin ajaib yang dapat mengabulkan keinginan, akhirnya ia pun pergi dalam misi mencari cermin legenda. Perjalanannya melintasi *neverland* dan keluar dari *pixie hollow*, *tink* bertemu seekor kunang-kunang bernama *Blaze*, yang membantu *tink* dalam misi pencariannya, setelah perjalanan panjangnya *tink* tersadar bahwa yang dia harus lakukan adalah bertanggung jawab atas kesalahannya sendiri dan menjalin persahabatan yang baik. Dengan kecemerlangannya *tinkerbell* mendapatkan ide untuk memperbaiki kesalahannya dengan bantuan sahabatnya. Akhirnya atas usahnya *pixie hollow* pun mendapatkan *pixie dust* nya Kembali (Animated Views, 2013).

Ciri khas dari film ini merupakan rumah *tink* yang merupakan *tea pot* terbalik, lalu *blaze* sang kunang-kunang, tongkat dari *tinkerbell*, baju yang *tinkerbell* gunakan dalam misi pencariannya. film ini sendiri di liris pada tahun 2009 oleh *DisneyToon Studio* pada *Disney fairies* dan mendapatkan nominasi *Golden Reel Award* untuk “Best sound editing-Direct to video” Karakter animasi *tinkerbell* sendiri di buat oleh *J.M Barrie* pada tahun 1904 pada film *Peter Pan, or The Boy Who Wouldn't Grow Up*. (IMDb, 2009)

B. Konsep Produk

Untuk penggarapan Tugas akhir ini penulis mengambil tema “*Tinkerbell and The Lost Treasure*” mengambil nuansa *fairies* yang identik dengan peri dengan warna-warna cerah. Dalam pembuatan *cake decoration* ini menggunakan *butter cake* sebagai base nya, tetapi disini penulis mengganti *butter cake* dengan *dummy* dan di lapi menggunakan *rolled fondant* sebagai dekorasi kuenya. Kue ini secara umum memberikan tampilan *fairy tale* dengan nuansa *tinkerbell* yang

identik dengan tumbuhan, bunga, hewan-hewan dan tampilan rumahnya yang unik karena terbuat dari barang-barang bekas.

Pada *cake decoration* ini akan ada 3 tingkan kue dengan *dummy* berbentuk tabung dengan ukuran yang berbeda-beda. Pada dekorasi kue ini penulis menggunakan berbagaimacam ornamen seperti akar- akar rambat, dedaunan, bunga, dan jenis hewan-hewan yang pengaplikasiannya akan ada pada *tier 1*, pemilihan ornament tersebut karena karakter-karakter dan ornamen identik dengan film *tinkerbell* tersebut. Pada *tier 2* penulis mengaplikasikan ornamen yang sama dengan tambahan *treasure chest*, Kompas, tongkat, dan figurin *tenkerbell*. Mengapa karena, *treasure chest* dan kompas merupakan barang yang identik dengan cerita yang ada pada film ini sesuai judul “*The Lost Treasure*” merupakan *tinkerbell* dalam misi pencariannya. Pada *tier 3* penulis melapisi kue menggunakan *fondant* yang dibuat bertekstur kayu karena, pada film nya sendiri posisi rumahnya berada di atas batang kayu. Pada tier ini juga penulis memilih untuk membuat rumah serta ornamennya karena ini merupakan salah satu ciri dari film ini yang ingin penulis tampilkan.

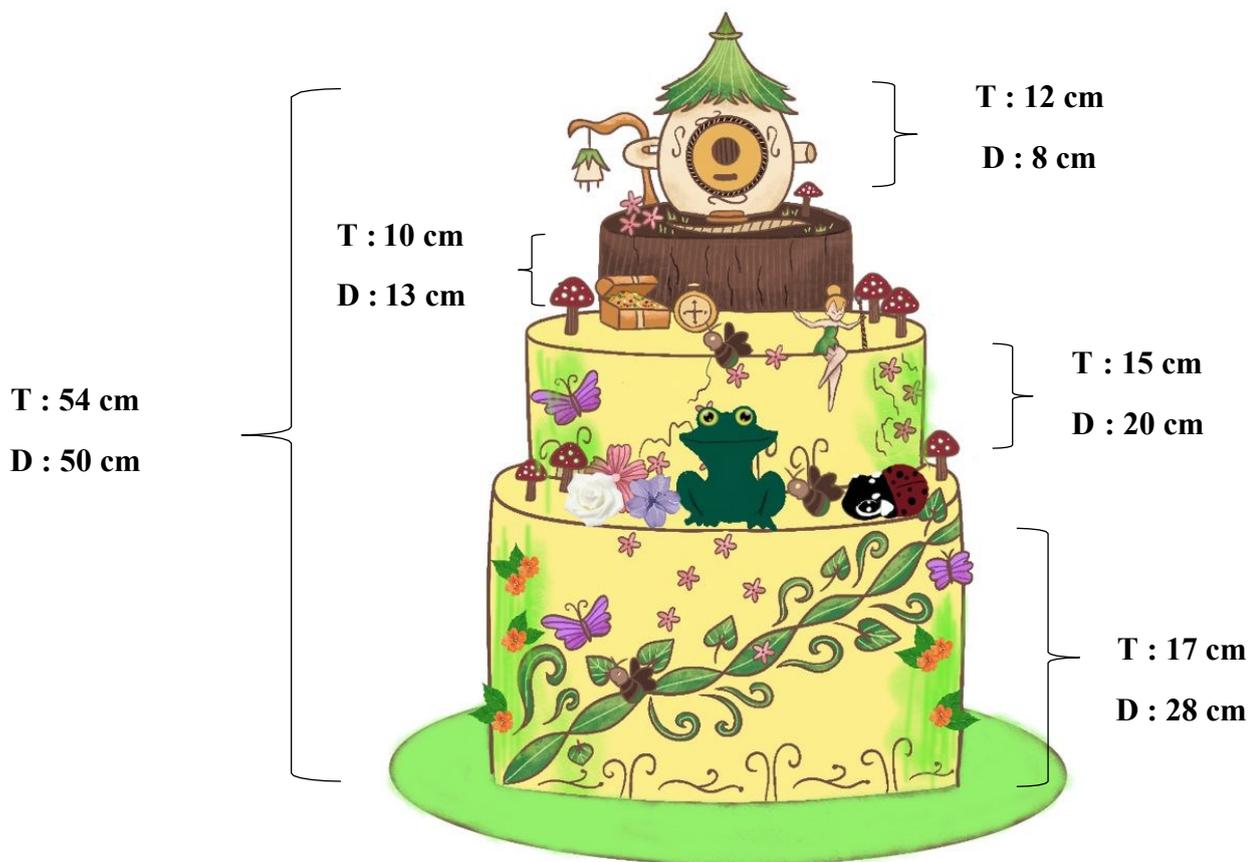
Penyusunan dekorasi kue ini penulis buat bertujuan untuk menggambarkan yang ada pada film ini sendiri, seperti pada *tier 1* dan *2* menggambarkan suasana yang berada di *pixie hollows* (tempat tinggal *tinkerbell*) yang menggambarkan suasana *fairy tale* dengan karakter-karakter hewan yang hidup berdampingan dengan para peri, dan juga *tinkerbell* itu sendiri. Pada *tier 3* lebih memperlihatkan tampilan rumah dan suasana tempat tinggal *tinkerbell*. Pada dekorasi kue ini penulis ingin menyajikan tampilan *fairies* yang idenktiek dengan *tinkerbell* dengan tampilan rumahnya yang terbuat dari “*tea pot*” dan barang bekas lainnya yang mungkin belum banyak yang mengetahui pada seri film ini.

Disini penulis menggunakan *dummy* karena diperuntukan untuk ujian sidang dan yang dilihat adalah *skill* dekorasi nya. Sedangkan

untuk penggunaan kue asli penulis menggunakan *butter cake*, mengapa karena tekstur dari *butter cake* sendiri jauh lebih padat dan tidak *crumbly* tidak seperti *sponge cake* yang lebih ringan dan *crumbly*. Oleh karena itu cocok menjadi *base decorating cake* karena *fat base* agar lebih menempel dan kokoh saat proses pelapisan menggunakan *fondant* dan proses dekorasinya.

C. Desain Produk

GAMBAR 2
DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil olahan penulis, 2023

a. Tier Pertama

Tingkatan pertama ini memiliki diameter 28 cm dengan tinggi 17 cm. Disini penulis melapisi kue nya menggunakan *rolled fondant* berwarna *cream* muda, terinspirasi dari rambut *tinkerbell* yang berwarna *blonde*. Dilapisi dengan akar dan dedaunan berwarna hijau yang mendominasi di tingkatan pertama ini. Dengan tambahan detail-detail Bunga dan akar rambut, kupu-kupu, kodok, kepik, dan jamur.

Lalu ada dua karakter yang diambil dari filnya yaitu kunang-kunang dan kepik diatas bunga. Disini mengapa penulis banyak mengambil akar dan dedaunan berwarna hijau, karna terinspirasi dari baju tinkerbell yang terbuat dari helaian dedaunan dan berwarna hijau. Disini penulis akan banyak mengaplikasikan teknik *rope* pada akar-akar ramabat dan bentuk dua dimensi untuk kupu-kupu dan bentuk 3 dimensi untuk figurin hewan-hewan dan bunga yang akan penulis buat.

**GAMBAR 3
KUNANG-KUNANG**



Sumber: (*Tinkerbell and The Lost Treasure*, 2009)

Karakter ini pada film “*Tinkerbell and The Lost Treasure*” merupakan seekor kunang-kunang bernama “*Blaze*”. Saat *tinkerbell* dala misi mencari cermin legenda ia mendapatkan kesulitan lalu datanglah *blaze* yang ingin membantu, tetapi awalnya *tink* menolak karena ia beranggapan *blaze* hanya akan mengganggu. Lalu *blaze* pun tetap berusaha ingin membantu akhirnya *tink* memperbolehkan, dalam perjalanan ternyata mereka menjadi bersahabat dan dapat membantu satu sama lain.

GAMBAR 4

KEPIK



Sumber: (*Tinkerbell and The Lost Treasure*, 2009)

Karakter ini merupakan seekor kepik yang tugasnya memberi suara atau informasi tanda harus berhentinya produksi pixie dust di tempat produksinya. Kepik ini setelah melakukan pekerjaannya dia akan diberi makan. Di film *tinkerbell* sendiri kepik sering membantu pekerjaan para peri, seperti mengantar barang dan mengangkut barang dll.

b. *Tier* kedua

Di tingkatan kedua ini *cake* masih di lapiasi dengan warna *fondant* yang sama, dengan diameter 20cm dan tinggi 15 cm. Dengan detail akar merambat, bunga dan jamur. Di sini penulis menambahkan karakter *tinkerbell* sedang memegang “*the fall sceptre*” dan juga disini penulis menbahkan “*treasure chest*” yang *tinkerbell* temukan saat perjalananya

mencari cermin legenda. Lalu *compass* yang *tinkerbell* pakai saat dia sedang dalam perjalanannya menentukan arah seorang diri menggunakan bantuan *compass* dan peta. Pengaplikasiannya penulis menggunakan teknik tiga dimensi untuk figurin *tinkerbell*, *treasure chest*, dan kompas. Selain itu disini penulis memberikan tekstur lumut pada bagian sisi kue. Untuk *covering* kue penulis menggunakan teknik *wrap method*. Dan detail lainnya menggunakan teknik dua dimensi dengan bantuan cetakan.

GAMBAR 5
TREASURE CHEST



Sumber: (*Tinkerbell and The Lost Treasure*, 2009)

GAMBAR 6
TONGKAT



Sumber: (*Tinkerbell and The Lost Treasure*, 2009)

c. Tier Ketiga

Untuk tingkatan ketiga ini dengan ukuran diameter 13 cm dan tinggi 10cm Disini penulis melapisi kue nya menggunakan *fondant* berwarna coklat lalu diberi *fondant* tekstur kayu dengan ornament"-ornamen dedaunan dan rumput di atasnya di beri rumah *tinkerbell* yang merupakan sebuah "tea pot" yang terbalik dan di atasnya di berikan daun yang menjuntai sebagai

atap rumahnya. Detail lainnya seperti lonceng dari bungan terompet lalu ada kerang yang sudah kosong berisi bunga. Pada film rumah *tinkerbell* ini berada diatas batang kayu suatu pohon. Karna para peri terbang, bukan masalah mereka mempunyai tempat tinggal yang jaraknya tinggi dari daratan. Pada tingakan ini penulis banyak mengaplikasikan teknik tiga dan dua dimensi, selain itu teknik pengaplikasian *covering* di *tier* ini berbeda yaitu penulis memberikan tekstur kayu yang tekniknya akan berbeda dari *wrap method*. Kemudian menggunakan teknik embossing pada bagian pintu untuk memberikan pola kayu, dan teknik *rope* untuk detail pada pinggir pintu. Lalu teknik dua dimensi pada bagian orname-ornamen bunga dan dedaunan. Dan untuk ukuran rumahnya sendiri berukuran diameter 8 cm dan tinggi 8cm dan untuk alas penunjang penulis menggunakan *cake board* dengan ukuran diameter 50 cm.

GAMBAR 7
RUMAH TINKERBELL



Sumber: (*Tinkerbell and The Lost Treasure*, 2009)

D. Standar Recipe

Standar resep adalah rumasan atau tulisan yang biasa dipakai sebagai acuan atau dasar untuk membuat suatu produk dalam jumlah dan takaran yang telah di tentukan. Resep biasanya mencakup nama makanan, jumlah porsi (*yield*) dan ukuran per porsi, jenis bahan, peralatan yang dibutuhkan, cara pengolahan, waktu persiapan untuk memasak, waktu pembuatan, dan cara penyajian. Standar resep juga membantu efisiensi saat bekerja di *kitchen*, mempermudah proses pembuatan suatu makanan. Standarisasi resep juga merupakan pendoman dalam pembuatan produk pada bahan yang akan digunakan dan memiliki takaran yang sudah di standarkan. Alat, teknik memasak, yang sama dengan produk yang akan di buat. Disini penulis memilih menggunakan resep *butter cake* yang berasal dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang di dapat pada awal semester perkuliah berlangsung, dan di gunakan selama perkuliahan praktik. Karena teksturnya lebih kokoh dan tidak *crumbly*, tekstur kue yang lembut, tidak kering.

TABEL 2
STANDAR RECIPE BUTTER CAKE

<i>Butter Cake</i>		Kategori: <i>Kue Besar</i>		
		Hasil: 3 loyang d30 x 7 cm 2 loyang d20 x 7 cm 1 loyang d15 x 10 cm		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Persiapkan			Bahan dan Alat
2.	Oleskan Taburkan			Loyang dengan <i>oil/butter</i> . Dengan tepung
3.	Tambah Campur Ayak	2.917 gr 2.333 gr 2.626 gr sedikit	Mentega Gula Tepung Garam	Ke dalam mixing bowl. Dengan <i>attachment paddle</i> Hingga gula larut brwarna putih pucat dan lembut.
4.	<i>Fold in</i>			Campurkan 1/3 tepung menjadi 3 bagian ke dalam campuran batter.
5.	Pecahkan Campur Tambah	42 pcs	Telur	Ke dalam adonan (3 sampai 4 kali), Hingga tercampur rata. Sisa tepung.

TABEL 2
STANDAR *RECIPE BUTTER CAKE*
(LANJUTAN)

<i>Butter Cake</i>		Kategori: <i>Large Cakes</i>		
		Hasil: 3 cake form d30 x 7 cm (tier A)		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Tuangkan	Beberapa tetes	<i>Vanilla</i> ekstrak	Ke dalam campuran batter.
	Tambah	3 pcs	Kulit Lemon	
7.	Tuangkan			Adonan yang sudah tercampur ke dalam baking tin yang sudah di lapisi oleh <i>baking paper</i> .
8.	Panggang			Selama 60 menit dengan suhu 175°C
9.	Dinginkan			Jika sudah matang dinginkan cake di atas cooling wire hingga suhu ruang.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

Sebelumnya, kue akan di lapisi dengan ganache sebelum di lapisi dan di hias menggunakan fondant. Disini penulis memilih menggunakan ganache sebagai pelapisnya karena selain bentuk kue akan rapih, juga membuat kue lebih tahan lama pada suhu ruang. Selain itu pengaplikasian fondant pada kue akan lebih mudah dan kokoh. Disini penulis memilih menggunakan resep ganache yang berasal dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung, yang di dapat pada awal semester perkuliahan berlangsung, dan di gunakan selama perkuliahan praktik. Resep ini sudah di sesuaikan dengan kebutuhan, berikut standar recipe Ganache:

TABEL 3
STANDAR *RECIPE GANACHE*

<i>Ganache</i>		Kategori: <i>Cream & Sauce</i>		
		Hasil: 1.750 gr		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Persiapkan			Alat dan Bahan
2.	Potong	1.167 gr	Coklat	Menjadi potongan kecil
	Panaskan	584 gr	Krim	Di dalam <i>pan</i>
3.	Campurkan	35 gr	Coklat bubuk	Ayak terlebih dahulu, lalu masukan ke dalam bowl
		24 gr	Gula	

TABEL 3
STANDAR RECIPE GANACHE
(LANJUTAN)

<i>Ganache</i>		Kategori: <i>Cream & Sauce</i>		
		Hasil: 1.750 gr		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	Tambah Aduk Angkat Tambah			Coklat bubuk pada cream yang sudah di panaskan. ½ menit Pan dari api Coklat yang sudah di potong.
5.	Simpan Aduk Campurkan			Di atas <i>stove</i> , lalu panaskan kembali. Kembali hingga semua tercampur rata dan tidak menyisakan bahan yang belum tercampur di bawah dan pinggiran pan. Hingga semua potongan coklat meleleh dan tercampur.

TABEL 3
STANDAR *RECIPE GANACHE*
(LANJUTAN)

<i>Ganache</i>		Kategori: <i>Cream & Sauce</i>		
		Hasil: 1.750 gr		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Tuangkan Bersihkan Simpan Letakan			Ganache ke dalam bowl. Pastikan pinggiran pan bersih dan tidak ada ganache tersisa. Hingga set di suhu ruang. Setelah ganache dingin simpan di dalam <i>chiller</i> .
7.	Simpan Aduk Hangatkan			Sedikit bagian ganache ke dalam bowl. Ganache sebelum di gunakan.

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

Penggunaan *crispy treats* disini sebagai pengganti dummy, jika penggunaan kue asli, pada bagian rumah *tinkerbelle* untuk diameter 10 cm dan tinggi 10cm, jika penggunaan butter cake akan memberatkan susunan tingkatan kue, penggunaan *crispy treats* bisa menjadi pilihan untuk penggunaan bahan edible yang dapat di makan.

TABEL 4
STANDAR RICE CRISPY TREATS

<i>Crispy Treats</i>		Hasil: 840 gr		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan Alat
2.	Lelehkan	40 gr	<i>Unsalted butter</i>	Dalam pan hingga mencair, lalu
3.	Tambahkan	400 gr	<i>Marshmallow</i>	Ke dalam pan lalu aduk hingga meleleh
4.	Siapkan	400 gr	<i>Rice Crispy</i>	Ke dalam bowl yang telah di beri minyak seluruh permukaanya
5.	Tuangkan Campurkan			Marshmallow yang telah meleleh ke dalam bowl yang terdapat Rice Crispy kemudian aduk hingga merata.
6.	Dinginkan		<i>Rice Crispy Treats</i>	Hingga sedikit mengeras kemudian langsung dapat digunakan sebagai base figurin.

Sumber : *Sheraton Hotel and Tower Bandung*

TABEL 5
STANDAR *RECIPE* PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.018 Diameter : 30 cm Tinggi: 20 cm		
		<i>TIER 1</i>		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Bahan dan Alat
2.	Siapkan Campurkan	600gr 20 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna Coklat	Kemudian Sampai tercampur merata dan menjadi warna coklat muda.
3.	Giling		<i>Rolled fondant</i>	Hingga pipih untuk covering dummy/kue yang sudah di cover menggunakan ganache.
4.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Menggunakan edible glue/chroma agar fondant dapat menempel dengan sempurna.
5.	Covering			Kue menggunakan fondant yang sudah di pipihkan pada seluruh permukaan kue.

6.	Siapkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	10 ml	Pewarna hijau	menjadi dua macam tingkatan warna yaitu hijau tua dan muda.

TABEL 5

**STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.018 Diameter : 30 cm Tinggi 20 cm		
		TIER 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Hasil: Akar rambut 1bh. @ P. 40cm, T. 5cm. Hasil: daun 10bh. @ 5gr.				
7.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk akar menggunakan warna hijau muda untuk bagian paling bawah. @ 50 gr
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Berwarna hijau tua menjadi akar rambut dan bentuk daun 10 buah @ 5 gr menggunakan fondant tools, sesuai dengan pola yang sudah di siapkan.

8.	Siapkan Campurkan	60 gr	<i>Fondant</i> <i>Pewarna ungu</i>	Kemudian Hingga warnanya tercampur rata. Kemudian
9.	Siapkan Campurkan	10 gr 1 ml	<i>Fondant</i> <i>Pewarna hitam</i>	Kemudian Sampai warnanya rata, kemudian .

TABEL 5

**STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

Dekorasi kue <i>Tinkerbelle and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.018 Diameter : 30 cm Tinggi : 20 cm		
		TIER 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Hasil: Kupu-Kupu 3bh. @10 gr. Hasil: Bunga 20bh. @3 gr. Hasil: Katak 1bh. @ 10 gr.				
10.	Bentuk		Fondant	Menjadi bentuk kupu-kupu menggunakan fondant tools dan beri detail lainnya menggunakan fondant berwarna hitam.
11.	Siapkan Campurkan	5 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah dan merah muda	Kemudian Hingga warna tercampur rata
12.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk bunga kecil menggunakan fondant tools.

13.	Siapkan	10 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian
14.	Campurkan	2 ml	Pewarna hijau	Hingga warna tercampur rata
15.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk katak sesuai pola yang disiapkan.
16.	Siapkan	3 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian
17.	Campurkan	1 ml	Pewarna hitam, merah, putih	Hingga warna tercampur rata

TABEL 5

**STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.018 Diameter : 30 cm Tinggi : 20 cm		
		TIER 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
18.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi elemen wajah pada katak.
Hasil: Kepik 2 bh, @d. 8cm, tinggi 2				
19.	Siapkan Campurkan	20 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau, merah, putih, hitam	Kemudian Hingga masing -masing warna tercampur rata.
20.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk sesuai pola yang sudah disiapkan
21.	Siapkan Campurkan	50 gr 3 ml	<i>Fondant</i> <i>Pewarna</i> merah,	Menjadi tiga bagian Kemudian

			coklat, dan putih	
22.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi beberapa bentuk jamur. 4 buah @ 15 gr
23.	Siapkan Campurkan	60 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Kemudian Sampai warna merata.
24.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi akar-akar rambut.

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.018 Diameter : 30 cm Tinggi : 20 cm		
		TIER 1		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
25.	Berikan		<i>Fondant</i>	Tekstur lumut pada cake yang telah di lapsi fondant.

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.461 Diameter : 20 cm Tinggi : 15 cm		
		TIER 2		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
26.	Siapkan	500 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian
27.	Campurkan		Pewarna coklat muda	Hingga warna tercampur rata

28.	Giling		<i>Fondant</i>	Hingga pipih sesuai ketebalan yang diinginkan untuk menutupi permukaan dummy/kue.
29.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Dengan edible glue
30.	Covering			Kue dengan fondant yang sudah di pipihkan pada seluruh permukaan kue

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil:1.461		
		Diameter : 20 cm Tinggi : 15 cm		
		TIER 2		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
31.	Siapkan Campurkan	100 gr 5 ml	Fondant Pewarna hijau muda dan tua	Kemudian Hingga warna tercampur rata
Hasil:				
32.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk akar-akar rambut dan daun 10 buah @ 15 gr
33.	Berikan		<i>Fondant</i>	Tekstur lumut pada permukaan piggir kue yang sudah di lapsi fondant.

34.	Siapkan Campurkan	50 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna ungu dan hitam	Kemudian Hingga tercampur rata
35.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk kupu-kupu 1 buah @ 20 gr menggunakan fondant tools, dan berikan detail lainnya.
36.	Siapkan Campurkan	100 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat dan merah	Kemudian Hingga merata.

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.461 Diameter : 20 cm Tinggi : 15 cm		
		TIER 2		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
37.	Bentuk		<i>Fondant</i>	3 buah @ 20 gr bentuk jamur dengan dua warna berbeda.
38.	Siapkan Campurkan	150gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat dan gold	Kemudian Hingga tercampur rata
39.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk treasure chest

40.	Siapkan Campurkan	60 gr 2 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah, kuning, hijau, biru, ungu, dan <i>gold</i>	Kemudian Hingga setiap warna tercampur merata.
41.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi 10 buah @ 3 gr bentuk-bentuk permata dan emas.
42.	Siapkan Campurkan	100 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna abu-abu, dan coklat	Kemudian Hingga masing-masing warna tercampur rata

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.461		
		Diameter : 20 cm Tinggi : 15 cm		
		<i>TIER 2</i>		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
43.	Siapkan Campurkan	50 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna merah muda	Kemudian Sampai tercampur merata.

44.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi 10 buah @ 5 gr bentuk bunga menggunakan fondant tools
45.	Siapkan Campurkan	250 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna kuning, cream, hitam, hijau, merah	Kemudian Hingga masing-masing warna tercampur rata
46.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi figurin tinkerbelle mulai dari kepala hingga kaki
47.	Siapkan Campurkan	100 gr 3 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat dan biru	Kemudian Hingga masing-masing warna tercampur rata
48.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk tongkat dan bola crystal.

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbelle and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.461 Diameter : 20 cm Tinggi : 15 cm		
		TIER 2		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Warnai		<i>Fondant</i>	Dengan gold & silver dust yang sudah di campur food grade alcohol, agar warnanya lebih nyata.

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.880		
		<i>TIER 3</i>		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Siapkan			Bahan dan Alat
3.	Siapkan Campurkan	500 gr 10 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Kemudian Hingga warna merata
4.	Olesi		<i>Styrofoam</i>	Menggunakan edible glue
5.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi beberapa bagian menyerupai kulit pohon lalu tempelkan pada bagian sisi kue/dummy lalu beri tekstur.

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.880		
		Diameter : 15 cm Tinggi : 8 cm		
<i>TIER 3</i>				
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Siapkan Campurkan	100 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Kemudian Sampai warna merata.

7.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk kayu merambat
8.	Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i>	Sampai merata.
	Campurkan	5 ml	<i>Pewarna hijau</i>	
9.	Bentuk			Rumput dengan bantuan cube.
10.	Siapkan Bentuk	60 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian Menjadi 1 buah @ 30 gr bentuk kerang melingkar
11.	Siapkan Campurkan	50 gr 5 ml	<i>Fondant</i> <i>Pewarna merah muda</i>	Kemudian Sampai merata.
12.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bentuk 10 buah @ 3 gr bunga dengan bantuan fondant tools

TABEL 5

**STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)**

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.880		
		Diameter : 15 cm Tinggi : 8 cm		
		TIER 3		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13.	Siapkan	60 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	2 ml	Pewarna coklat	Sampai tercampur rata.
14.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi 3 buah @ 40 gr bulat untuk sanggahan kaki pada

				depan pintu rumah
15.	Siapkan Bentuk	500 gr	<i>Crispy treats</i> <i>Crispy treats</i>	Kemudian Menjadi bentuk teapot sesuai pola yang sudah di siapkan
16.	Olesi		<i>Crispy treats</i>	Dengan <i>edible glue</i>
17.	Giling Covering	300 gr	<i>Fondant</i>	Hingga pipih dengan ketebalan sesuai yang diinginkan <i>Crispy treats</i> dengan fondant yang sudah di pipihkan ke seluruh permukaan <i>crispy treats</i>

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		Hasil: 1.880		
		Diameter : 15 cm Tinggi : 8 cm		
		TIER 3		
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
18.	Siapkan Campurkan	60 gr 5 ml	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Kemudian Sampai warna merata.
19.	<i>Embossing</i>		<i>Fondant</i>	Dengan cetakan tekstur kayu
20.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi 1 buah @ 50 gr bentuk bulat untuk pintu rumah sesuaikan dengan pola

				yang sudah si buat.
21.	Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i>	Kemudian
	Campurkan	10 ml	Pewarna hijau	Hingga warna tercampur
22.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi beberapa helai daun
ASSEMBLING				
23.	Letakan		<i>Tier 1</i>	Diatas cake board berukuran 50 cm
	Susun		<i>Tier 2 dan 3</i>	Di atas permukaan tier 1 seperti pada design
	Berikan		<i>Sumpit</i>	Di setiap tingkatan kue

TABEL 5
STANDAR RECIPE PEMBUATAN DAN PENGAPLIKASIAN
DEKORASI KUE
(LANJUTAN)

Dekorasi kue <i>Tinkerbell and The Lost Treasure</i>		ASSEMBLING		
		No.	Metode	Kuantitas
24.	Tempelkan	50 gr	CMC	Seuruh dekorasi dan figurin di tempat yang sudah di tentukan seperti pada desain Sebagai perekat jika membutuhkan
25.	Berikan			Sentuhan terakhir pada kue

E. Kebutuhan Alat

Pada kegiatan Latihan hingga proses pembuatan penulis membutuhkan alat penunjang yang membantu selama proses pembuatan *cake decoration* yaitu:

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN

No.	Gambar	Keterangan
1.	 <p data-bbox="507 1115 660 1149"><i>Rolling Pin</i></p>	Digunakan untuk memipihkan atau menipiskan <i>rolled fondant</i> .
2.	 <p data-bbox="459 1545 708 1579"><i>Fondant Smoother</i></p>	Dipakai sebagai alat bantu untuk meratakan dan menghaluskan permukaan dan sisi seluruh <i>fondant</i> .

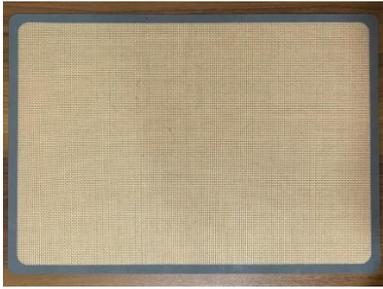
Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2023

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
1.	 <p style="text-align: center;"><i>Brush</i></p>	Digunakan untuk membersihkan bagian-bagian dekorasi dan mewarnai <i>fondant</i> .
2.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant tools</i></p>	Digunakan untuk membentuk tekstur dan memberikan bentuk pada <i>fondant</i> .
3.	 <p style="text-align: center;">Gunting</p>	Digunakan untuk memotong bahan.

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2023

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
1.	 <p style="text-align: center;"><i>Silicone Mat</i></p>	<p>Digunakan sebagai alas saat proses pengerjaan dekorasi, dari pemotongan hingga pembentukan <i>fondant</i>.</p>
2.	 <p style="text-align: center;"><i>Turn Table</i></p>	<p>Digunakan untuk mempermudah proses dekorasi.</p>
3.	 <p style="text-align: center;"><i>Small Knife</i></p>	<p>Digunakan untuk merapihkan atau memotong <i>fondant</i> sesuai keinginan.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2023

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
1.	 <p style="text-align: center;"><i>Fondant Tools</i></p>	<p>Dipakai sebagai alat untuk membentuk <i>fondant</i> sesuai pola yang diinginkan.</p>
2.	 <p style="text-align: center;"><i>Plastic Wrapping</i></p>	<p>Digunakan untuk melapisi permukaan dummy sebelum di beri <i>fondant</i>.</p>

Sumber : (Hasil Dokumentasi Penulis, 2023)

TABEL 1.6
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Keterangan
1.	 <p style="text-align: center;"><i>Scale</i></p>	<p>Digunakan untuk menimbang kebutuhan <i>fondant</i> untuk masing-masing dekorasi</p>
2.	 <p style="text-align: center;">Penggaris</p>	<p>Digunakan untuk mengukur <i>fondant</i> yang akan dipakai untuk bahan dekorasi.</p>

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2023

F. Purchase Order List

Purchase Order (PO) adalah *list* yang disusun oleh *customer* untuk memperlihatkan produk atau barang yang di inginkan di beli oleh *customer* dari pihak pemasok. *Purchase order* adalah perjanjian yang membentuk kesepakatan antara pembeli dan penjual mengenai produk yang akan dibeli oleh pihak pembeli. Berikut daftar purchase order yang penulis butuhkan untuk pembuatan *cake decoration* (Desmiranti, 2019).

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Nama Bahan	keterangan	kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					harga	Unit	
1.	<i>Cake Board</i>	D 50 cm	1	Pc	Rp. 35.000	Pc	Rp. 35.000
2.	<i>Dummy</i>	D 30 cm T 20 cm	1	Pc	Rp. 40.000	Pc	Rp. 40.000
3.	<i>Dummy</i>	D 20 cm T 15 cm	1	Pc	Rp. 22.000	Pc	Rp. 22.000
4.	<i>Dummy</i>	D 15 cm T 8 cm	1	Pc	Rp. 11.000	Pc	Rp. 11.000
5.	<i>Dummy</i>	D 10 cm T 10 cm	1	Pc	Rp. 50.000	Pc	Rp. 50.000
6.	<i>Fondant</i>	Bakels	7	Kg	Rp 515.000	Kg	Rp. 515.000
7.	Pewarna Merah	Cross	1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
8.	Pewarna Coklat		1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	keterangan	kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					harga	Unit	
9.	Pewarna Kuning	Cross	1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
10.	Pewarna Hijau		1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
11.	Pewarna Hitam		1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
12.	Pewarna Biru		1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
13.	Pewarna Ungu		1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
14.	Pewarna Merah muda		1	Btl	Rp 11.000	Btl	Rp 11.000
15.	Pewarna putih		AmeriColor	21	Gr	Rp 55.000	21 gr
16.	CMC	No Brand	250	Gr	Rp 30.000	250 gr	Rp 30.000
17.	Tusuk sate	40 cm	50	Pc	Rp 10.000	50 pc	Rp 10.000
18.	Maizena	Bola Deli	1	Kg	Rp 18.500	1 kg	Rp 18.500
19.	Alkohol	Food grade	100	MI	Rp 10.000	100 ml	Rp 10.000

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	keterangan	kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					harga	Unit	
20.	<i>Rice Crispy</i>	No brand	500	Gr	Rp 25.000	500 gr	Rp 25.000
21.	<i>Marsh mallow</i>	No brand	500	Gr	Rp 70.000	500 gr	Rp 25.000
22.	<i>Edible glue</i>	Blezz cake	50	MI	Rp 9.999	50 ml	Rp 9.999
23.	Tusuk kayu	5 mm	100	Pc	Rp 10.200	100 pc	Rp 10.200
24.	<i>Plastick Wrap</i>	25 cm	1	Roll	Rp 21.788	1 Roll	Rp 21.788
25.	<i>Gold dust</i>	<i>No brand</i>	6	Gr	Rp 13.986	6 gr	Rp 13.986
26.	<i>Silver dust</i>	<i>No brand</i>	6	Gr	Rp 13.986	6 gr	Rp 13.986
TOTAL							Rp 1.049.441

TABEL 7

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR KUE

No.	Nama Bahan	keterangan	kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					harga	Unit	
1.	Pewarna Kuning	Cross	1	Btl	Rp 11.000	1Btl /20 ml	Rp 11.000
2.	Pewarna Hijau		1	Btl	Rp 11.000	1Btl /20 ml	Rp 11.000
3.	Pewarna Hitam		1	Btl	Rp 11.000	1Btl /20 ml	Rp 11.000
4.	Pewarna Biru		1	Btl	Rp 11.000	1Btl /20 ml	Rp 11.000
5.	Pewarna Ungu		1	Btl	Rp 11.000	1Btl /20 ml	Rp 11.000
6.	Pewarna Merah muda		1	Btl	Rp 11.000	1Btl /20 ml	Rp 11.000
7.	Pewarna Merah		1	Btl	Rp 11.000	1btl/ 20m 1	Rp 11.000
8.	Pewarna Coklat		1	Btl	Rp 11.000	1btl/ 20m 1	Rp 11.000
9.	Pewarna putih	AmeriColor	21	Gr	Rp 55.000	21 gr	Rp 55.000

10.	<i>CMC</i>	<i>No Brand</i>	250	Gr	Rp 30.000	250 gr	Rp 30.000
11.	Tusuk sate	40 cm	50	Pc	Rp 10.000	50 pc	Rp 10.000
12.	Maizena	Bola Deli	1	Kg	Rp 18.500	1 kg	Rp 18.500

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	keterangan	kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					harga	Unit	
20.	<i>Rice Crispy</i>	No brand	500	Gr	Rp 25.000	500 gr	Rp 25.000
21.	<i>Marsh mallow</i>	No brand	500	Gr	Rp 70.000	500 gr	Rp 25.000
22.	<i>Edible glue</i>	Blezz cake	50	ml	Rp 9.999	50 ml	Rp 9.999
23.	Tusuk kayu	5 mm	100	Pc	Rp 10.200	100 pc	Rp 10.200
24.	Alkohol	<i>Food Grade</i>	100	ml	Rp 10.000	100 ml	Rp 10.000
25.	<i>Gold dust</i>	<i>No brand</i>	6	Gr	Rp 13.986	6 gr	Rp 13.986
26.	<i>Silver dust</i>	<i>No brand</i>	6	Gr	Rp 13.986	6 gr	Rp 13.986
27.	Tepung Protein rendah	Segitiga Biru	1	Kg	Rp 15.000	1 kg	Rp 15.000
28.	Gula *	Gula ku	1	Kg	Rp 15.500	1kg	Rp 15.500

29.	<i>Butter Unslated</i>	<i>Elle & Vire</i>	227	Gr	Rp 47.000	227 gr	Rp 47.000
30.	Telur	<i>No Brand</i>	1	Kg	Rp 35.000	1kg	Rp 35.000
31.	Lemon	<i>No brand</i>	6	Pcs	Rp 21.000	6pcs	Rp 21.000

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No.	Nama Bahan	keterangan	kuantitas	Unit	Harga Pasar		Harga Total
					harga	Unit	
9.	<i>Dairy cream</i>	Anchor	1	Ltr	Rp 100.000	1ltr	Rp 100.000
10.	<i>Cake Board</i>	50 cm	1	Pcs	Rp 35.000	1pcs	Rp 35.000
11.	<i>Cocoa Powder</i>	Van Houten	35	Gr	Rp 34.5000	35gr	Rp 34.500
12.	<i>Dark Chocolate couverture</i>	Callebaute	165	Gr	Rp 195.000	165gr	Rp 195.000
13.	<i>Vanilla Essence</i>	Red bell	30	MI	Rp 17.800	30gr	Rp 17.800

G. Recipe Costing

Recipe costing merupakan harga bahan baku yang biasa digunakan pada satu hidangan atau satu set menu. Dengan terdapatnya *recipe costing* penulis dapat mengetahui jumlah biaya yang diperlukan untuk memproduksi suatu hidangan atau satu *set menu* (Mulyadi, 2014). Berikut *recipe costing* yang dijumlahkan oleh penulis pada keseluruhan harga bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan Tugas Akhir *Food Presentation*, dekorasi kue bertemakan *Tinkerbell and The Lost Treasure* pada kue asli maupun *dummy*.

TABEL 8

RECIPE COSTING KUE YANG BERBAHAN DASAR DUMMY

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i> (bakels)	7	Kg	Rp 515.000	7Kg	Rp 515.000
2.	<i>Dummy</i> Tabung D30cm T20cm	1	Pcs	Rp 40.000	1Pcs	Rp 40.000
3.	<i>Dummy</i> Tabung D20cm T15cm	1	Pcs	Rp 22.000	1Pcs	Rp 22.000
4.	<i>Dummy</i> Tabung D15cm T8cm	1	Pcs	Rp 11.000	1Pcs	Rp 11.000
5.	<i>Dummy</i> Bulat D10cm T10cm	1	Pcs	Rp 50.000	1Pcs	Rp 50.000
6.	Pewarna Cross "Merah"	20	ml	Rp 11.000	20ml	Rp 11.000
7.	Pewarna Cross "Coklat"	100	ml	Rp 11.000	20ml	Rp 55.000
8.	Pewarna Cross "Kuning"	20	ml	Rp 11.000	20ml	Rp 11.000
9.	Pewarna Cross "Hijau"	20	ml	Rp 11.000	20ml	Rp 11.000
10.	Pewarna Cross "Kuning"	20	ml	Rp 11.000	20ml	Rp 11.000
11.	Pewarna Cross "Biru"	20	ml	Rp 11.000	20ml	Rp 11.000
12.	Pewarna Cross "Hitam"	20	ml	Rp 11.000	20ml	Rp 11.000

13.	Pewarna Cross "Ungu"	20	Ml	Rp 11.000	20Ml	Rp 11.000
14.	Pewarna Cross "Pink"	20	Ml	Rp 11.000	20Ml	Rp 11.000
15.	Pewarna Cross "Putih"	20	Ml	Rp 55.000	20Ml	Rp 55.000
16.	<i>CMC</i>	6	Gr	Rp 30.000	250Gr	Rp 720
17.	<i>Silver Dust</i>	6	Gr	Rp 13.986	6Gr	Rp 13.986
18.	Maizena	0,5	Kg	Rp 18.500	1Kg	Rp 9.250

TABEL 8
RECIPE COSTING YANG BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
19.	<i>Edible Glue</i>	50	Ml	Rp 9.999	50Ml	Rp 9.999
20.	Tusuk kayu	20	Pcs	Rp 10.200	100Pcs	Rp 2.040
21.	<i>Plastick Wrap</i>	1	Roll	Rp 21.788	1Roll	Rp 21.788
22.	Alkohol "Food Grade"	10	Ml	Rp 10.000	100Ml	Rp 1.000
23.	<i>Gold Dust</i>	6	Gr	Rp 13.986	6Gr	Rp 13.986
TOTAL						Rp 908.769

TABEL 8

RECIPE COSTING YANG BERBAHAN DASAR KUE

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Fondant</i> (bakels)	7	Kg	Rp 515.000	7Kg	Rp 515.000
2.	Pewarna Cross "Merah"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000
3.	Pewarna Cross "Coklat"	100	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 55.000
4.	Pewarna Crosss "Kuning"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000
5.	Pewarna Cross "Hijau"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000
6.	Pewarna Cross "Kuning"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000

TABEL 8

RECIPE COSTING YANG BERBAHAN DASAR KUE

(LANJUTAN)

No .	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
11.	Pewarna Cross "Biru"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000
12.	Pewarna Cross "Hitam"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000
13.	Pewarna Cross "Ungu"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000
14.	Pewarna Cross "Pink"	20	MI	Rp 11.000	20MI	Rp 11.000
15.	Pewarna Cross "Putih"	20	MI	Rp 55.000	20MI	Rp 55.000
16.	<i>CMC</i>	6	Gr	Rp 30.000	250Gr	Rp 720
17.	<i>Silver Dust</i>	6	Gr	Rp 13.986	6Gr	Rp 13.986
18.	Maizena	0,5	Kg	Rp 18.500	1Kg	Rp 9.250

19.	<i>Edible Glue</i>	50	MI	Rp 9.999	50MI	Rp 9.999
20.	Tusuk kayu	20	Pcs	Rp 10.200	100Pcs	Rp 2.040
21.	<i>Plastick Wrap</i>	1	Roll	Rp 21.788	1Roll	Rp 21.788
22.	Alkohol "Food Grade"	10	MI	Rp 10.000	100MI	Rp 1.000
23.	Gold Dust	6	Gr	Rp 13.986	6Gr	Rp 13.986
24.	<i>Unsalted Butter</i>	2.957	Gr	Rp 47.000	227Gr	Rp 612.242
25.	Gula	2.357	Gr	Rp 15.700	1Kg	Rp 37.004
26.	Tepung Protein Rendah	2.626	Gr	Rp 15.000	1Kg	Rp 39.390

TABEL 8
RECIPE COSTING YANG BERBAHAN DASAR KUE
(LANJUTAN)

No.	Jenis Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
27.	<i>Marshmallow</i>	400	Gr	Rp 70.000	500Gr	Rp 56.000
28.	Telur	3	Kg	Rp 35.000	1Kg	Rp 105.000
29.	<i>Vanilla Ekstrak</i>	30	MI	Rp 17.800	30MI	Rp 17.800
30.	Lemon	3	Pcs	Rp 21.000	6Pcs	Rp 10.500
31.	<i>Rice Crispy</i>	400	Gr	Rp 25.000	500Gr	Rp 20.000
32.	<i>Dark Chocolate Couverture</i>	1.167	Gr	Rp 195.000	1Kg	Rp 227.565
33.	<i>Dairy Cream</i>	584	Gr	Rp 100.000	1Ltr	Rp 58.400
34.	<i>Cocoa Powder</i>	35	Gr	Rp 34.500	165Gr	Rp 7.318
TOTAL						Rp 1.969.670

H. Selling Price

Adalah cara untuk menentukan harga pokok yang diperhitungkan segala komponennya pada *cost* produksi yang terdiri dari biaya bahan baku, biaya tenaga kerja, biaya tenaga kerja langsung dan biaya manufaktur, mulai dari variable ataupun variable tetap. Dalam menetapkan harga suatu produk disini penulis menggunakan rumus seperti berikut:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Cost Price}}{\text{Desired Cost Price Percent}} \times 100$$

(Onyeocha, 2015)

TABEL 9
SELLING PRICE BAHAN DASAR DUMMY

KETERANGAN	HARGA
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 908.764
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 3.029.213
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 3.000.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 9
SELLING PRICE BAHAN DASAR KUE

KETERANGAN	HARGA
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 1,969.670
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 6.552.980
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 6.550.000

I. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

Penulis melaksanakan kegiatan latihan hingga pembuatan dekorasi kue di rumah penulis sendiri yang berada di perumahan Gegerkalong Permai Jalan Bukit Sentosa No.10, Bandung, Jawa Barat.

b. Waktu

Pelaksanaan latihan pembuatan dekorasi kue di lakukan pada bulan April – Juli 2023.