

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake Decorating mulai muncul pada saat masa Ratu Elizabeth 1 di tahun 1533 hingga 1603. Pada awalnya kue tersebut tidak dikenalkan sebagai kue pernikahan melainkan sebagai centerpieces pada acara-acara besar. Di zaman ini makanan menjadi lebih exotis dan ekstravaganza karena banyaknya inovasi kuliner baru yang dibawa kembali sejak tahun-tahun berlalu menurut (Garrett, 2004).

Menurut (Bradshaw, 2013) Perkembangan desain dalam menghias kue bervariasi karena adanya gaya berbeda pada setiap negara, pada negara Amerika Serikat mereka sering menggunakan frosting dengan berbagai macam warna dan rasa yang bisa dibayangkan. Karena hal ini pun perkembangan teknik piping lebih unggul di negaranya. Di negara Australia, mereka menggunakan fondant untuk covering kue dan tidak pernah menggunakan royal icing, karena icing digunakan hanya untuk piping. Negara Australia unggul dalam piping secara teliti dengan desain seperti embroidery, renda dan extension work, lalu karena Australia penuh dengan bunga liar, pada dekorasinya mereka sering memperlihatkan keindahan flora mereka menggunakan gum paste. Negara Afrika Selatan mempunyai teknik yang hingga sekarang digunakan oleh seluruh dunia, yaitu *the Garret frill*. Selain itu mereka punya teknik bernama *filigree work*, pembuatan potongan jaring laba-laba berupa sayap dan bagian atas ornament sering kali ditambahkan sebagai topper di kue.

Dalam Lange (2005) Pembuatan dekorasi kue adalah untuk mengubah sebuah kue yang biasa saja menjadi terlihat luar biasa. Menghias kue bisa dengan cara salah satunya menutup permukaan kue dengan berbagai macam bahan penghias yang bertujuan untuk meningkatkan mutu dalam sebuah kue baik dari penampilan rasa dan bentuk agar terlihat lebih menarik. menyatakan ungkapan atau maksud menghias kue. Misalnya sebagai ungkapan rasa kasih sayang dibuat kue berbentuk hati dihias dengan krim berbentuk bunga mawar menggunakan warna dominan merah muda, menutupi kekurangan bentuk fisik yang kurang menarik. Dalam hal ini dapat memperbaiki bagian kue yang cacat dengan bahan penghias kue, bahkan dengan daya kreativitas dan imajinasi yang ada dapat mengubah bentuk kue baru yang lebih menarik dari sebelumnya menjadi pusat perhatian (*center of interest*) kue yang indah dengan hiasan cantik pada suatu kesempatan akan banyak menarik perhatian orang (Sitompul, 2018:1).

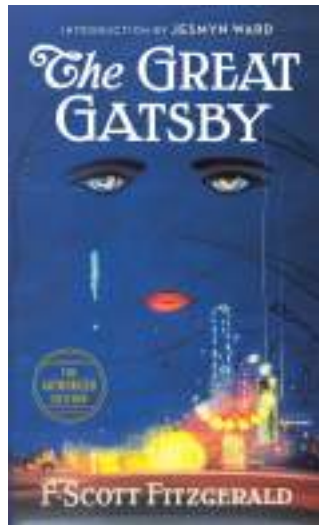
Berdasarkan (Gage, 2012) Tradisi dimana seseorang merayakan ulang tahun dengan kue ulang tahun dan lilinnya berawal dari abad ke-18 di Jerman maupun anak kecil hingga orang dewasa. Dan mereka akan merayakan ulang tahun menggunakan kue dan menyebut acaranya *Kinderfest*. Pada abad ke-17 kue ulang tahun dibuat dengan desain seperti icing, layer dan dekorasi seperti bunga akan tetapi karena harga dan bahan yang tinggi hal ini membuat kue ulang tahun hanya bisa diperjual beli kan oleh kalangan atas. Di abad ke-18,

alat memasak dan memanggang menjadi lebih terjangkau untuk kalangan bawah, harga kue menjadi turun drastis dan permintaan kue ulang tahun menaik secara pesat. Evolusi untuk desain sebuah kue ulang tahun dimulai pada tahun 1906 yang berawal dari sebuah *sponge cake* yang dibalik ke piring perak agar kuenya terlihat lebih besar pada bagian bawah, dan dilumuri frosting di atas kue agar terlihat lebih menarik. Lalu pada tahun 1910 dibuat kue untuk perayaan *Valentine's Day cake* yang dipanggang di pan yang berbentuk cylinder atau pada zaman ini yang sering digunakan untuk pembuatan *chiffon cake*, dibuatnya di *cylinder pan* adalah agar kue tersebut mempunyai bolongan di tengah kuenya agar bisa menambahkan bunga untuk dekorasi, lalu pada sisinya akan dilumuri frosting dengan bentuk hati. Dan dibuatkan *Christmas cake* yang dipanggang di *Angel cake* pan agar mempunyai permukaan rata dan ditambahkan daun - daun ranting disekitar kue.

Menurut situs Cakemadblog pada tahun 2015 yang bertujuan untuk menyebarkan informasi mengenai pembuatan kue dan roti bahwa cara dan teknik mendekorasi sebuah kue telah berkembang dari masa ke masa, salah satunya adalah *rolled fondant*. Fondant telah dibuat sejak tahun 1500, dengan bahan gula,air mawar ,telur putih, *lemon juice*, dan *gum tragacanth*. Pada abad ke-19 *rolled fondant* dicampurkan dengan marzipan untuk dibentuk menjadi *centerpiece* dan permen. Kemudian pada abad ke-20, fondant pun digunakan sebagai icing. Warga negara Britania Raya dipercayai sebagai penemu fondant sebagai lapisan luar untuk pembuatan *fruitcakes* untuk alternatif pada

pembuatan yang tidak elastis, yang mana diletakan diatas marzipan. Fondant pun ditemukan untuk mengawetkan kue pernikahan dalam musim panas, membiarkan kue menjadi tahan lama. Teknik *rolled fondant* ini menjadi populer dalam kalangan desainer kue dalam dekade - dekade sebelumnya, membuka kreativitas tanpa batas dengan menggunakan *fondant*, pembuatan dekorasi kue sekarang bisa dibuat dengan berbagai macam ide dan gagasan.

Dalam Tugas Akhir ini penulis mengangkat tema “Dekorasi Kue Dengan Tema *The Great Gatsby*” . Pada buku ini yang ditulis oleh F. Scott Fitzgerald, ditetapkan di tahun 1920, kisah ini menceritakan tentang pandangan seorang pria bernama Nick Carraway yang tinggal di Long Island, kota yang berdekatan dengan *New York City*. Nick Carraway berinteraksi dengan seorang miliuner misterius bernama Jay Gatsby, Pada suatu hari Nick Carraway diundang untuk menghadiri sebuah pesta yang diadakan Jay Gatsby. Pesta - pestanya selalu meriah dan mewah, dan selalu diadakan tiap malam. Setelah mencari seluruh ruangan untuk bertemu miliuner misterius, Nick Carraway akhirnya menemukan Jay Gatsby. Nick Carraway sangat terpukau ketika bertemu dengan Jay, karena Nick tidak pernah bertemu dengan orang yang mempunyai senyuman yang sangat ikhlas. Jay pun bercerita kepada Nick bahwa dia mengadakan pesta mewah tersebut hanya karena dia ingin bertemu kembali dengan Daisy Buchanan. Daisy adalah sepupu Nick, dan setelah mengenalnya lebih dalam Nick memutuskan untuk mempertemukan mereka.

GAMBAR 1**Buku *The Great Gatsby***

Sumber (Simon and Schuster, 1925)

Menurut situs Simon & Schuster Buku *The Great Gatsby* telah melewati beberapa edisi, untuk membuat revisi terakhir F.Scott Fitzgerald. Karyanya sudah sangat populer hingga diberi pengenal dari pemenang *National Book Award Winner* bernama Jesmyn Ward. Pada zaman sekarang pun buku ini tetap menjadi literasi Inggris yang populer, dengan cerita klasik mengenai kisah cinta seorang pria dan wanita yang diceritakan dengan penuh drama dan dibuat dengan indah pada tahun 1925.

Dalam filmnya pembangunan model dan arsitektur pada bangunan bernama *Art Deco*. Desain *Art Deco* ini muncul di Prancis pada saat sebelum perang dunia ke-1, desain ini menginspirasi sebagian besar kota besar di Amerika. Tidak hanya pada gedung, *art deco* ini mempunyai dampak besar pada mode, seni, dan perabotan dari tahun 1925 hingga 1940, para bangunan dan desainnya memiliki warna mewah seperti emas dan diukir menjadi bentuk geometris, termasuk chevron dan ziggurat (Khaled, 2018).

Rolled Fondant memiliki tekstur lembut dan elastis yang membuat kue menjadi terlihat mengkilat, Cocok untuk mencetak pada cetakan silikon dan dipotong menjadi dekorasi kecil seperti bunga, ranting. Dekorasi fondant akan mengeras dan menjadi kering pada bagian luar tetapi bagian dalamnya tetap menjadi lembut karena tidak terkena oksigen. *Rolled Fondant* digunakan sebagian besarnya untuk menjadi alas kue dan memotong dekorasi yang berbentuk rata untuk produk pastry, dan untuk membuat dekorasi yang tidak membutuhkan terlalu banyak stabilitas atau detail. Menggunakan bahan seperti *glycerine*, membuat *rolled fondant* berbeda dengan gumpaste karena menjadi lembut dan halus. Menjadikan mudah untuk membuat covering tingkatan kue, fondant pun mengandung *gum tragacanth* yang memberikan fondant elastisitas dan membiarkannya menjadikannya mengeras diluar dengan memberikan permukaan yang sedikit kasar tetapi tidak membuatnya keras seutuhnya menjadikannya tidak ideal untuk membuat modeling 3D figurin (Brenenstuhl, 2019).

Dengan demikian penulis memilih pengaplikasian rolled fondant kepada dekorasi kue. Dengan mengangkat “*Dekorasi Kue dengan Tema The Great Gatsby*” sebagai judul Tugas Akhir.

B. Desain Produk

1. Tema

Penulis mengambil tema “The Great Gatsby” karena buku ini adalah cerita yang sangat populer hingga sekarang maupun pada kalangan remaja hingga dewasa. Dan menurut penulis akan menarik jika diaplikasikan kepada kue. Menceritakan mengenai cerita cinta pada seorang pria dan wanita pada tahun 1920 yang dihalangi perang, kisah klasik ini pun menceritakan mengenai betapa mewah dan glamor tahun 1920 dengan arsitektur yang bertema art deco. Pakaianya yang glamor dengan menggunakan bulu - bulu mewah untuk hiasan kepala, dan menggunakan perhiasan kalung mutiara yang harganya sangat menarik biaya pada masanya.

Hal ini menjadi inspirasi untuk penulis dan meningkatkan kemampuan kreativitas penulis karena untuk mengaplikasikan sebuah buku menjadi sebuah dekorasi kue merupakan teknik yang sulit yang memerlukan tingkat kreativitas tinggi. Dan pada dekorasi kue ini perlu menggunakan keahlian detailing yang baik untuk membuat pola art deco.

2. Konsep

Cake yang akan digunakan oleh penulis adalah *butter cake*, akan tetapi penulis akan mengganti *butter cake* menjadi *dummy* agar meringankan penulis dalam pembuatan dekorasi.

Penulis akan menggunakan 4 tier untuk pembuatan dekorasi kue, dengan tier pertama berukuran dengan tinggi 12 cm dengan lebar 38 cm yang akan di cover menggunakan fondant berwarna putih dengan dekorasi *dress frills*. Pada tier ke 2 penulis akan menggunakan *dummy* berukuran tingginya 20 cm dengan lebar 25, pada tier ini penulis akan menggunakan *dummy* dengan bentuk kotak untuk menyerupai gedung dengan dekorasi *art deco*. Pada tier ke-3 akan menggunakan ukuran tinggi 15 cm dan diameter 20, dengan dekorasi hiasan kalung mutiara dan *golden circle* yang mengelilingi kue. Untuk tier ke-4 yang terakhir penulis akan menggunakan *dummy* berukuran tinggi 10 cm dan diameter 15 dan akan didekorasi dengan hiasan kepala seperti bulu mewah. Alasnya akan menggunakan *cake stand* berukuran 35 cm untuk menjadi bagian bawah *dummy*.

2.Sketsa

GAMBAR 2 **Sketsa Produk**



Sumber : Olahan penulis , 2023

GAMBAR 3 **Bunga Daisy**



Sumber : Kompas , 2022

A. Daisy

Pada cerita “The Great Gatsby” Daisy adalah nama wanita yang dicintai oleh Jay Gatsby, penulis ingin menambahkan sebuah kelompok bunga daisy pada tier paling bawah sebagai metafora untuk menceritakan awal mula kisah mereka itu bermula dari Daisy.

Penulis akan menggunakan teknik *cut out dan molding* dengan menggunakan cetakan bunga daisy, lalu roll out fondant dengan ketebalan 1/16 inch dan cetak lalu menggunakan silet untuk membelah kelopak menjadi 2 agar tidak lengket gunakan *cornstarch*. Lalu akan menambahkan fondant berwarna kuning di tengah bunga dengan tekstur kawat untuk membantu penulis mendekorasi bunga. (Barloco, 1975)

GAMBAR 4

Base



Sumber, Olahan Penulis, 2023

B. Base

Penulis menggunakan semua tier base cake akan berwarna hitam ditutupi menggunakan *rolled fondant*. Teknik yang akan digunakan adalah *covering* dimana dalam film dan buku ini , pada latar belakangnya seperti indah akan dengan kekayaan Jay Gatsby dan pesta pesta meriahnya. Dibalik semua itu ada cerita yang sedih dan gelap . Penulis ingin mengaplikasikan kepada dekorasi kue untuk menjadi metafora bahwa dalam setiap kegemerlapan dan kesenangan semua itu, selalu ada kegelapan dibalikinya.

GAMBAR 5

Pearl Necklace



Sumber, Pinterest, 2023

C. *Pearl Necklace*

Dalam bukunya diceritakan bahwa ketika Daisy Buchanan menikah dengan Tom Buchanan, dia diberikan sebuah kalung mutiara yang bernilai \$350,000 akan tetapi Daisy menolaknya dan membuang kalung tersebut ke dalam tempat sampah karena dia mendapatkan surat dari Gatsby dan isi suratnya berisi kata kata memohon kepada Daisy untuk tidak menikahi Tom. Kalung tersebut menyimbolkan kekayaan dan wewenangnya Tom yang telah diberikan kepada dia sejak dia lahir.

Teknik yang akan digunakan oleh penulis ada *molding* menggunakan cetakan kalung mutiara dan akan ditempelkan di sekeliling kue dengan adanya beberapa butiran yang jatuh untuk menceritakan ketika daisy membuang ke tempat sampah beberapa mutiara dari kalung tersebut rusak dan berjatuhan.

GAMBAR 6

Art Deco Design



Sumber, Pinterest, 2019

D. Art Deco Building Design

Model desain art deco sendiri sering muncul pada tahun 1920 yang sering disebut juga tahun “*the roaring 20’s*” dan dalam tempat tinggal Jay Gatsby dan Tom Buchanan pun seringkali terlihat desain tersebut. Desain ini sering menunjukkan kepada orang - orang bahwa mereka adalah orang kalangan atas, desain ini identik dengan warna emasnya dan detail yang rinci.

Penulis akan menggunakan *fondant* untuk membuatnya dan akan mengukir dengan bantuan kertas yang sudah digambar dengan ukuran sesuai desain agar memudahkan penulis. Pewarna yang akan digunakan adalah *gold powder* yang ketika kuas dibasahkan dan dicelupkan kepada bubuknya akan terlihat mengkilat dan mewah.

GAMBAR 7

Feather Headpiece



Sumber, Sweetv, 2022

E. Feather Headpiece

Sebuah aksesoris yang sering digunakan oleh para wanita pada 1920 an adalah headpiece yang ditambahkan sebuah bulu di sisi *headpiece* nya. Warna bulunya pun bervariasi dari warna hitam, putih, emas dan adanya sedikit bubuk kerlip agar terlihat lebih mewah.

Penulis akan menggunakan *wafer paper* untuk penggunaan *headpiece*, karena *wafer paper* mempunyai tekstur yang akan sesuai dengan tekstur bulu. Dengan menggunakan steam, *wafer paper* akan menjadi lebih menyerupai tekstur bulu.

GAMBAR 8***Golden Circle / Eye***

Sumber, Pixels, 2019

F. Golden Circle / Eye

Salah satu ikon yang terkenal dalam *great gatsby* adalah sebuah mata yang memandangi kota New York, mata ini sering menjadi metafora untuk cerita “*the great gatsby*” sendiri. Yang berarti mata - mata para warga Amerika Serikat yang menginginkan sebuah ideologi “*American Dream*” sama seperti Jay Gatsby.

Dengan cara mereka memandang ideologi tersebut adalah keinginan mereka untuk mendapatkan kekayaan, keindahan, kenikmatan dalam sebuah hidup dengan hanya memandang sisi baiknya saja. Akan tetapi pada sisi lain pada ikon mata ini adalah, sisi kota *New York* yang buruk keadaannya dibanding perumahan Jay Gatsby.

Penulis akan membuat golden circle dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna putih dan akan diberikan warna emas yang terbuat dari *gold powder* atau liquid yang akan dihias pada sekeliling kue.

C. Tinjauan Produk

Beberapa tinjauan produk yang diuraikan oleh penulis untuk Tugas Akhir ini, yaitu seperti kebutuhan alat, daftar pembelian, *selling price* dan *recipe costing* yang akan dijelaskan di bawah ini.

1. *Standard Recipe*

Penulis mencantumkan pembuatan butter cake dengan menggunakan resep kampus di Politeknik Pariwisata NHI Bandung pada *standard recipe* dibawah ini, lalu dibuat pula *standard recipe* menggunakan *dummy*. Dengan dicantumkan resep ini, penulis akan memberitahu cara pembuatan butter cake dari awal hingga akhir, lalu adapun pencantuman cara menghitung *selling price*.

TABEL 1

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Hasil			Butter Cake dan chocolate ganache frosting
3	Oleskan			pada cake ring atau form dan
4	Taburkan	2 gr	Soft Flour	Kedalam cake form

Sumber : Politeknik NHI Pariwisata Bandung, 2023

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
6	Masukan	1250 gr 1 kg.	Soft Butter Granulated Sugar	kedalam sebuah mixing bowl dan tempatkan mixing bowl ke dalam mesin dan
7	Campurkan			menggunakan beater hingga gula menjadi larut dan adonan menjadi lembut dan ringan
8	Saring	1125 gr.	Soft Flour Garam	dan sedikit jika mentega unsalted
9	Tuangkan			1/3 garam adonan tepung kepada adonan butter dan gula.
10	Pecahkan Lanjutkan Tambahkan	18 pcs	telur besar	kedalam mixing bowl dari 3 hingga 4 kali mengaduk dan sisa tepung

Sumber : Politeknik NHI Pariwisata Bandung, 2023

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITI	BAHAN	PENJELASAN
11	Tuangkan Parut Aduk	1 sdm 1 pcs	<i>Vanilla</i> <i>Essence</i> <i>Lemon</i>	ke dalam adonan dan masukan parutan kedalam adonan Di kecepatan medium hingga semua bahan tercampur dengan baik
12	Tuangkan Ratakan Panggang			Adonan ke <i>cake ring</i> atau <i>form</i> yang sudah disiapkan secara rata adonan agar rata Di suhu rendah pada 175 celsius
13	Hidangkan			

Sumber : Politeknik NHI Pariwisata Bandung, 2023

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
WITH CHOCOLATE GANACHE FROSTING
(LANJUTAN)

Chocolate Ganache

Yield : 1600 gr

NO	METODE	KUAN- TITI	BAHAN	PENJELASAN
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Hasil			<i>Butter Cake dan chocolate ganache frosting</i>
3	Potong	1 kg	Coklat	Menjadi potongan kecil
4	Panaskan	500 g	<i>Fresh Dairy Cream</i>	Dan
	Tambahkan	100 g	<i>Fresh Milk</i> <i>Coklat</i>	Pada sebuah pan lalu Aduk secara perlahan hingga coklat larut
5	Singkirkan			Ganache dari kompor lalu
	Tempatkan			Pada sebuah <i>mixing bowl</i> untuk <i>cooling down</i>
6	Hidangkan			

Sumber : SOFITEL Bali Nusa Dua, 2022

TABEL 2

STANDAR RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN FONDANT

Halaman 1 dari 4

Rolled Fondant**Yield : 704gr**

No	Metode	Quantitas	Bahan	Keterangan
1.	Persiapkan	604 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Uleni fondant agar menjadi lembut dan ringan untuk di ulen
2.	Roll		<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi sebesar lingkaran 42cm Keatas dummy dan singkirkan sisa fondant
3.	Taruh		<i>Rolled Fondant</i>	
Dress Frills				
4	Roll	100 gr	Rolled Fondant	Menjadi rata dengan ukuran lingkaran 40 cm
5	Cetak			Menggunakan Garrett Frills menjadi beberapa bagian dan tempelkan kepada atas fondant menggunakan edible glue

Sumber, Olahan Penulis,2023

TABEL 2
STANDAR RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

Halaman 2 dari 4

Rolled Fondant

Yield : 750 gr

No	Metode	Quantitas	Bahan	Keterangan
1.	Persiapkan	750 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Uleni <i>fondant</i> agar menjadi lembut dan ringan untuk di ulen
2.	<i>Roll</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi sebesar kotak berukuran 50 cm
3.	Teteskan	4 gr	Pewarna Hitam	Kepada <i>fondant</i> , dan uleni hingga terlihat menjadi sangat gelap
4.	Taruh		<i>Rolled Fondant</i>	Keatas <i>dummy</i> dan singkirkan sisa <i>fondant</i>
5.	Ratakan			Menggunakan fondant smoother
Art Deco Design				
4	Persiapkan			Kertas untuk pembuatan desain art deco dan cetak menggunakan teknik stencil
5	Tuangkan			<i>Gold powder</i> , dan sedikit <i>foodgrade alcohol</i>
6	Lapiskan			Cetakan fondant menggunakan <i>gold powder</i> yang sudah dicampur alkohol

Sumber, Olahan Penulis,2023

TABEL 2
STANDAR RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

Halaman 3 dari 4

Yield : 450 gr

Rolled Fondant

No	Metode	Quantitas	Bahan	Keterangan
1.	Persiapkan	400 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Dalam plastik bag
2.	<i>Roll</i>		<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi sebesar lingkaran berukuran 25 cm
3.	Teteskan	120 Tetes	Pewarna Hitam	Kepada <i>fondant</i> , dan uleni hingga terlihat menjadi sangat gelap
4.	Taruh			Keatas <i>dummy</i> dan
5.	Ratakan		<i>Rolled Fondant</i>	singkirkan sisa <i>fondant</i> Menggunakan <i>fondant smoother</i>
Golden Circle				
4	Persiapkan			Cetakan bulat dan <i>fondant tools</i>
5	Roll	50 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi rata
6	Lapiskan			Cetakan bulat menggunakan <i>gold powder</i> yang sudah dicampur menggunakan <i>food grade alkohol</i>

Sumber, Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
STANDAR RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN FONDANT
(LANJUTAN)

Halaman 4 dari 4

Rolled Fondant

Yield : 300 gr

No	Metode	Quantitas	Bahan	Keterangan
Kalung Mutiara				
1	Persiapkan	100 gr	Fondant	Biarkan fondant berwarna putih
2	Roll		Fondant	Menjadi sedikit rata
3	Masukan			Kedalam cetakan kalung mutiara
Base Cake Tier ke-4				
1.	Persiapkan	200 gr	Rolled Fondant	Dalam plastik bag
2.	Roll		Rolled Fondant	Menjadi sebesar lingkaran
3.	Teteskan	100 Tetes	Pewarna Hitam	berukuran 20 cm Campurkan dengan fondant hingga mendapatkan
4.	Taruh		Rolled Fondant	warna hitam yang sesuai
5.	Ratakan			Keatas dummy dan singkirkan sisa fondant Menggunakan fondant smoother

Sumber, Olahan Penulis, 2023

2. Kebutuhan Alat

Ketika akan membuat sebuah produk pastry dan bakery, diperlukan alat - alat khusus untuk membantu mempermudah proses pembuatannya. Berikut adalah alat - alat yang diperlukan :

TABEL 3
ALAT PENUNJANG DEKORASI

Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
<i>Silicone Mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk pembuatan dekorasi fondant
<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk memipihkan fondant
<i>Fondant Tools</i>		Digunakan untuk alat dekorasi fondant dengan rinci
<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk membantu penulis menghaluskan dan meratakan pada fondant

Sumber, Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
Cetakan Kalung Mutiara		Digunakan untuk pembantu pencetakan kalung mutiara
<i>Garret Frill Cutter</i>		Digunakan untuk membantu membuat fondant menyerupai gaun
Kuas		Digunakan untuk mengoleskan <i>gold luster dust</i> pada <i>fondant</i>



Sumber, Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
<i>Fondant Cutter</i>		Digunakan sebagai alat bantu untuk memotong fondant
<i>Plastic Scraper</i>		Digunakan untuk memotong fondant dalam kuantitas besar

Sumber, Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
<i>Ziplock Bag</i>		Digunakan untuk menjaga fondant agar tidak kering
<i>Daisy Plunger</i>		Digunakan untuk membantu mencetak bunga daisy



Sumber, Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
<i>Penggaris</i>		Digunakan sebagai alat bantu mengukur fondant
<i>Cake Stand</i>		Digunakan sebagai alas untuk presentasi
Gunting		Digunakan untuk membantu memotong kertas

Sumber, Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
ALAT PENUNJANG DEKORASI
(LANJUTAN)

Nama Alat	Gambar Alat	Keterangan
<i>Dummy</i> silinder dengan ukuran T12 x D38		Digunakan sebagai pengganti cake tier ke-1
<i>Dummy</i> bentuk kotak ukuran T20 x D25		Digunakan sebagai pengganti cake tier ke-2
<i>Dummy</i> berbentuk silinder T15 x D20		Digunakan sebagai pengganti cake tier ke-3
<i>Dummy</i> berbentuk silinder T10 x D15		Digunakan sebagai pengganti cake tier ke-4

Sumber, Olahan Penulis, 2023

3. *Purchase List*

Berikut adalah purchase order yang telah dibuat penulis yang perlu dibeli untuk pembuatan dekorasi kue bertema “*The Great Gatsby*”. Dengan menggunakan *rolled fondant*.

TABEL 4

PURCHASE LIST MEDIA DEKORASI

NO	BAHAN	SPE-SIFIK-ASI	KUAN-TI-TAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1.	Pewarna kuning	Rajawali	1	botol	2.000/ botol	1.900/ botol
2.	Pewarna hitam	Rajawali	4	botol	8.000/ 4 botol	7.600/4 botol
3.	Tepung Pati jagung	Maizenaku	500	gr	13.400/ 500 gr	11.100/ 500 gr
4.	<i>Gold luster dust</i>	Rainbow Unicorn	1	2 gr/pcs	32.000/ 2 gr	32.000/ 2 gr
5.	<i>Gold luster dust</i>	Fenny	2	2 gr/pcs	20.000/ 2g	20.000/ 2g
6.	<i>Wafer paper</i>		10	pcs	90.000	90.000
7.	<i>Food grade alcohol</i>		35	ml/botol	25.000/ botol	25.000/ botol
8.	<i>Edible Glue</i>		100	gr/botol	25.000/ botol	25.000/ botol
9.	<i>Fondant</i>	Bakels	4	kg	90.000/ kg	360.000 /4 kg
10.	<i>Dummy</i>	Samudra styrofoam	4	pcs	51.500 / 4 pcs	51.500/ 4 pcs

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

TABEL 5

PURCHASE LIST MEDIA BERBAHAN DASAR CAKE

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR (RP)	HARGA TOTAL (RP)
1.	<i>Soft butter</i>	1250	gr	165.000	165.000
2.	Gula	1	kg	13.500	13.500
3.	<i>Soft flour</i>	1125	kg	11.500	23.000
4.	Garam	2 gr	kg	6.450	6.450
5.	Telur	18	pcs	28.100	28.100
6.	<i>Vanilla essence</i>	2	ml	18.000	18.000
7.	<i>Lemon</i>	1	pcs	2.500	2.500
8.	<i>Fresh dairy cream</i>	500	pack	102.000	102.000
9.	<i>Fresh milk</i>	100	gr	6.000	6.000
10.	<i>Dark chocolate compound</i>	1	kg	56.000	56.000
11.	Pewarna hitam	4	Botol	8.000/ 4 botol	7.600/4 botol
12.	Pewarna kuning	1	Botol	2.000/ botol	1.900 / botol

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

TABEL 5
PURCHASE LIST MEDIA BERBAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	KUANTI-TAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR (RP)	HARGA TOTAL (RP)
13.	<i>Gold powder</i>	2	botol/2gr	20.000	20.000
14.	<i>Edible glue</i>	100	gr	25.000/ botol	25.000/ botol
15.	<i>Food grade alcohol</i>	100	gr	25.000/ botol	25.000/ botol
16.	<i>Wafer paper</i>	10	pcs	90.000	90.000
17.	<i>Rolled fondant</i>	4	kg	90.000/ kg	360.00/ kg

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

TABEL 6

PURCHASE LIST MEDIA BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	BAHAN	KUANTI-TAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR (RP)	HARGA TOTAL (RP)
1.	Dummy tier pertama	1	pcs	11.000	11.000
2.	Dummy tier kedua	1	pcs	23.000	23.000
3.	Dummy tier ketiga	1	pcs	14.000	14.000
4.	Dummy tier keempat	1	pcs	3.500	3.500
5.	Pewarna hitam	5	botol	22.700/ 20 ml	12.000/20 ml
6.	<i>Fondant</i>	4	kg	90.000/ pack	90.000/ pack
7.	<i>Gold powder</i>	1	botol/2gr	20.000	20.000
8.	<i>Edible glue</i>	100	gr	25.000/ botol	25.000/ botol
9.	<i>Food grade alcohol</i>	100	gr	25.000/ botol	25.000/ botol
10.	<i>Wafer paper</i>	10	pcs	90.000	90.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

4. *Recipe Costing*

Dalam sebuah perusahaan sebuah recipe costing, perlu dijumlahkan keseluruhan dari daftar harga bahan makanan yang digunakan, dan dikalikan dengan kuantitas makanan tersebut.

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1	<i>Rolled fondant</i>	5000	kg	90.000	450.000
2	<i>Dummy</i>	4	pcs	51.500	51.500
3	Pewarna hitam	5	pcs @ 12 ml	2.000	9.500
4	<i>Gold luster powder</i>	6	gr @ 3 pcs / 2 gr	20.000	60.000
5	<i>Edible glue</i>	100	ml	25.000	2.500
6	<i>Food grade alcohol</i>	35	ml	25.000	25.000
7	<i>Wafer paper</i>	10	pcs	9.000	9.000
8	Tepung pati jagung	500	gr	13.400	13.400
9	Pewarna kuning	1	pcs @ 12ml	1.900	1.900
TOTAL					622.800

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

TABEL 8
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CAKE

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1	<i>Soft butter</i>	1250	gr	56.000	140.000
2	Gula	1	kg	13.500	13.500
3	<i>Soft flour</i>	1125	gr	11.500	12.938
4	Garam	2	gr	6.450	0.013
5	Telur	18	pcs	28.100	28.100
6	<i>Vanilla essence</i>	2	gr @ 20 ml/ botol	18.000	1.800
7	<i>Lemon</i>	1	pcs	2.000	2.000
8	<i>Dark chocolate compound</i>	1	kg	56.000	56.000
9	<i>Fresh milk</i>	100	ml	6.000	2.400
10	<i>Fresh cream</i>	500	ml	102.000	51.000
11	<i>Rolled fondant</i>	5000	kg	90.000	450.000
12	Pewarna hitam	5	pcs @ 12 ml	2.000	9.500
13	<i>Gold luster powder</i>	6	gr @ 3 pcs / 2 gr	20.000	60.000
14	<i>Edible glue</i>	100	ml	25.000	2.500
15	<i>Food grade alcohol</i>	35	ml	25.000	25.000
16	<i>Wafer paper</i>	10	pcs	9.000	9.000
17	Tepung pati jagung	500	gr	13.400	13.400
18	Pewarna kuning	1	pcs @ 12ml	1.900	1.900
TOTAL					879.050

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

TABEL 9
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1	<i>Rolled fondant</i>	5000	kg	90.000	450.000
2	<i>Dummy</i>	4	pcs	51.500	51.500
3	Pewarna hitam	5	pcs @ 12 ml	2.000	9.500
4	<i>Gold luster powder</i>	6	gr @ 3 pcs / 2 gr	20.000	60.000
5	<i>Edible glue</i>	100	ml	25.000	2.500
6	<i>Food grade alcohol</i>	35	ml	25.000	25.000
7	<i>Wafer paper</i>	10	pcs	9.000	9.000
8	Tepung pati jagung	500	gr	13.400	13.400
9	Pewarna kuning	1	pcs @ 12ml	1.900	1.900
TOTAL					622.800

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

5. Selling Price

Pada rumusan harga jual, penulis menggunakan rumus Dittmer dan Keefe (2009:26). Berikut adalah rumus yang digunakan.

$$\text{Sales} = \frac{\text{Cost}}{\text{Cost}\%} \times 100\%$$

TABEL 10

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	879.050
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	3.516.200
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	3.510.0002

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023

TABEL 11

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	622.800
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	2.491.200
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	2.490.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2023