BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sebuah produk akan memiliki tingkat ketertarikan yang tinggi apabila memiliki visualisasi yang berbeda dan dapat menarik perhatian mata yang melihatnya. Dalam hal ini, kreativitas seorang pembuatnya berperan besar dalam meciptakan karya baru maupun melanjutkan karya yang sudah ada namun relative berbeda. Menurut Robert E. Franken (1994: 394) dalam bukunya yang berjudul *Human Motivation*, dipaparkan bahwa salah satu syarat menjadi kreatif ialah melihat sesuatu dari perspektif yang berbeda dan dapat menghasilkan terobosan teranyar atau menciptakan sesuatu yang unik. Kreatifitas dapat dituangkan pada berbagai macam media, salah satunya yaitu kue.

Kue sendiri telah menjadi bagian dari kehidupan sehari-hari dan sering hadir dalam perayaan atau acara istimewa. *Cake* dapat dihias secara sederhana ataupun mewah. Khusus untuk dekorasi yang mewah, diperlukan keahlian, rasa seni serta kemampuan design yang memadai,. Dekorasi kue Eropa berbeda dengan model Cina, begitupun *Cake* untuk orang dewasa berbeda dengan kue ulang tahun anak-anak (Suhardjito, 2005:155) Memilih tema sama pentingnya seperti memilih jenis kue yang akan digunakan. Dekorasi pada kue harus dapat menangkap tema dari acara yang diselenggarakan, contohnya *wedding cake* yang dominan dengan warna putih dan bertingkat, *Christmas cake* dengan hiasan dan

warna khas natal serta kue ulang tahun yang biasanya berdekorasikan ceria dan penuh warna (Arora, 2013)

Cake decorating sendiri memiliki artian menutupi atau menghias kue menggunakan bahan-bahan tertentu yang ditujukan untuk menambah nilai estetika pada kue, selain itu dapat menambah kualitas rasa, tekstur, dan bentuk serta memperbaiki visualisasi yang kurang atau tidak sempurna pada kue itu sendiri. Dalam bukunya yang berjudul *Professional Cake Decorating,* Toba Garrett (2007) menjelaskan bahwa konsep "menghias kue" sudah ada sejak zaman Kekaisaran Romawi dimana pada awalnya digunakan hanya pada *Wedding Cakes* berupa *sweet breads* atau *honey cakes* yang diisi dengan buah-buahan dan kacang. Seiring berjalannya waktu, dekorasi pada kue pun semakin beragam dengan bahan dan teknik yang lebih maju dengan bahan dekorasi yang lebih bervariasi dan modern. Dalam *cake decoration modern,* ada beberapa bahan yang umum ditemui digunakan sebagai bahan utama dekorasi kue, diantaranya *buttercream, royal icing, marzipan, chocolate,* dan *fondant* (Sullivan, 2013), dimana penulis akan mengambil bahan dekorasi *rolled fondant* dalam Tugas Akhir ini.

Jenis *fondant* yang dipilih penulis dalam pembuatan Tugas Akhir, yakni *Rolled Fondant*. *Rolled fondant* sendiri terbuat dari air, *powdered sugar*, dan *cornsyrup,* namun bahan tambahan ditambahkan dengan tujuan agar tekstur *fondant* lebih elastis dan mudah dibentuk, bahan yang biasanya ditambahkan yaitu *gelatin* dan *glycerin* (Jeffcote dan Kuflik, 1997). Fungsi *rolled fondant* disini untuk melapisi permukaan kue juga

untuk membuat hiasan dekoratif lainnya untuk menunjang visualisasi kue. *Rolled fondant* tidak hanya tersedia dalam warna putih saja namun juga banyak *rolled fondant* yang sudah berwarna seperti merah, hitam dan warna lainnya dan tersedia di pasaran, namun penulis memilih untuk menambahkan pewarna makanan cair karena warna yang diciptakan dapat sesuai dengan keinginan penulis dan lebih beragam. Teksturnya yang seperti *clay* dan fleksibel untuk dibentuk menjadi *figurine* juga teksturnya yang elastis, memudahkan untuk digulung dan ditipiskan cocok sebagai media untuk men*cover* kue.

Rolled fondant sendiri sering dipilih sebagai media untuk dekorasi kue dikarenakan lebih dapat bertahan pada udara panas maupun lembap dan umur simpannya yang cenderung lebih lama dibandingkan menggunakan media yang mengandung kadar air lebih tinggi seperti *royal icing, buttercream, marzipan.* pengaplikasiannya yang praktis dan mudah didapat, menjadikan *rolled fondant* media yang tepat untuk mendekorasi kue. Salah satu teknik pengaplikasian *rolled fondant* yang penulis gunakan yaitu *overhead method* dimana teknik ini merupakan Teknik untuk mencover *cake* pada umumnya dengan menipiskan *fondant* sesuai dengan ukuran dan ketebalan yang diinginkan lalu diratakan dengan menggunakan *fondant smoother*, serta teknik *panelling* yang merupakan teknik untuk men*cover fondant* dengan cara melapisi bagian atasnya terlebih dahulu lalu bagian samping *dummy*. Lalu teknik lain yang penulis gunakan untuk memberikan kesan “asli” pada *rolled fondant*, hal ini dapat dicapai dengan menekan

permukaan yang bertekstur pada *fondant* atau cetakan silika bertekstur seperti tekstur untuk kain wol. (Brown, 2007).

Sherlock Holmes merupakan karakter detektif fiktif karya penulis ternama asal Inggris, Sir Arthur Conan Doyle. Holmes pertama kali muncul pada cerita pendek di salah satu kolom majalah *The Strand* pada tahun 1887 dengan judul "*A Study in Scarlett"* sebagai "*consulting detective"*. Sherlock Holmes dikenal dengan keahliannya dalam mengobservasi, seni deduktif, ilmu forensic, dan penalaran logis yang mana keahliannya ini digunakan untuk menginvestigasi kasus kliennya maupun bekerja sama dengan *Scotland Yard* (Lembaga Kepolisian Inggris). Kisah-kisah dari Sherlock Holmes sendiri berlatar belakang pada masa Victoria atau Edwardian (antara tahun 1880 dan 1914). Sherlock Holmes merupakan salah satu karakter fiksi yang sangat populer dan telah diadaptasi ke dalam lebih dari 25,000 karya tulis, layar lebar, dan seni pertunjukan.

Berdasarkan paparan di atas, penulis mengangkat judul pada Tugas Akhir ini :

" DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS.*"

1.2 Usulan Produk

1.2.1 Tema

Gambar *1 :* Gambar Poster Film Sherlock Holmes *: A Game of Shadows*

Sumber : Google

Salah satu kisah Sherlock Holmes yang paling terkenal, berjudul "*The Final Problem"* telah diangkat menjadi film laga pada tahun 2011 yang disutradarai oleh Guy Ritchie dengan Robert Downey Jr memerankan peran sang detektif. Cerita *Sherlock Holmes* ini menginspirasi penulis untuk membuat Tugas Akhir berdasarkan kisah dan visualisasi yang ditampilkan pada film. Kisah terakhir Sherlock ini mendapatkan respon besar pada penerbitannya pada tahun 1893, para pria di Inggris pada saat itu mengenakan *black mourning band* atas tanda duka matinya karakter detektif populer itu dan sebanyak 20.000 pelanggan majalah *The Strand* berhenti berlangganan (Wilson, 2022). Selain merupakan karakter kesukaan penulis, estetika yang ditampilkan sangat menarik dengan latar belakang cerita pada tahun 1800an. Dari pakaian yang digunakan

oleh *Sherlock* dan *Watson* pada masa tersebut, peralatan, hingga suasana yang ditampilkan meninggalkan kesan pada penulis. Film ini memiliki *rating* 7,4 pada situs *IMDb* dan menerima komentar beragam dari kritikus film dan mengantongi $543.8 juta pada penayangannya di seluruh dunia tahun 2011.

1.2.2 Jenis Produk

Jenis produk yang akan penulis gunakan pada Tugas Akhir presentasi produk ini adalah dekorasi kue ulang tahun dengan tema *sherlock holmes : a game of shadows.* Dengan banyaknya jenis dekorasi kue ulang tahun dari yang paling sederhana hingga kompleks, tidak banyak yang mengangkat tema tokoh detektif asal Inggris ini. Sebuah kue memegang peran penting dalam perayaan ulang tahun dikarenakan kue merupakan ikon atau *center piece* dari sebuah acara yang digunakan untuk merepresentasikan tema dari acara tersebut. Kue yang memiliki tema sendiri perlu dikerjakan dengan detail dan terperinci, dimulai dari warna yang harus sesuai dengan sketsa, tekstur, hingga detail kecil seperti warna kancing baju *figurine* yang harus sama atau mendekati dengan aslinya.

Saat ini, banyak muncul bisnis *cake decorator*. Tetapi, setiap *cake decorator* memiliki keunggulannya masing-masing dengan sentuhan yang berbeda pada setiap individunya. Hal ini didasari pada pengalaman kerja, kreatifitas, ketelitian dan keterampilan dari seorang *decorator*

sehingga dapat menghasilkan sebuah *cake decoation* yang indah dan sesuai dengan keinginan *customer*.

1.2.3 Konsep produk

Konsep dari kue ulang tahun ini adalah *1890s London*. Warna gelap sering muncul pada *fashion* pria maupun Wanita pada masa ini. Hal yang sama pada *furniture* maupun cat-cat rumah pada masa itu yang selaras dengan cuaca dan nuansa Kota London yang cenderung murung dan mendung dengan kabut tebal. Maka dari itu, penulis banyak menggunakan warna *earth tone* seperti coklat, hijau, dan merah yang sering muncul pada era ini.

Pada *food presentation* ini, penulis menggunakan *dummy cake* atau *Styrofoam* sebagai pengganti dari kue asli. Hal ini didasarkan pada apabila pengerjaannya menggunakan kue asli, akan memakan waktu dan biaya yang lebih besar, disamping itu kue yang menggunakan *dummy* dapat disimpan untuk waktu yang lebih lama. Apabila menggunakan kue asli, maka penulis memilih *chocolate fudge cake* sebagai *base* dengan beberapa pertimbangan. *Chocolate fudge cake* merupakan jenis kue dengan remah yang lebih padat dengan tesktur yang sedikit lengket dikarenakan kandungan gula nya yang tinggi juga rasanya yang lebih kaya dibandingkan *chocolatei cake* pada umumnya (Thompson, 2020). Dengan teskturnya yang padat

dan kokoh, menjadikan kue ini cocok digunakan sebagai *base* untuk kue yang bersusun tinggi. Dalam tugas akhir *food presentation* ini penulis akan menggunaka *chocolate fudge cake* dalam pembuatan kue *sherlock holmes : a game of shadows* dengan tiga *tier.*

1. *Tier* pertama, kue akan berbentuk koper dan dilapisi keseluruhannya dengan *rolled fondant* dengan warna dominasi coklat kemerahan. Penambahan detail seperti kunci pengaman dan *handle* pada koper pun ditambahkan. Koper ini melambangkan perjalan yang dilalui oleh Sherlock dan partnernya Watson mengelilingi eropa untuk menyelesaikan misi mereka. Koper ini juga melambangkan pekerjaan Sherlock yang memerlukan banyak aktifitas bepergian. Untuk merekatkan *rolled fondant* pada media *styrofoam*, penulis menggunakan campuran bubuk *CMC* atau *tylose powder* yang dicampur dengan air dengan takaran disesuaikan dengan tekstur yang ingin dicapai dan seberapa banyak perekat yang akan digunakan.
2. *Tier* kedua berbentuk papan catur. Sama seperti *tier* sebelumnya, *tier* ini akan dilapisi dengan *fondant*. Bentuk kotak hitam putih pada papan

catur akan dibuat manual dengan memotong kotak berwarna hitam dan putih sebanyak tiga puluh dua (32) kotak berwarna hitam dan begitupun dengn warna putih. Papan catur ini melambangkan permainan yang dimainkan oleh Sherlock dan Moriarty selama film berlangsung. Sherlock yang ingin menyelamatkan eropa dari perang dunia dan Moriarty yang berniat untuk memulainya. Kotak pada papan catur akan direkatkan dengan *CMC* yang dilarutkan pada air. Di atas papan catur, terdapat tiga bidak catur yang terdapat pada permainan catur terakhir antara Sherlock dan Moriarty, yaitu dimana bidak raja milik Moriarty dikelilingi oleh bidak catur Sherlock ysng mana pada bagian ini Moriarty dianyatakan "*check mate"* dan menandakan permainan sudah berakhir. Pada *tier* ini juga, terdapat buku pegangan Moriarty yang berjudul *"The Art of Domestic Horticulture"*, yang merupakan buku krusial pada film ini. Buku ini akan dibuat dari *dummy* yang dilapisi oleh *fondant*. Tekstur pada buku akan dibuat menggunakan *fondant tools*, dimulai dari tekstur lekukan kertas hingga *embosse* pada *cover* buku. Pada ujung papan catur, terdapat

handkerchief milik Irene Adler yang akan dibuat dari *rice paper* yang di*brush* menggunakan larutan air dengan gelatin sehingga menghasilkan efek seperti kain pada umumnya.

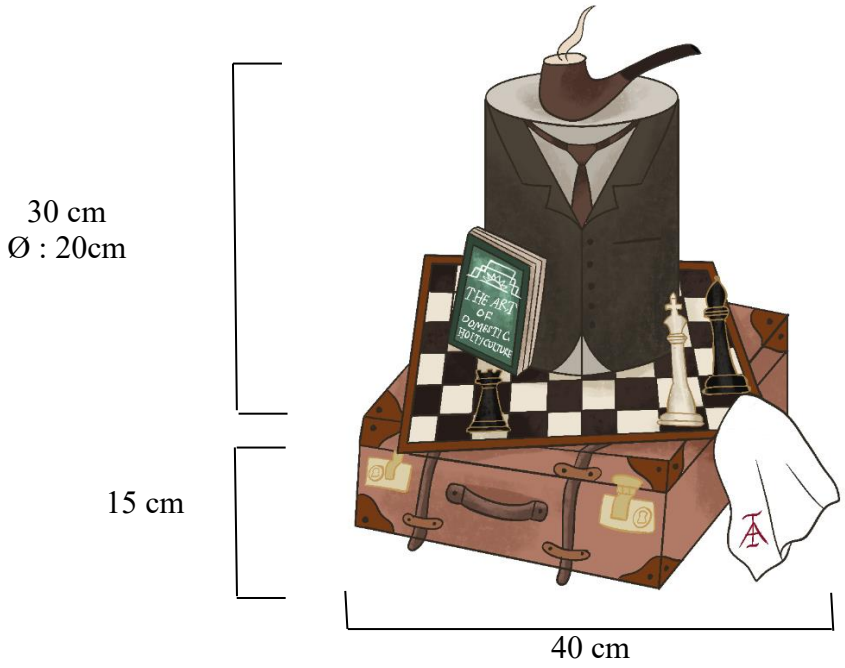
3. *Tier* ketiga, pada *tier* terakhir, penulis ingin memperlihatkan sosok Sherlock Holmes dari pakaian dan kebiasaannya, maka dari itu, penulis akan membuat tiruan baju yang dikenakan Sherlock pada film. Rompi berwarna coklat dengan dasi merah, merupakan perpaduan warna yang lazim dijumpai pada pakaian pria pada era ini. Pada *tier* ini, penulis ingin menunjukan sosok Sherlock melalui pakaian yang digunakannya dalam film dengan memperlihatkan pakaian kesehariannya yang tidak pernah mencolok dan selalu nyaman untuk digunakan beraktifitas berat seperti berlari atau bergulat. Diatas *tier* ketiga, terdapat *icon* seorang Sherlock Holmes yang sangat lekat selain *deer stalker hat* nya, yaitu sebuah *smoking pipe* yang selalu dibawanya kemana-mana. Dalam situasi apapun, Sherlock selalu menyempatkan diri untuk meghisap tembakau melalui pipa kesayangannya tersebut. Maka penulis menambahkan *icon* tersebut yang

terbuat dari *dummy* dan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hitam dan coklat dengan asap yang sedang mengepul di atasnya yang terbuat dari *rice paper*.

1.2.4 Sketsa dan ukuran produk

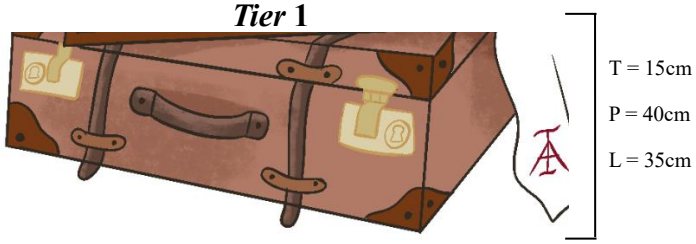
Cake akan dibagi menjadi tiga *tier* yang berbeda dengan tambahan satu tingkat hiasan di atas. Kue ini akan memiliki tiga tingkatan susunan yang berbeda berdasarkan tinggi, ukuran, serta bentuk dari *dummy*. Dengan tambahan ornamen yang terbuat dari *fondant*, dan beberapa tekstur berbeda pada setiap *tier* kue ulang tahun yang akan penulis presentasikan. Total tinggi kue ini sekitar 45cm dan panjang sekitar 40cm, dengan ukuran dan tinggi *dummy* yang berbeda-beda pada setiap *tier* nya. Berikut merupakan desain produk dekorasi kue ulang tahun bertema *sherlock holmes : a game of shadows* beserta detailnya.

***Gambar 2 :* Sketsa Produk**
Sumber : Olahan Penulis



1.2.5 *Detail* Sketsa Produk

a) Design Tier 1



Gambar 3 : Detail* Sketsa *Tier 1
Sumber : Hasil Olahan Penulis

Pada sketsa *tier* paling bawah ini, penulis membuat model *suitcase* yang populer pada era 1800an.. Koper sendiri baru terkenal pada akhir abad 19 dengan model seperti pada gambar, dimana fungsi awalnya hanya untuk menyimpan *"suit"* atau jas dengan

kompartemen untuk menyimpan kemeja, bahkan tempat untuk menyimpan topi di dalamnya (Gross, 2014). Koper ini melambangkan pekerjaan Sherlock Holmes yang mana sering bepergian dan berpetualang untuk menyelesaikan kasus-kasus kliennya. Pada *tier* ini akan diberi detail jahitan dibagian pinggirnya dengan *fondant tools*.

Kue berbentuk koper ini banyak ditemukan pada kue-kue untuk acara seperti ulang tahun. Penullis akan menggunakan *dummy cake* berbentuk persegi panjang dengan panjang 40cm dan lebar 35cm.

b) Design Tier 2

Tier 2

T = 3cm
P = 30cm
L = 30cm

Chessboard

Gambar 4 : Detail* sketsa *tier 2
Sumber : Hasil Olahan Penulis

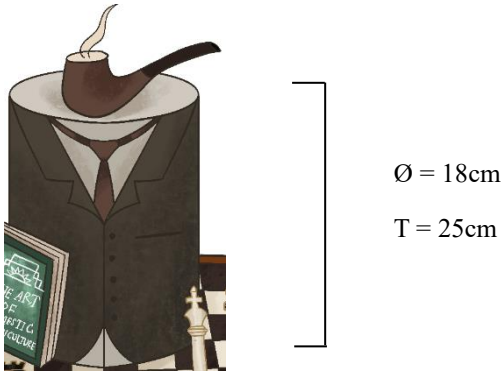
Pada sketsa produk *tier* kedua, penulis membuat *chessboard* atau papan catur. Nantinya papan catur ini akan dibuat dari *dummy* berbentuk persegi berukuran 30x30cm. kotak berwarna hitam putih pada papan catur akan dipotong manual menggunakan *square ring cutter* dengan ukuran 3.5x3.5cm. Di atas papan catur, terdapat bidak *rook, king,*

dan *bishop.* Terdapat alasan khusus dalam pemilihan bidak-bidak ini, salah satunya yaitu karena dalam permainan aslinya dalam film, bidak-bidak tersebut dan penempatannya di atas papan catur, merupakan gerakan terakhir dalam permainan catur yang dimainkan oleh Sherlock dan Moriarty. Bidak catur akan dibuat dengan *rolled fondant* dengan berat 150g.

Buku berwarna hijau merupaka *dummy* dengan ukuran buku sebesar 13x18cm dengan ketebalan 3cm yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hijau dengan judul didepannya berwarna emas yang akan diwarnai dengan *luster dust* yang dilarutkan dengan alkohol. Lalu ada *detail* berupa *embosse* berbentuk garis pada tepian buku yang akan dibuat menggunakan *fondant tools*.

c) Design Tier 3

Tier 3



Gambar 5 : Detail* sketsa *tier 3
Sumber : Hasil Olahan Penulis

Tier ketiga akan dibuat dengan *dummy* berbentuk silinder dengan diameter 18cm dan tinggi 25cm. Pada *tier* ini, penulis akan membuat baju yang dikenakan Sherlock pada film. Disini penulis menyorot pakaian bagian rompi berbahan dasar *wool* berwarna coklat tua. Pada bagian dalam, penulis akan men*cover dummy* dengan *fondant* berwarna putih terlebih dahulu, lalu menempelkan lapisan *fondant* berbentuk rompi diatasnya. Detail dan bagian baju pada rompi akan ditambahkan menggunakan *fondant tools.*

Lalu pada bagian paling atas, terdapat *icon* seorang Sherlock Holmes, yaitu *smoking pipe*. *Smoking pipe* ini akan dibuat dari *dummy* dengan ukuran 15 cm, dan akan dilapisi *fondant* berwarna coklat kemerahan pada bagian dengan hingga tengah *pipe* nya kemudian coklat kehitaman pada bagian tengah hingga ujungnya untuk mempresentasikan warna kayu pada *smoking pipe* aslinya. Pada bagian atas *smoking pipe* akan ada efek seperti mengepul yang akan dibuat dari *rice paper* yang dikeraskan.

1.2.6 Media Penunjang

Dalam pembuatan tugas akhir dengan presentasi produk "Dekorasi Kue Pernikahan bertema *Sherlock Holmes : A Game of Shadows",* penulis akan menggunakan *cakeboard* berbentuk persegi dengan ukuran 50x45cm sebagai alas penunjang kue ulang tahun.

1.2.7 Tinjauan Produk

Dibawah ini merupakan tinjauan produk yang akan penulis jabarkan, diantaranya mengenai *standard recipe, purchase order,* peralatan, *recipe costing,* dan *selling price.*

1.2.7.1 Standard Recipe

Standard recipe merupakan sebuah metode untuk men*stardarisasi* sebuah resep dengan sedemikian rupa, agar biaya, kuantitas, serta kualitas suatu produk dapat terjaga. Namun, men*standard*kan sebuah resep tidak semata-mata untuk menahan kreatifitas maupun bakat seorang *chef* (Sona, 2020). Dalam pembuatan dekorasi kue ulang tahun ini, penulis akan menggunakan *chocolate fudge cake*. Kue coklat sendiri pertama kali ditemukan pada awal tahun 1800an. Manuskrip resep kue coklat pertama yang dapat ditemukan di American Publication Boston Cooking School Cook Book. Pada awal 1900an, *confectioners* menemukan cara untuk membuat *chocolate bars* dengan menggabungkan coklat leleh dengan coklat bubuk, lalu dibuat produksi massalnya. Kemudian, perusahaan-perusahaan pada masa ini mulai menjual campuran antara coklat dan gula ke dalam kemasan, yang kemudian dikenal sebagai *chocolate cake mix* (Tirrell, 2022)

Ada perbedaan mencolok antara kue coklat biasa dengan *chocolate fudge cake*. Pada umumnya, *chocolate*

fudge cake memiliki tekstur yang lebih padat dan rasa yang lebih kaya dibandingkan dengan kue coklat pada umumnya. Seperti contohnya, dalam pembuatan *chocolate fudge cake,* digunakan metode *creaming*, dimana *butter* dan gula dikocok terlebih dahulu di awal hingga pucat dan teksturnya menjadi seperti *cream*, lalu biasanya ditambahkan lelehan cokelat untuk menghasilkan tekstur kue yang *moist* dan *fudgy* (Thompson, 2020). Kombinasi yang penulis pilih untuk *cake decoration* ini adalah *chocolate fudge cake* dan *chocolate ganache. Ganache* sendiri merupakan campuran yang sama antara cokelat dengan *cream*, biasanya merupakan bahan dasar dalam pebuatan *truffle* dan olahan cokelat lainnya, atau dapat digunakan sebagai *topping* untuk kue dan produk *pastry. Ganache* dibuat dengan cara men*simmer cream*, lalu menuangkan *cream* yang sudah panas ke atas cokelat yang sudah dipotong kecil, kemudian dikaduk hingga cokelat dan *cream* teraduk secara menyeluruh, bahan lain yang biasanya dapat ditambahkan yaitu, *butter* untuk tekstur yang lebih *creamy,* dan beberapa jenis minyak *(coconut oil, sunflower oil,* dll) untuk menambah rasa (LaBau, 2022).

Penulis memilih padanan antara *chocolate fudge cake* dengan *dark chocolate ganache*, karena keduanya

saling melengkapi dengan tekstur *ganache* yang *silky* dan *creamy* dengan sedikit rasa pahit dari *dark chocolate,* serta menambah aksen rasa cokelat pada kue. *Dark chocolate ganache* akan diletakan diantara lapisan-lapisan kue dan selanjutnya akan menjadi *cover* atau *crumb coat* untuk bagian luar kue yang mana tujuannya untuk memperkokoh dan menyatukan bagian-bagian kue menjadi satu sebelum nantinya dilapisi dengan *fondant*.

Salah satu alasan lain, penulis memilih kue jenis *fudge cake*, dengan proses pembuatan dekorasi kue yang cukup panjang dan memakan banyak waktu, memilih *chocolate fudge cake* merupakan hal yang tepat karena pembuatannya yang tergolong mudah dan cepat serta tekstur kokoh dari kue yang dapat menunjang *designi* kue yang sudah ada. Kue ini juga termasuk kue yang cukup awet karena kandungan gulanya yang tinggi, sehingga mutu dan rasa kue akan tetap terjaga selama proses pembuatan kue yang panjang, ditambah dengan rasa cokelat yang sudah familiar dikalangan umum, akan membuat kue mudah disukai oleh semua orang. Tentu dengan penggunaan bahan *premium* dalam pembuatan kue yang akan menunjang rasa dan mutu dari kue yang akan penulis sajikan.

Adapun *standard recipe* yang telah penulis susun untuk pembuatan *chocolate fudge cake* yang bersumber dari kampus PPNHIB. *Standard recipe* dalam pembuatan *chocolate fudge cake* ini meliputi nama produk, kuantitas bahan yang digunakan, meotde pengolahan, jumlah akhir dari kue, porsi, serta ukuran produk, dan peralatan yang digunakan. Berikut *standard recipe* yang penulis gunakan dalam pengaplikasian setiap bagian dari Kue Ulang Tahun Sherlock Holmes :

a) **Resep *chocolate fudge cake***

TABEL 1.1

STANDARD RECIPE CHOCOLATE FUDGE CAKE

Chocolate Fudge Cake				Kategori : Cake base Hasil : 1 cake *1 Rec* Ø 20cm, 5cm @ 707gr - *3x Rec for rectangle* : 40x35x5cm - *5x Rec for* Ø 20x7cm - *3x rec for square* : - *2x rec for pipe,* Ø 20cm x 5cm Total : 13 *rec* 9191gr
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Masukan *Cream* Tambahkan	2275 gr 1170 gr 2275 gr	Gula *Lard/Margarine* Susu	Ke dalam *mixing bowl.* Hingga gula larut dan campuran menjadi halus,

TABEL 1.1

STANDARD RECIPE CHOCOLATE FUDGE CAKE

(LANJUTAN)

Chocolate Fudge Cake				Kategori : Cake base Hasil : 1 cake *1 Rec* Ø 20cm, 7cm @ 707gr - *3x Rec for Rectangle* : 40x35x5cm : 2.121gr - *5x Rec for* Ø 20x7cm : 3.535gr - *3x rec for square* : 30x30x5cm : 2,121gr Total : 11 *rec* : 7777
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
		26 pc 780 gr	Telur *Melted Chocolate*	
2	*Fold in* Campur	6 ½ tsp Secukupnya 2340 gr 325 gr	*Baking soda* Garam *Soft flour* *Cocoa powder*	Atau *baking powder.* Hingga semua bahan tercampur rata.
3	Tuangkan Ratakan Panggang Keluarkan Diamkan			Adonan pada loyang yang sudah di*grease* dan diberi tepung. Adonan dengan *rubber spatula* pada Loyang agar bagian sampingnya lebih tinggi dibandingkan bagian tengahnya. Pada suhu 175°C hingga matang (atau pada saat ditusuk dengan pisau atau tusuk sate, bersih tidak menyisakan adonan) Dari oven Selama beberapa saat hingga dingin.
4	Keluarkan			Kue dari loyang

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

TABEL 1. 2

STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

Chocolate Ganache				Kategori : *filling & frosting* Hasil : 1 *cake* *Rectangle* 40x35x5cm Ø 20 cm *Square 30x30x5cm* 9000gr
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Potong Panaskan	6000gr 3000gr	*Dark chocolate* *Dairy cream*	Hingga berukuran kecil. Pada *stockpot.*
2	Campurkan	180gr 120gr	*Cocoa powder* Gula	Yang sudah disaring dengan Di dalam *bowl* atau di atas kertas
3	Tambahkan Aduk Matikan Tambahkan			Campuran *cocoa*-gula ke dalam *cream* yang sudah mendidih. Selama kurang lebih 2 menit Kompor, sembari mengaduk *cream* agar tidak gosong. Cokelat yang sudah dipotong.
4	Nyalakan Aduk Tuangkan Biarkan Simpan			Kembali kompor Untuk mencegah campuran menjadi gosong dan untuk menjaga tekstur *smooth* pada *cream*, dan potongan cokelat larut sepenuhnya. *Ganache* ke dalam *insert.* Dingin di tempat yang sejuk. Di dalam kulkas. Kocok *ganache* sebelum digunakan sesuai kebutuhan.

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung

b) *Standard resep* pembuatan dekorasi kue ulang tahun *Sherlock Holmes : A game of Sahadows.*

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec rectangle* 40x35x15cm 2.121gr *Fondant* 1350gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
1	Persiapkan			Semua bahan dan peralatan
2	*Dusting*	secukupnya	Maizena	Ke atas permukaan alas kerja, tangan, dan alat yang akan digunakan
TIER 1 (rectangle, 40x35x15cm)				
1	Uleni	1350gr 25ml 50ml 30gr	*Fondant* Pewarna coklat Pewarna merah *CMC*	Dengan Hingga menjadi warna kecoklatan yang diinginkan
2	Bagi	 650gr 100gr 350gr 250gr		Adonan menjadi 4 Untuk men*cover* seluruh bagian *tier* 1. Untuk *detail* tutup koper Untuk *detail strap* dan *handle.* *Detail* ujung-ujung koper
3	*Rolled*	650gr	*fondant*	Menggunakan *rolling pin,* lalu sesuaikan ketebalan dan ukuran dengan *dummy.*
4	Gulung Letakkan		*Fondant*	Yang telah ditipiskan tadi dengan *rolling pin*, lalu Di atas *dummy* yang sudah dilapisi *plastic wrap.*

TABEL 1.3

***STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG**

TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS*

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec rectangle* 40x35x15cm 2.121gr *Fondant* 1350gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Ratakan		*Fondant smoother*	Permukaan dan sisi *dummy* dengan
***Detail* Tutup Koper**				
5	Bagi *Rolled* Tempelkan Beri	100gr 55gr	*Fondant* *Fondant*	Untuk menjadi 55gr dan 45gr. Tadi membentuk persegi panjang dengan panjang 40cm dan lebar 3cm. Pada bagian depan koper, menyesuaikan dengan pangjangnya. Lakukan hal yang sama dengan sisa *fondant* untuk bagian lebar koper. *Detail* berupa efek jahitan pada pinggiran *fondant* dengan menggunakan *fondant tools.*
***Detail* Bagian Ujung Koper**				
6	Bagi Campurkan	200gr 5ml	Fondant Pewarna merah	Menjadi 9 bagian. Agar warnanya lebih pekat dan sedikit berbeda dari warna koper.

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec rectangle* 40x35x15cm 2.121gr *Fondant* 1350gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Bentuk Tempelkan			Setiap 9 bagian *fondant* dengan salah satu sisi siku-siku dan sisi lainnya bergelombang. Pada setiap bagian ujung koper.
7	Tambahkan Buat Tempelkan	7ml 50gr	Pewarna hitam	Ke dalam Sisa *fondant.* Bentuk bulat pipih, lalu Pipihan tersebut ke bagian ujung-ujung koper.
			***Strap* Koper**	
8	Bagi Tambahkan *Rolled*	350g 2x 100g 1x 100g 1x 50g 3ml 2x 100g	*Fondant* Pewarna makanan coklat *fondant*	Menjadi Dan Lalu Agar warnanya lebih pekat (terkecuali untuk yang 50g) Hingga berbentuk persegi panjang dengan panjang 55cm dan lebar 3cm. *Trim* bagian samping agar lebih rapih

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec rectangle* 40x35x15cm 2.121gr *Fondant* 1350gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Tempelkan Buat Bentuk dari	1x 100g	*Fondant*	*Strap* di bagian atas koper, dengan jarak antar *strap* ± 15cm dan jarak dengan bagian samping koper ± 5cm. potong bagian ujung *strap* apabila melebihi koper. Persegi panjang kecil yang melintang melewati *strap* yang sudah dibuat pada bagian depan koper. Lalu beri *detail* berupa kancing dengan menambahkan sedikit *fondant* berwarna hitam pada kedua sisinya. Membentuk *handle* pada bagian depan koper, lalu tusukan dengan tusuk gigi agar lebih kokoh.
***Detail Lock* koper**				
9	Uleni *Rolled*	150g 5gr	*Fondant* *CMC*	Dengan Lalu bagi menjadi 2 sama berat (75gr) *fondant* hingga membentuk persegi panjang dengan ukuran 5x3cm sebanyak 2 buah.

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec rectangle* 40x35x15cm 2.121gr *Fondant* 1350gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Beri warna Beri *detail* Tempelkan		*Gold luster dust*	Yang sudah dilarutkan dengan alcohol ke atas persegi panjang menggunakan *brush.* Berupa tempat memasukan kunci dengan *fondant tools* pada persegi panjang. Pada bagian depan koper dengan jarak antar persegi ± 25cm dan jarak pada pinggiran koper ± 7,5cm
Engsel Koper				
10	Uleni *Rolled* *Brush*	150gr 5gr	*Fondant* *CMC* *Gold luster dust*	Dengan Hingga tercampur rata dan teksturnya elastis. *Fondant* membentuk persegi panjang. Pastikan bagian ujungnya berbentuk tumpul. Yang sudah dilarutkan dengan alcohol pada bagian engsel.

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec rectangle* 40x35x15cm 2.121gr *Fondant* 1350gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Tempelkan			Diantara bagian tutup koper dengan bagian persegi panjang yang telah ditempelkan sebelumnya. beri *detail* dengan menggunakan *fondant tools*.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.4

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(TIER 2)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec square* 30x30x5cm 2.121gr *Fondant* 1925gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
1	Uleni Beri	600gr 15gr 7ml	*Fondant* *CMC* Pewarna coklat	Dengan Hingga rata dan teksturnya menjadi elastis.

TABEL 1.4

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec Square 30*x30x5cm 2.121gr *Fondant* 1925gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Tambahkan	Sedikit	Pewarna hitam	Agar warna menjadi lebih pekat.
2	Bagi Ratakan Uleni Bagi *Rolled*	 450gr 10gr 3ml 2ml	*Fondant* *Fondant* Pewarna hitam Pewarna kuning	Menjadi 5 bagian dengan ukuran berbeda untuk men*cover* bagian permkaan dan sisi-sisinya. Dengan *fondant smoother.* Dengan Sampai tercampur rata dan teksturnya elastis. Menjadi dua bagian sama rata dan berat. Lalu beri satu bagian an satu bagian lagi Untuk memberi efek putih gading. Kedua bagian hingga mencapai ketebalan 0.5mm, lalu potong menjadi kotak dengan ukuran 3.5x3.5cm.
	Tempelkan			Setiap kotak dengan selang-seling antara warna hitam dan putih hingga seluruh permukaan tertutupi.

TABEL 1.4

***STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG**

TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS*

(LANJUTAN)

Chess pawn Figurine				
2	Uleni Bagi Beri Bentuk	600gr 15gr 3x150g 5-6ml 3ml	*Fondant* *CMC* *Fondant* Pewarna hitam Pewarna kuning *Fondant* hitam *Fondant* putih	Dengan Hingga tercampur rata dan teksturnya menjadi elastis. Menjadi 4 bagian sama rata dan sama berat (150g *each)* Dengan Sampai warna yang diinginkan tercapai. Sisa *fondant* (1x150g) diberi Untuk memberikan efek warna putih gading. Menjadi : - 1 *rook pawn* - 2 *bishop pawn,* dan Menjadi : - 1 *king pawn* Beri *detail* menggunakan *fondant tools.*
	Letakkan		*Pawn*	Di atas papan catur dengan letak sesuai pada sketsa *design.*
Buku				
3	Uleni *Cover* *Trim*	200gr 7gr 5-6ml 1ml	*Fondant* *CMC* Pewarna hijau Pewarna biru	Dengan Dan Hingga tercampur rata dan teksturnya menjadi elastis. Permukaan buku, dengan *fondant* hingga tertutup sepenuhnya.

TABEL 1.4

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec Square* *30*x30x5cm 2.121gr *Fondant* 1925 gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Uleni Tempelkan	75gr 2gr 3ml	*Fondant* *CMC* Pewarna kuning	Bagian samping dan bagian yang perlu ditrim. Rapihkan dengan *fondant smoother.* Dengan Dan Hingga tercampur rata dan teksturnya menjadi elastis. Pada bagian lipatan buku, lalu beri *detail* dengan *fondant tools.*
	Beri			*Detail* tulisan *"The Art of Domestic Hortilculture"* menggunakan kuas dengan warna *Silver lustre dust* serta ornament berupa garis dan gambar matahari dengan warna *gold lustre* yang sudah dilarutkan dengan *edible* alcohol.

TABEL 1.4

***STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG**

TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS*

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec square* 30x30x5cm 2.121gr *Fondant* 1925gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
Irene Adler Handkerchief				
11	Campurkan Diamkan Buang	60gr 30gr	Air *Gelatin powder*	Dengan Ke dalam wadah, lalu aduk hingga merata. Selama 15 menit, lalu panaskan dengan *microwave* selama 30 detik atau di atas *bain-marie* hingga teksturnya menjadi *liquid* (Jangan sampai mendidih). *Foam* atau bagian putih pada *gelatin.*
12	Campurkan Tambahkan *Brush* Tunggu	30gr 10gr	*Glycerin* *Satin white lustre dust* *Rice paper*	Ke dalam *gelatin*. Aduk hingga rata Yang sudah dilarutkan pada *edible alcohol*. Aduk hingga rata. Dengan *brush* hingga merata diseluruh permukaannya. Lakukan hal yang sama dengan bagian belakangnya. Hingga kering (kurang lebih 15 menit

TABEL 1.4

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec square* 30x30x5cm 2.121gr *Fondant* 1925gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Trim *Dust* Lukis		 *Satin white lustre dust.* Pewarna merah	Bagian ujungya. Kembali bagian atasnya dengan lakukan juga pada bagian belakangnya. Dengan Membentuk huruf A (seperti pada *design*) di atas *edible fabric.*

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.5

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(TIER 3)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec cylinder* Ø20cm, 25cm 3.535gr *Fondant* 650gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
1	Uleni	250gr 5gr	*Fondant* *CMC*	Dengan Dan

TABEL 1.5

***STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG**

TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS*

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works*
				Hasil : 1 kue 1 *Rec cylinder* Ø20cm, 25cm 3.535gr *Fondant* 650gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
		3ml	Pewarna kuning	Hingga tercampur rata dan teksturnya menjadi elastis
	Rolled *Trim* *Cover*			Dengan ketebalan ± 0.5mm, lalu letakan di atas permukaan tabung. Bagian ujungnya hingga hanya menyisakan bagian atasnya saja. Bagian samping tabung, dengan *fondant* yang sama lalu ratakan dengan *fondant smoother.*
Rompi				
2	Uleni	300gr 6gr 5ml 2ml	*Fondant* *CMC* Pewarna coklat Pewarna merah	Dengan Dan Hingga tercampur rata dan teksturnya menjadi elastis.
	Rolled Potong Buat	 200gr 100gr	*Fondant* *Fondant* *Fondant*	Dengan ketebalan ± 1mm, lalu Membentuk rompi sama besar Menjadi kerah rompi (2pc)
Dasi				
3	Uleni	100gr 3gr	*Fondant* *CMC*	Dengan Dan

TABEL 1.5

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 kue 1 *Rec cylinder* Ø20cm, 25cm 3.535gr *Fondant* 650gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
		5ml 1ml	Pewarna merah Pewarna coklat	Hingga tercampur rata dan teksturnya menjadi elastis.
	Bagi			Menjadi 3 bagian : - 2 x 25gr - 1 x 50gr
	Rolled	2x25gr		
	Trim			Sampai berbentuk persegi panjang kecil. Bagian sampingnya agar rapih.
	Tempelkan			Kedua persegi panjang pada bagian tengah yang kosong diantara kerah rompi.
	Buat dengan	1x50gr	*Fondant*	Dasi, dengan bentuk segitiga pada bagian atasnya dan persegi panjang untuk bagian lidah dasi dengan kerutan dipertemuan antara bagian kepala dasi (segitiga) dengan lidah dasi (persegi panjang).

TABEL 1.5

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works*
				Hasil : 1 kue 1 *Rec cylinder* Ø20cm, 25cm 3.535gr *Fondant* 650gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Trim			Bagian pertemuan antara ujung lidah dasi dengan rompi untuk memberikan efek dasi berada di dalam rompi.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 1.6

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(TOPPER)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works*
				Hasil : 1 *Topper* *Fondant* 100 gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
Smoking pipe				
1	Uleni Bagi	100gr 15gr	*Fondant* *CMC*	Dengan Menjadi 2 bagian *fondant*: - 1 x 75gr - 1 x 25gr

TABEL 1.6

***STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG**

TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS*

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 *Topper Fondant* 100gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Beri Tempelkan Ratakan Beri Tempelkan Potong Semprot	1 x 75gr 2ml 5ml 1ml 1 x 25gr 5ml 2ml 1*pc* 	*Fondant* Pewarna merah Pewarna coklat Pewarna hitam *Fondant* Pewarna coklat Pewarna hitam *Wafer Paper* *Alcohol*	Uleni hingga warna tercampur rata (penggunaan pewarna dapat disesuaikan dengan keinginan). Pada bagian depan *dummy smoking pipe* hingga bagian tengah. Dengan *fondant smoother*. Uleni hingga tercampur rata. Pada *dummy smoking pipe* dari bagian tengah hingga ujung. Membentuk seperti asap, lalu Dengan Secukupnya (asal basah saja), lalu ratakan dengan tangan.

TABEL 1.6

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT* DEKORASI KUE ULANG TAHUN *SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ULANG TAHUN *"SHERLOCK HOLMES : A GAME OF SHADOWS"*				Kategori : *decorative works* Hasil : 1 *Topper Fondant* 100gr
No	**Metode**	**Kuantitas**	**Bahan**	**Keterangan**
	Oleskan		*Satin white lustre dust*	Yang sudah dilarutkan pada *alcohol* ke atas *wafer paper,* lalu tekukan selagi masih basah.
	Diamkan			Hingga mengering, kurang lebih selama 10 menit
	Tempelkan			Di atas bagian lingkaran *smoking pipe* secara berdiri untuk memberikan efek asap yang mengepul.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

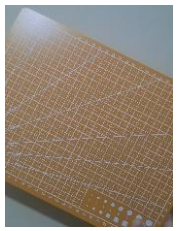
1.2.7.2 Peralatan Penunjang Kegiatan

Dalam mendekorasi kue ulang tahun, penulis memerlukan peralatan penunjang dalam proses pembuatannya. Semua peralatan berikut, merupakan alat yang digunakan penulis dalam pembuatan kue ulang tahun ini, dari alat penunjang untuk *detailing* hingga peralatan besar seperti *rolling pin* untuk menambah nilai esensi dan kreativitas dalam kue ulang tahun. Berikut merupakan perlengkapan yang penulis gunakan selama proses

pembuatan kue ulang tahun bertemakan *"Sherlock Holmes : A Game of Shadows."*

TABEL 1.7

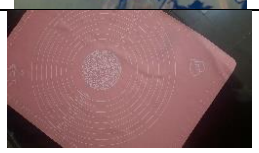
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

No	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN/FUNGSI
1	*Fondant smoother*		Untuk meratakan dan menghaluskan *fondant* pada permukaan kue.
2	*Rolling pin*		Untuk meratakan/menipiskan *fondant.*
3	*Fondant/modelling tools*		Membuat dan membentuk *figurine/fondant* agar lebih detail.
4	*Cutting mat*		Alas untuk memotong *fondant.*
5	*Silicone mat*		Alas untuk pengerjaan dekorasi *rolled fondant*
6	*Small knife*		Untuk memotong bagian dari *rolled fondant.*

TABEL 7

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

(LANJUTAN)

No	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN/FUNGSI
7	Kuas		Untuk mengolesi atau melukis pada *fondant*.
8	Penggaris		Sebagai alat untuk mengukur ukuran *rolled fondant* yang digunakan.
9	*Scrapper*		Untuk memotong dan mengangkat *fondant.*
10	*Bowl*		Wadah untuk mencampurkan bahan pembuat *edible fabric*.
11	*Cake board*		Alas dasar untuk menunjang dekorasi kue.
13	*Dummy rectangle,* 40x35x15cm		Digunakan sebagai media pengganti kue asli *tier* pertama.

TABEL 7

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

(LANJUTAN)

No	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN/FUNGSI
14	*Dummy square* 30x30x5cm		Digunakan sebagai media pengganti kue asli *tier* kedua.
15	*Dummy* Ø 20cm, T 25cm		Digunakan sebagai media pengganti kue asli *tier* ketiga
16	*Dummy Book* 13x18x3cm		Digunakan sebagai media pengganti kue pada *tier* kedua.
17	*Dummy smoking pipe*		Digunakan sebagai media pengganti kue pada *tier* ketiga *cake decoration.*
18	*Round table*		Digunakan sebagai alas permukaan untuk medekorasi produk.
19	*Square ring cutter* 3.5x3.5cm		Digunakan untuk memotong kotak pada papan catur
20	Tusuk Sate		Digunakan untuk menusukan *dummy smoking pipe* pada bagian atas *cake.*

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

1.2.7.3 Purchase Order

Purchase order atau yang biasa disebut PO, merupakan sebuah dokumen *legal* yang dibuat oleh pembeli dan dikirim kepada pemasok atau penjual untuk mengonfirmasi tujuan dari pembelian suatu barang dan atau jasa. Dokumen PO sendiri berisi informasi yang berkaitan dengan spesifikasi barang yang diinginkan pembeli. Biasanya terdiri dari kuantitas dan tipe barang yang dibutuhkan, juga *detail* pembayaran dan pengiriman. Penjual/pemasok nantinya akan mengondirmasi pesanan dan alamat pengiriman kepada pembeli. Penjual menggunakan kertas PO sebagai jaminan karena pembeli memiliki kewajiban untuk membayar produk atau jasa saat sudah dikirimkan (Murphy, 2023). Berikut merupakan *list* dari barang dan bahan-bahan penulis yang akan digunakan proses pembuatan *cake decoration* kue ulang tahun bertemakan *"Sherlock Holmes : A Game of Shadows."*

TABEL 1.8

PURCHASE ORDER* DENGAN *CHOCOLATE FUDGE CAKE

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA SATUAN	UNIT	
1	Tepung Protein Rendah	Bogasari	2500 gr	Rp 15000	Kg	Rp 37,500

TABEL 1.8

PURCHASE ORDER* DENGAN *CHOCOLATE FUDGE CAKE

(LANJUTAN)

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA SATUAN	UNIT	
2	Telur	Ayam Negri	3000 gr	Rp 30,000	Kg	Rp 90,000
3	Susu	*Ultramilk*	2500 ml	Rp 18,000	L	Rp 45,000
4	Margarine	*Blueband (repack)*	1500 gr	Rp 38,000	Kg	Rp 57,000
5	Gula	Gulaku	2500 gr	Rp 14,000	Kg	Rp 35,000
6	Garam	*Dolphin*	500 gr	Rp 8,000	Kg	Rp 4,000
7	*Cocoa powder*	*Tulip Black Noir (repack)*	500 gr	Rp 90,000	*Pack*/ Gr	Rp 90,000
8	*Baking soda*	Koepoe-koepoe	33 gr	Rp 7,000	/*Pack* 45gr	Rp 5,100
10	*Dairy cream*	*Anchor*	3000 ml	Rp 78,000	L	Rp 234,000
11	*Dark chocolate couverture*	*Callebaut 811* (55%)	7500 gr	Rp 420,000	*Pack /2.5*Kg	Rp 1,260,000
12	Pewarna makanan hitam	*Cross*	1 *bottle*	Rp 24,000	Botol/ 20ml	Rp 24,000
13	Pewarna makanan biru	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000
14	Pewarna makanan hijau	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000
15	Pewarna makanan merah	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000
16	Pewarna makanan kuning	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000
17	Pewarna makanan coklat	*Cross*	2 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 24,000
18	*Rolled Fondant*	*Tigerson*	1 *pail*	Rp 390,000	*Pail* /5kg	Rp 390,000
19	*Satin white lustre dust*	*Sprinkle story*	5 gr	Rp 25,024	*Pack* /5 gr	Rp 25,024

TABEL 1.8

PURCHASE ORDER* DENGAN *CHOCOLATE FUDGE CAKE

(LANJUTAN)

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA SATUAN	UNIT	
20	*Bright gold lustre dust*	*Sprinkle story*	5 gr	Rp 25,024	*Pack* /5 gr	Rp 25, 024
21	*Gold lustre dust*	*Sprinkle story*	5 gr	Rp 25,024	*Pack* /5gr	Rp 25,024
22	*Alcohol*	*No-Brand*	1 L	Rp 45,000	L	Rp 45,000
23	Maizena	Maizena 328	500 gr	Rp 25,000	Kg	Rp 25,000
24	*Cake board*	*Custom*	1 pc	Rp 50,000	1 pc	Rp 50,000
25	*CMC*	*Repack*	100gr	Rp 10,000	100gr	Rp 10,000
26	*Wafer paper*	*Twinkle Kinshi*	5 pc	Rp 68,000	*Pack* /5 pc	Rp 68,000
27	*Gelatin*	Hakiki	30 gr	Rp 35,000	*Pack* /100gr	Rp 35,000
28	*Glycerin*	*No-Brand*	500 gr	Rp 19,720	500gr	Rp 19,720
TOTAL						**Rp 2,671,392**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.9

PURCHASE ORDER* DENGAN *DUMMY

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA SATUAN	UNIT	
1	*Rolled fondant*	*Tigerson*	1 *pail*	Rp 390,000	*Pail* /5kg	Rp 390,000
2	Pewarna makanan hitam	*Cross*	1 *bottle*	Rp 24,000	Botol/ 20ml	Rp 24,000
3	Pewarna makanan biru	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000
4	Pewarna hijau	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000

TABEL 1.9

PURCHASE ORDER* DENGAN *DUMMY

(LANJUTAN)

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA SATUAN	UNIT	
5	Pewarna makanan merah	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000
6	Pewarna makanan kuning	*Cross*	1 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 12,000
7	Pewarna makanan coklat	*Cross*	2 *bottle*	Rp 12,000	Botol/ 20ml	Rp 24,000
8	*Satin white lustre dust*	*Sprinkle story*	5 gr	Rp 25,024	*Pack* /5 gr	Rp 25,024
9	*Bright gold lustre dust*	*Sprinkle story*	5 gr	Rp 25,024	*Pack* /5 gr	Rp 25,024
10	*Gold lustre dust*	*Sprinkle story*	5 gr	Rp 25,024	*Pack* /5 gr	Rp 25, 024
11	*Alcohol*	*No brand*	1L	Rp 45,000	L	Rp 45,000
12	*Wafer paper*	*Twinkle Kinshi*	5 pc	Rp 68,000	*Pack* /5pc	Rp 68,000
13	*CMC*	*Repack*	100 gr	Rp 10,000	100gr	Rp 10,000
14	*Gelatin*	Hakiki	100gr	Rp 35,000	*Pack* /100gr	Rp 35,000
15	*Glycerin*	*No brand*	500 gr	Rp 19,720	gr	Rp 19,720
16	*Dummy rectangle* 40x35x15 cm	*Custom*	1 pc	Rp 40,000	1 pc	Rp 40,000

TABEL 1.9

PURCHASE ORDER* DENGAN *DUMMY

(LANJUTAN)

NO	BAHAN	SPESIFIKASI	JUMLAH	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA SATUAN	UNIT	
17	*Dummy square 30x30x3cm*	*Custom*	1 pc	Rp 40,000	1 pc	Rp 40,000
18	*Dummy cylinder* Ø 20cm, T 25cm	*Custom*	1 pc	Rp 40,000	1 pc	Rp 40,000
19	*Dummy book* 13x18x3cm	*Custom*	1 pc	Rp 90,000	1 pc	Rp 90,000
20	*Dummy pipe*	*Custom*	1 pc	Rp 90,000	1 pc	Rp 90,000
21	Maizena	Maizena 328	500 gr	Rp 25,000	/1000gr	Rp 25,000
22	*Cake board*	*Custom*	1 pc	Rp 50,000	1 pc	Rp 50,000
TOTAL						**Rp 1,178,512**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

1.2.7.4 *Recipe Costing*

Recipe costing merupakan sebuah proses menghitung biaya sebuah hidangan dari setiap bahan yang digunakannya. Biaya tambahan pada setiap bahan yang digunakan, akan menjadi total biaya untuk sebuah hidangan (Bemporat, 2022). *Recipe costing* merupakan hal yang krusial untuk dihitung dalam suatu bisnis untuk mengetahui target pasar, menjaga pengeluaran biaya yang akan mempengaruhi keuntungan suatu usaha. *Recipe costing* yang dihitung dengan teliti, akan

memberikan kontrol lebih terhadap penyimpanan dan sebarapa banyak pengeluaran yang dikeluarkan untuk suatu menu. Berikut merupakan *recipe costing* dari "Dekorasi Kue Ulang Tahun Bertemakan *Sherlock Holmes : A Game of Shadows."*

TABEL 1.10

RECIPE COSTING CHOCOLATE FUDGE CAKE WITH CHOCOLATE GANACHE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	Tepung Protein Rendah	2275	gr	Rp 15,000	Kg	Rp 37,500
2	*Margarine*	1170	gr	Rp 38,000	Kg	Rp44,460
3	Susu	2275	ml	Rp 18,000	L	Rp 40,950
4	Telur	3000	gr	Rp 30,000	Kg	Rp 60,000
5	*Dark couverture chocolate*	6780	gr	Rp 420,000	*Pack* /2500 gr	Rp 1,118,880
6	*Baking soda*	33	gr	Rp 7,000	Botol /45gr	Rp 5,100
7	Garam	20	gr	Rp 8,000	*Pack* /500gr	Rp 320
8	*Cocoa powder*	455	gr	Rp 90,000	*Pack* /500gr	Rp 81,900
9	*Dairy cream*	3000	ml	Rp 71,000	L	Rp 213,000
10	Gula	2	gr	Rp 14,000	Kg	Rp 28,630
TOTAL						**Rp 1,630,740**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.11

RECIPE COSTING DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	*Dummy rectangle 40x35x15cm*	1	pc	Rp 40,000	1 pc	Rp 40,000
2	*Dummy square 30x30x3cm*	1	Pc	Rp 40,000	1 pc	Rp 40,000
3	*Dummy* Ø 20cm, T 25cm	1	Pc	Rp 40,000	Pc	Rp 40,000
4	*Dummy book 13x18x3cm*	1	Pc	Rp 90,000	Pc	Rp 90,000
5	*Dummy pipe*	1	Pc	Rp 90,000	pc	Rp 90,000
TOTAL						**Rp 300,000**

Sumber : Hasilan Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.12

***RECIPE COSTING* MEDIA DEKORASI**

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	*Rolled fondant*	2000	gr	Rp 356,960	*Pail* /5kg	Rp 142,784
2	Pewarna makanan hitam	5	ml	Rp 24,000	Botol /20ml	Rp 6,000
3	Pewarna makanan biru	3	ml	Rp 12,000	Botol /20ml	Rp 1,800
4	Pewarna makanan hijau	5	ml	Rp 12,000	Botol /20ml	Rp 3,000
5	Pewarna makanan merah	10	ml	Rp 12,000	Botol /20ml	Rp 6,000
6	Pewarna makanan kuning	10	ml	Rp 12,000	Botol /20ml	Rp 6,000
7	Pewarna makanan coklat	40	ml	Rp 12,000	Botol /20ml	Rp 24,000
8	*Satin white lustre dust*	5	gr	Rp 25,024	*Pack* /5gr	Rp 25,024

TABEL 1.12

***RECIPE COSTING* MEDIA DEKORASI**

(LANJUTAN)

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
9	*Bright gold lustre dust*	5	gr	Rp 25,024	*Pack* /5gr	Rp 25,024
10	*Gold lustre dust*	5	gr	Rp 25,024	*Pack* /5gr	Rp 25,024
11	*Alcohol*	100	ml	Rp 45,000	L	Rp 4,500
12	*Wafer paper*	5	Pc	Rp 68,000	*Pack* /5pc	Rp 68,000
13	*CMC*	103	gr	Rp 10,000	*Pack/* 100gr	Rp 10,300
14	*Gelatin*	30	gr	Rp 35,000	/100gr	Rp 10,500
15	Maizena	500	gr	Rp 25,000	Kg	Rp 25,000
16	*Cake board*	1	pc	Rp 50,000	pc	Rp 50,000
TOTAL						**Rp 462,956**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

1.2.7.5 *Selling price*

Selling price merupakan harga jual tetap yang sudah dipatok untuk suatu produk atau jasa yang akan atau sudah digunakan. Untuk Tugas Akhir *food presentation* ini, penulis membuat table yang berisikan harga yang akan ditetapkan berdasarkan. Dalam bukunya yang berjudul *Maths & English for Hospitality and Catering*, Spencer dan Rappington menjelaskan bagaimana merumuskan *selling price* seperti pada di bawah ini ;

$$\textit{Selling price} = \frac{\boldsymbol{Food\ Cost}}{\boldsymbol{Desired\ Food\ Cost}} \times 100\%$$

TABEL 1.13

SELLING PRICE CHOCOLATE FUDGE CAKE

ITEM	**KUANTITAS**	***COST* (Rp)**
Chocolate Fudge Cake	9191 gr @13 resep	Rp 1,630,740
Media Dekorasi	16 *Item*	Rp 462,956
TOTAL INGREDIENTS COST		**Rp 2,093,696**
DESIRED COST PERCENT		**35%**
PRELIMINARY SELLING PRICE		**Rp 5,981,988**
ACTUAL SELLING PRICE		**Rp 6,000,000**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 1.14

SELLING PRICE DUMMY CAKE

ITEM	**KUANTITAS**	***COST* (Rp)**
Dummy	5 pc	Rp 300,000
Media Dekorasi	16 *Item*	Rp 462,956
TOTAL INGREDIENTS COST		**Rp 762,956**
DESIRED COST PERCENT		**35%**
PRELIMINARY SELLING PRICE		**Rp 2,179,874**
ACTUAL SELLING PRICE		**Rp 2,200,000**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

1.3 Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1.3.1 Lokasi

a) Lokasi dilaksanakannya kegiatan latihan untuk Tugas Akhir *food presentation*.

Tempat tinggal penulis :

Jl. Baladewa I, No. 45, Bandung, Jawa Barat.

b) Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir, *food presentation*

Laboratorium Praktik *Pastry* Politeknik Pariwisata NHI Bandung, Hegarmanah, Cidadap, Bandung, Jawa Barat 40141

1.3.2 Waktu

a) Waktu pelaksanaan latihan Tugas Akhir Presentasi Produk, Mei 2023.

b) Waktu pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk Juni 202