

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dekorasi kue merupakan suatu teknik terpenting dalam proses pembuatan kue. Dekorasi kue adalah proses menghias atau menghiasi permukaan kue yang kurang menarik menjadi terlihat lebih menarik. Ada banyak bahan dan teknik yang dapat digunakan untuk dekorasi kue, seperti *fondant*, *buttercream*, dan buah-buahan.

Dekorasi kue memiliki beberapa fungsi, yaitu:

- 1) Meningkatkan nilai estetika kue: dekorasi kue dapat membuat kue terlihat lebih cantik dan menarik, sehingga lebih menggugah selera.
- 2) Menambah nilai jual kue: kue yang dihias dengan indah akan terlihat lebih eksklusif dan berharga, sehingga dapat meningkatkan harga penjualan.
- 3) Mengekspresikan kreativitas: dekorasi kue dapat menjadi sarana untuk mengekspresikan kreativitas dan bakat.

Dekorasi kue adalah bagian yang penting dalam proses pembuatan kue. Dekorasi kue dapat meningkatkan kualitas kue yang pada sebelumnya tampilan kue tersebut memiliki kekurangan. Hal ini memiliki potensi untuk meningkatkan penampilan, rasa, rupa, dan bentuk dari kue. Bahan dengan kualitas tinggi dan teknik pembuatan kue yang digunakan merupakan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi rasa pada kue. Kue dengan bentuk yang kurang menarik dapat diperbaiki dengan menutupinya dengan *buttercream* atau *fondant*. Dan juga dekorasi kue dapat

memberikan kesan istimewa pada kue. Misalnya, kue yang dihias dengan gambar atau tulisan tertentu dapat menjadi hadiah yang unik dan berkesan (Lange, 2015).

Mengenai berbagai gaya dekorasi kue dan kreativitasnya, ada banyak jenis dari segi bentuk, warna, dan ornamen yang berbeda yang tersedia. Tema yang dibawakan tidak ada batasnya, kita pun dapat membuat dekorasi kue dengan benda yang ada di sekitar kehidupan kita, dan juga seperti beberapa kue bertemakan alam, hewan, kartun, *film*, dan benda. Metode untuk mendekorasi kuenya pun cukup banyak.

Secara keseluruhan, *rolled fondant* adalah salah satu bahan yang banyak orang gunakan sebagai dekorasi kue karena memiliki sifat yang elastis. *Rolled fondant* adalah bahan untuk dekorasi kue yang paling populer. *Fondant* dapat digunakan untuk membuat kue menjadi lebih indah, menarik, dan berkarakter. *Fondant* memiliki warna dasar putih dan dapat diwarnai sesuai keinginan kita dan mudah dibentuk seperti *playdough*, mainan anak-anak yang terbuat dari lilin yang sifatnya lunak, tetapi *rolled fondant* memiliki rasa yang manis seperti permen, tetapi ada juga yang rasanya seperti *bubble gum*. Untuk memberikan rasa yang berbeda, *essence* dapat ditambahkan dalam *rolled fondant* (NCC, 2013). *Fondant* adalah bahan yang dibuat berasal dari gula, *gum*, gelatin, *glycerine*, *glucose*, dan *shortening*. *Fondant* mempunyai tekstur elastis, sehingga dapat digunakan untuk membuat dekorasi kue yang rumit dan detail. *Fondant* juga mudah untuk diwarnai dan biasanya bertujuan sebagai penutup kue agar terlihat lebih menarik dan dibentuk menjadi miniatur,

ornamen, dan berbagai bentuk seperti makhluk hidup, kartun, dan lain-lain (Trezise, 2013).

Rolled fondant adalah bahan utama yang digunakan sebagai dekorasi kue ulang tahun dalam penelitian ini. Memilih bahan utama dalam dekorasi kue ulang tahun dengan *rolled fondant* karena cocok dengan tema yang telah dipilih sebelumnya. *Rolled fondant* mempunyai tekstur yang sangat elastis, sehingga mudah untuk membentuk dan membuat figur atau ornamen yang akan ditambahkan ke dekorasi kue. Pada proses pembuatan dekorasi kue, akan digunakan beberapa cara untuk mempermudah pembuatan dan menghasilkan bentuk yang proporsional serta sesuai dengan desain. Salah satu metode yang penting adalah penambahan warna pada *rolled fondant*. Warna memiliki elemen penting untuk menarik perhatian dan membangkitkan selera konsumen sehingga membuat mereka tertarik ingin mencoba produk dari tampilan warnanya. Untuk tema kue ulang tahun "*Sweetest Factory*", pada dekorasi kuenya akan menggunakan warna-warna yang cerah dan menarik untuk menjadi pusat perhatian bagi semua kalangan.

Teknik yang akan digunakan yaitu dengan metode *panelling* agar *dummy* tersebut tertutupi dengan bahan penghias atau *fondant* dan akan menghasilkan permukaan kue yang halus dan rapi. Teknik ini memiliki 2 cara dengan *covering cake* dari atas dan juga dari samping

Gambar 1. 1 Teknik Panelling



Sumber: Sweetness and Bite, 2016

Tidak hanya itu, metode yang akan digunakan juga adalah teknik *modelling* yang tujuannya menampilkan miniatur-miniatur yang akan dibuat nantinya. Teknik ini memerlukan ketepatan dan kemampuan untuk fokus dan membuat detail untuk menghasilkan miniatur yang sesuai dengan desain yang telah dibuat.

Gambar 1. 2 Teknik Modelling



Sumber: Crumb Avenue, 2015

Sejarah kue ulang tahun berasal dari zaman kuno. Orang Mesir kuno merayakan ulang tahun dengan membuat kue berbentuk bulan sabit yang terbuat dari tepung, madu, dan buah-buahan. Orang Yunani kuno merayakan ulang tahun dengan membuat kue berbentuk bundar yang terbuat dari roti dan madu. Kue ini diberikan kepada dewi bulan dan perburuan, Artemis. Orang-orang di Romawi Kuno

merayakan ulang tahun dengan membuat kue berbentuk lingkaran. Tepung, madu, dan kacang-kacangan adalah bahan-bahan yang digunakan pada pembuatan kue tersebut. Kue ini diberikan kepada dewa Jupiter, yang juga merupakan dewa langit dan kilat.

Pada abad pertengahan, orang-orang di Eropa mulai menggunakan lilin untuk membuat kue ulang tahun. Lilin ini dinyalakan untuk menunjukkan berapa lama seseorang berulang tahun. Pada abad ke-18, kue ulang tahun mulai mendapatkan popularitas di Eropa. Kue ulang tahun dapat dibuat seperti variasi ekspresi dan karakteristik. Kue ulang tahun mulai mewakili ulang tahun festival di Amerika Serikat. Popularitas kue ulang tahun meningkat pesat di seluruh dunia selama abad ke-20 (Clark, 2005).

B. Konsep Produk

Berikut ini adalah konsep produk yang akan dibahas mengenai pembuatan dekorasi kue:

1. Tema Produk

Topik yang dipilih yaitu *food presentation*: Dekorasi kue ulang tahun dengan tema “*Sweet Bites*” yang menjadi inspirasi dalam penulisan Tugas Akhir. Dipilihnya tema ini karena tema dari makanan manis selalu menarik perhatian orang baik dari semua umur, tetapi dengan tema “*Sweet Bites*” akan lebih disukai oleh anak-anak. Judul ini juga ideal untuk berbagi foto dan konten yang mengundang selera pada dekorasi kue karena estetika visualnya yang cantik dan menarik. Seperti penggunaan warna-warna yang cerah dan kombinasi dekorasi yang menarik dapat memikat banyak mata. Tema

“*Sweet Bites*” ini memiliki banyak ruang untuk kreativitas, karena memungkinkan ketika mendekorasi kue untuk menggunakan berbagai macam bahan dan teknik yang menciptakan pengalaman visual yang menarik.

Kue ulang tahun dengan tema “*Sweet Bites*” adalah dekorasi kue yang menggambarkan sebuah pabrik makanan manis yang penuh dengan keceriaan. Dekorasi ini dibuat dengan menggunakan *fondant* berwarna cerah yang diisi dengan berbagai macam makanan manis, seperti lollipop, donat, *macaron*, *candy*, dan lainnya. Dekorasi ini sangat menarik bagi anak-anak dibawah umur sepuluh tahun karena menggambarkan dunia impian mereka yang dipenuhi dengan makanan manis.

Gambar 1. 3 Candy Land



Sumber: Behance, 2017

2. Jenis Produk

Semua alasan ini menjadikan tema “*Sweet Bites*” sebagai pilihan yang menarik untuk kue ulang tahun. Karena tema ini juga terlihat seperti simbol utama dalam memeriahkan acara ulang tahun. Tema ini akan menciptakan pengalaman yang menyenangkan dan memukau bagi semua orang yang berpartisipasi dalam acara ulang tahun. Setiap produk dengan tema “*Sweet Bites*” dirancang dengan sentuhan kreatif dan keceriaan. Misalnya seperti cokelat, permen, *marshmallow* dan kue-kue

yang dibentuk dengan penggunaan warna cerah dan variasi. Dekorasi kue ulang tahun dapat merepresentasikan kesenangan dan kegembiraan dari perayaan tersebut. Serta kue ulang tahun dapat melambungkan momen spesial dalam hidup seseorang.

3. Desain Produk

Tema dalam penulisan yang dipilih adalah “*Sweet Bites*”. Alas kue yang akan digunakan pada dekorasi kue ini adalah *cakeboard* dengan 3 *tier* yang memiliki ukuran dan tinggi yang berbeda dan akan menggunakan *dummy* pada keseluruhan *tier* nya. Kue ini mempunyai dekorasi dengan bentuk pada umumnya yang berbentuk bulat dan terdiri dari 3 *tier*. Namun pada *tier* 2 menggunakan *dummy* berbentuk *macaron*, dan pada *tier* 1 menggunakan *dummy* berbentuk *cupcake*. Tujuan yang dicapai dari tema ini adalah meskipun desain kue dekorasi ini sangat terlihat mudah tetapi tetap memberikan daya tarik visual yang menarik dan berbagi suasana keceriaan. Setiap *tier* memiliki dekorasi: *cupcake*, donat, *ice cream*, *macaron*, *marshmallow*, *lollipop* dan *rainbow cake*. Adapun yang akan menjadi perbedaan yaitu dari setiap ukuran/diameternya dan miniatur di setiap *tiernya*.

Dalam mendekorasi kue ini akan dihias dengan warna-warna yang lembut, seperti warna pastel. Pemilihan warna coklat terutama pada *cupcake* memberikan kesan yang hangat dan lezat. Warna ungu memberikan kesan dengan keanggunan dan keindahan.

Gambar 1. 4 DESAIN KUE ULANG TAHUN



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Keterangan:

- A. Diameter 30 cm, Tinggi 20 cm
- B. Diameter 25 cm, Tinggi 15 cm. Dengan bentuk *macaron*
- C. Diameter 15 cm, Tinggi 22 cm. Dengan bentuk *cupcake*

Total keseluruhan tinggi *cake board* sampai *tier C* yaitu 57 cm. Untuk total seluruh dari lebarnya adalah 30 cm.

Berikut ini adalah uraian dari setiap *tiernya*:

- A) *Tier* pertama memiliki diameter dengan besar 30 cm dan tinggi 20 cm, *tier* ini di dominasi dengan warna putih dan *pink*. *Dummy* pada *tier* ini akan di *cover* dengan garis – garis warna pink dan putih. Terdapat *cupcake*

sebanyak 1 buah, *rainbow cake*, donat, *macaron*, *ice cream*, *candy* disertai dengan *chocolate rice* yang berwarna.

B) *Tier* kedua memiliki diameter dengan besar 25 cm dan tinggi 15 cm, dengan *dummy* berbentuk *macaron* berwarna ungu *pastel*. Pada *tier* ini akan memajangkan miniatur *cupcake*, *ice cream*, donat, *macaron*, *marshmellow* dan juga *lollipop* dengan warna yang berbeda yaitu warna *pink* dan biru.

C) *Tier* ketiga memiliki diameter dengan besar 15 cm dan tinggi 22 cm, dengan *dummy* berbentuk *cupcake*. Warna *cup* pada *cupcake* akan dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna coklat dan bagian *topping* nya berwarna biru *pastel* dan putih, disertai dengan *topping chocolate rice*, *marshmellow*, dan permen bulat berwarna *pink*.

Dalam penelitian ini, *rolled fondant* adalah bahan utama yang akan digunakan untuk mendekorasi kue, sedangkan bahan pengganti pada kue yaitu akan menggunakan media *styrofoam/dummy*.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Kue yang akan digunakan pada dekorasi kue adalah *Lemon Pound Cake*. Alasan penggunaan *cake* tersebut karena *pound cake* memiliki tekstur yang kokoh dan padat. Sehingga akan lebih mudah untuk diberi lapisan *fondant* dan membentuknya tanpa ada risiko hancur karena *pound cake* cenderung tahan terhadap

berat *fondant*. *Lemon Pound Cake* memiliki rasa yang segar dan citrus yang khas, sehingga ketika dimakan, kombinasi kue dan *fondant* yang cenderung manis akan memberikan rasa yang seimbang. Kemudian akan ditambahkan *filling lemon buttercream* lalu ditutup dengan *fondant*. Resep *Lemon Pound Cake* ini ditemukan oleh John Kanell yang merupakan seorang ahli dalam memasak dan pembuatan kue serta pendiri Preppy Kitchen. Preppy Kitchen telah ditampilkan dalam acara seperti *Today Show*, *Good Morning America*, dan *ELLE Décor*.

Loyang yang akan digunakan yaitu berukuran 30 x 7, 25 x 7, dan 15 x 7. Kue tersebut akan digunakan pada *tier* pertama, kedua, dan ketiga dengan ukuran loyang yang berbeda. Standar resep untuk *Lemon Pound Cake* dan gramasi *fondant* yang akan digunakan untuk dekorasi kue akan dibuat dengan tabel seperti dibawah ini.

1.1 *Lemon Pound Cake*

Tabel 1.1

STANDARD RECIPE LEMON POUND CAKE

<i>Lemon Pound Cake</i>			<i>Category: Cake</i>	
<i>Lemon Pound Cake</i>			<i>Yield: 3 tin forms d:30 t:7, 3 tin forms d:25 t:5 dan 3 tin forms d:20 t:5</i>	
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Persiapkan			Bahan-bahan dan alat yang akan dibutuhkan
2.	<i>Sieve</i>	4.995 g	<i>Medium flour</i>	Kedalam <i>bowl</i> berukuran

Sumber: Preppy Kitchen Recipe, 2022.

Tabel 1.1

STANDARD RECIPE LEMON POUND CAKE

(LANJUTAN)

<i>Lemon Pound Cake</i>			<i>Category: Cake</i>	
			<i>Yield: 3 tin forms d:30 t:7, 3 tin forms d:25 t:5 dan 3 tin forms d:20 t:5</i>	
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
		82 g	<i>Baking powder</i>	Besarnya lalu aduk sebentar menggunakan <i>whisk</i> .
		100 g	<i>Salt</i>	
3.	Kocok	3.780 g 4.162 g	<i>Butter</i> <i>Sugar</i>	Dalam <i>mixing bowl</i> dengan menggunakan <i>paddle attachment</i> hingga warnanya pucat, kemudian
4.	Tambahkan	749 ml 100 g	<i>Lemon juice</i> <i>Lemon zest</i>	Dan kocok hingga semuanya merata, kemudian
5.	Tambahkan	52 pcs	Telur	Secara bertahap, kemudian kocok hingga merata.
6.	Masukkan		<i>Dry ingredients</i>	Sebagian kedalam <i>mixing bowl</i> , kocok kembali, kemudian

Sumber: Preppy Kitchen Recipe, 2022.

Tabel 1.1

STANDARD RECIPE LEMON POUND CAKE

(LANJUTAN)

<i>Lemon Pound Cake</i>			<i>Category: Cake</i>	
			<i>Yield: 3 tin forms d:30 t:7, 3 tin forms d:25 t:5 dan 3 tin forms d:20 t:5</i>	
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
7.	Tuangkan	2.000 ml	<i>Fresh milk</i>	Kedalam <i>mixing bowl</i> , tuangkan <i>fresh milk</i> secara bergantian dengan <i>dry ingredients</i> .
8.	Tuangkan		Adonan	Yang telah disiapkan sebelumnya kedalam loyang
9.	Panggang			Dengan suhu 180° C selama 1 jam
10.	Keluarkan			<i>Cake</i> dari oven, kemudian letakkan di atas <i>cooling wire</i> .

Sumber: Preppy Kitchen Recipe, 2022.

1.2 Buttercream

Buttercream adalah campuran lemak dan gula yang halus dengan tekstur yang ringan. *Buttercream* juga mengandung telur untuk menambah kelembutan dan keringanan dari teksturnya. *Buttercream* dapat digunakan untuk berbagai jenis kue yang mudah diberi perasa dan pewarna sesuai dengan tujuan yang diinginkan.

Berikut jenis – jenis dari *buttercream*:

1. *Simple Buttercream*, adalah salah satu jenis *buttercream* yang paling dasar dan mudah dibuat. *Buttercream* ini dibuat dengan mengocok butter dan gula hingga mengembang dan teksturnya lembut. Untuk mengurangi risiko kontaminasi bakteri, sebaiknya gunakan telur yang telah dipasteurisasi.
2. *Decorator's buttercream*, atau yang juga disebut *rose paste*, adalah jenis *buttercream* yang khusus digunakan untuk membuat bunga dan dekorasi kue lainnya. *Buttercream* ini memiliki tekstur yang halus dan fleksibel, jadi sangat cocok untuk membuat dekorasi yang rumit. *Decorator's buttercream* biasanya dibuat dengan *shortening* sebagai satu-satunya lemak. Hal ini karena *shortening* memiliki titik leleh yang lebih tinggi daripada *butter*, sehingga dapat membuat dekorasi kue lebih stabil. Namun, beberapa orang juga menambahkan sedikit *butter* untuk meningkatkan cita rasa.
3. *Meringue-type buttercream*, adalah jenis *buttercream* yang terbuat dari campuran *butter* dan *meringue*. *Meringue* dibuat dengan mengocok putih telur dan gula hingga mengembang dan mengeras. *Buttercream* jenis ini mempunyai tekstur yang sangat ringan dan lembut, sehingga cocok untuk

melapisi kue dan membuat dekorasi yang rumit. Yang paling sering dibuat dari *buttercream* jenis ini adalah *Italian buttercream*. *Italian buttercream* terbuat dari *Italian meringue*, yang dibuat dengan cara memanaskan gula dan air hingga mencapai suhu 116°C. Setelah itu, larutan gula yang panas dituangkan ke dalam putih telur yang sedang dikocok hingga mengembang. *Swiss meringue* juga dapat digunakan sebagai *base* dalam pembuatan *buttercream*. *Swiss meringue* terbuat dari campuran putih telur, gula, dan *butter* yang dipanaskan hingga tercampur rata. *Buttercream* jenis ini memiliki tekstur yang lebih lembut daripada *Italian buttercream*, namun juga lebih stabil.

4. *French buttercream* adalah jenis *buttercream* yang dibuat dengan cara memanaskan *simple syrup* terlebih dahulu, lalu dituangkan ke dalam kuning telur yang dikocok hingga mengembang. *Buttercream* jenis ini memiliki tekstur yang ringan dan lembut, dengan rasa yang kaya dan kompleks. *French buttercream* mempunyai tekstur yang ringan dan lembut disebabkan karena *simple syrup* yang telah dimasak terlebih dahulu. *Simple syrup* yang panas akan membuat kuning telur mengental dan membentuk emulsi dengan *butter*. Emulsi ini akan membuat *buttercream* menjadi lebih lembut dan halus.
5. *Pastry cream-type buttercream* adalah jenis *buttercream* yang terbuat dari campuran *pastry cream* dan *butter*. *Pastry cream* adalah krim yang dibuat dari susu, kuning telur, gula, dan tepung. *Buttercream* jenis ini memiliki tekstur yang ringan dan lembut, dengan rasa yang manis dan gurih. *Pastry cream-*

type buttercream lebih cocok digunakan sebagai *filling cake* daripada untuk *covering cake*. Hal ini karena *buttercream* jenis ini mempunyai tekstur yang lebih *firm*, sehingga tidak mudah meleleh.

6. *Fondant-type buttercream*, untuk membuat *buttercream* jenis ini hanya perlu mencampur *butter* dan *fondant* secara bersamaan. (Gisslen, 2013).

Tabel 1.2

STANDARD RECIPE LEMON BUTTERCREAM UNTUK COVERING CAKE

<i>Lemon Buttercream</i>			<i>Category: Cream</i>	
			<i>Yield: 2500 gr</i>	
<i>No.</i>	<i>Method</i>	<i>Quantity</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Explanation</i>
1.	Kocok	904 g 7 g 8 tbsp	<i>Butter</i> <i>Salt</i> <i>Lemon zest</i>	Hingga <i>light texture</i> , matikan <i>mixer</i> , kemudian
2.	Tambahkan	2.160 g	<i>Icing sugar</i>	Dan kocok kembali dengan kecepatan rendah, kemudian
3.	Tuangkan	240 ml	<i>Lemon juice</i>	Ke dalam <i>buttercream</i> yang sedang di kocok.

Sumber: Preppy Kitchen Recipe, 2023.

1.3 Dummy

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
1.	Warnai	500 g	<i>Fondant</i> Pewarna pink dan putih	Dengan Untuk menutupi <i>tier</i> 1 dengan 2 warna berbeda
		50 g	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i> , biru muda, kuning, ungu, dan hijau muda	Dengan Untuk <i>chocolate rice</i> pada <i>tier</i> 1
		500 g	<i>Fondant</i> Pewarna ungu	Dengan Untuk menutupi <i>tier</i> 2
		300 g	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan Untuk menutupi <i>tier</i> 3 sebagai <i>cup</i> dari <i>cupcake</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
		350 g	<i>Fondant</i> Pewarna putih	Dengan Untuk menutupi <i>tier</i> 3 sebagai <i>cream</i> dari <i>cupcake</i>
		200 g	<i>Fondant</i> Pewarna biru muda	Dengan Untuk menutupi <i>tier</i> 3 sebagai bagian <i>cream</i> diatas <i>cupcake</i>
		50 g	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i> , biru, ungu, kuning dan hijau muda	Dengan Untuk <i>chocolate rice</i> pada bagian atas <i>cupcake</i>
2.	Warnai	150 g	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan Untuk bagian <i>cup</i> dari <i>cupcake</i>
3.	Warnai	150 g	<i>Fondant</i>	Dengan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
		100 g	Pewarna <i>pink</i> <i>Fondant</i> Pewarna kuning	Untuk bagian atas krim dari <i>cupcake</i> Dengan Untuk bagian atas krim dari <i>cupcake</i>
4.	Warnai	200 g	<i>Fondant</i> Pewarna coklat muda	Dengan Untuk donat
		100 g	<i>Fondant</i> Pewarna coklat tua	Dengan Untuk <i>topping</i> donat
		50 g	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i> , ungu, kuning, biru, dan hijau muda	Dengan Untuk <i>chocolate rice</i> pada <i>topping</i> donat

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
5.	Warnai	100 g	<i>Fondant</i> Pewarna ungu, biru dan kuning	Dengan Untuk <i>macaron</i>
6.	Warnai	200 g	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i> dan biru	Dengan Untuk <i>ice cream</i>
	Buat	50 g	<i>Fondant</i> putih	Berwarna Untuk <i>topping ice cream</i>
7.	Warnai	100 g	<i>Fondant</i> Pewarna kuning, ungu, dan biru	Dengan Untuk <i>marshmellow</i>
8.	Warnai	100 g	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink coral</i>	Dengan Untuk <i>candy</i>
	Siapkan	50 g	<i>Fondant</i> Berwarna putih	Untuk pola garis pada

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
		100 g	<i>Fondant</i> Pewarna biru	<i>candy</i> Dengan Untuk <i>candy</i>
		50 g	<i>Fondant</i> Berwarna putih	Untuk pola garis pada <i>candy</i>
9.	Warnai	100 g	<i>Fondant</i> Pewarna biru muda dan putih	Dengan Untuk lollipop
		100 g	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i> <i>coral</i> dan putih	Dengan Untuk lollipop
10.	Warnai	200 g	<i>Fondant</i> Pewarna merah, coklat, kuning, hijau, biru, ungu,	Dengan Untuk <i>rainbow cake</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
		100 g	<i>Fondant</i> Pewarna kuning dan orange	Dengan Untuk <i>topping rainbow cake</i>
		10 g	<i>Fondant</i> Pewarna ungu, merah, biru, <i>pink</i> , dan hijau	Dengan Untuk <i>topping chocochip</i> pada <i>rainbow cake</i>
11.	Warnai	200 g	Fondant Pewarna <i>pink</i>	Dengan Untuk <i>topping cupcake</i>
<i>Tier 1</i>				
12.	Siapkan	500 g	<i>Fondant pink</i> dan putih	Berwarna
	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Dengan ketebalan sesuai yang diinginkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Potong		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>cutter</i> Dengan ukuran lebar 1,5 cm dan tinggi 20 cm
	Letakkan			Setiap potongan pada <i>tier</i> 1 secara bergantian
13.	Siapkan	250 g	<i>Fondant</i> putih	Berwarna
	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i>	Dengan ketebalan sesuai yang diinginkan
	<i>Covering</i>		<i>Fondant</i>	Pada bagian atas <i>tier</i> 1
14.	Bentuk	50 g	<i>Fondant</i> <i>pink</i> , kuning, biru,	Berwarna Dengan bentuk

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Oleskan		dan ungu <i>Cmc</i>	<i>chocolate rice</i> Pada <i>fondant</i> yang akan diletakkan oleh <i>chocolate rice</i>
Tier 2				
15.	Siapkan <i>Roll</i> Letakkan	500 g	<i>Fondant</i> ungu <i>Fondant</i> <i>Fondant</i>	Berwarna Dengan ketebalan sesuai yang diinginkan Pada <i>tier 2</i> untuk <i>covering dummy</i> yang berbentuk <i>macaron</i>
Tier 3				
16.	Siapkan	300 g	<i>Fondant</i>	Berwarna

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
			coklat, biru, dan putih	Untuk <i>tier</i> 3 dengan bentuk <i>cupcake</i>
	Roll		<i>Fondant</i> coklat	Berwarna Dengan ketebalan sesuai yang diinginkan
	Letakkan		<i>Fondant</i>	Pada <i>tier</i> 3 bagian <i>cup</i> pada <i>cupcake</i>
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Dengan tekstur Seperti <i>cake cakes</i>
	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> putih dan biru	Berwarna secara memanjang menggunakan tangan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Putarkan		<i>Fondant</i>	pada bagian atas <i>cupcake</i> sebagai krim dari <i>cupcake</i>
<i>Cupcake</i>				
17.	Siapkan	300 g	<i>Fondant</i> coklat, kuning, dan <i>pink</i>	Berwarna
	Letakkan		<i>Fondant</i> coklat	Berwarna Pada bagian <i>cup</i>
	Bentuk		<i>Fondant</i> coklat	Berwarna Dengan tekstur seperti <i>cake cakes</i>
	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> kuning dan <i>pink</i>	Berwarna Dengan menggunakan tangan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Putarkan			Pada bagian atas <i>cupcake</i> sebagai krim dari <i>cupcake</i>
<i>Donat</i>				
	Bentuk		<i>Fondant</i> coklat muda	Berwarna Dengan bentuk donat
	Bentuk		<i>Fondant</i> coklat tua	Berwarna Dengan pola seperti <i>topping</i> krim pada donat
	Oleskan		<i>Cmc</i>	Pada donat
	Letakkan		<i>Fondant</i> coklat tua	Berwarna Yang sudah diberi pola sebelumnya
	Letakkan		<i>Fondant</i>	Berbentuk <i>chocolate rice</i> diatas donat

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Bentuk		<i>Fondant</i> kuning	Berwarna Dengan pola yang telah dibuat sebagai <i>topping</i> krim pada <i>cupcake</i>
	Bentuk	50 g	<i>Fondant</i> pink, biru, hijau, dan ungu	Berwarna Dengan bentuk <i>chocochip</i> sebagai <i>topping rainbow cake</i>
<i>Macaron</i>				
20.	Siapkan	250 g	<i>Fondant</i> berwarna putih, ungu, biru, dan kuning	
	<i>Roll</i>		Semua warna <i>fondant</i>	Dengan ketebalan sesuai yang diinginkan
	Cetak		<i>Fondant</i> ungu, biru, dan	Berwarna Dengan <i>ring cutter</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
			kuning	Ø 4.5 cm
	Cetak		<i>Fondant</i> putih	Berwarna Dengan <i>ring cutter</i> Ø 4 cm
	Oleskan		<i>Cmc</i>	Pada setiap <i>fondant</i> berwarna yang telah dicetak
	Letakkan		<i>Fondant</i> putih	Berwarna Ditengah diantara <i>fondant</i> yang berwarna
	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> ungu, kuning, dan biru	Berwarna menggunakan tangan, kemudian
	Letakkan		<i>Fondant</i>	Yang telah di <i>roll</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Bentuk			<p>dibagian sisi <i>macaron</i> sesuai dengan warna yang telah dicetak, kemudian</p> <p>Bagian sisinya dengan menggunakan tusuk gigi hingga berbentuk seperti kaki pada <i>macaron</i></p>
<i>Candy</i>				
21.	Siapkan	200 g	<i>Fondant pink coral, biru, pink muda, dan biru muda</i>	Berwarna
	Bentuk		<i>Fondant pink coral dan</i>	Berwarna Dengan bentuk bulat

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Roll		biru	dan bentuk pita pada bagian sisinya
	Oleskan		<i>Fondant</i> putih	Berwarna Dengan menggunakan tangan, kemudian
	Letakkan		<i>Cmc</i>	Pada <i>fondant</i> Berbentuk <i>candy</i> , kemudian
			<i>Fondant</i> putih	Berwarna pada <i>candy</i> dengan pola garis-garis
<i>Marshmellow</i>				
22.	Siapkan	150 g	<i>Fondant</i> pink, kuning, ungu, dan biru	Berwarna

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	<i>Roll</i>		Semua warna <i>fondant</i>	Dengan menggunakan tangan hingga memanjang, kemudian
	Letakkan		Semua warna <i>fondant</i>	Secara bersamaan, kemudian
	Gulung			Hingga berbentuk <i>marshmallow</i> dan potong sesuai ukuran yang ada pada desain
Lollipop				
23.	Siapkan	200 g	<i>Fondant pink, biru, dan putih</i>	Berwarna
	<i>Roll</i>		Semua warna <i>fondant</i>	Dengan menggunakan tangan hingga

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Letakkan		Semua warna <i>fondant</i>	memanjang, kemudian Diatas <i>silicon matt</i> secara bersamaan, kemudian
	Gulung			Hingga berbentuk seperti <i>marshmellow</i> pada sebelumnya, kemudian
	Bentuk		<i>Fondant</i>	Yang telah digulung menjadi bulat seperti lollipop
	Tusuk			Bagian bawahnya dengan menggunakan <i>candy stick</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3

STANDARD RECIPE DUMMY

(LANJUTAN)

Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
<i>Ice Cream</i>				
24.	Siapkan	400 g	<i>Fondant pink, biru, dan putih</i>	Berwarna
	Cetak		<i>Fondant pink dan biru</i>	Berwarna menggunakan cetakan <i>silicon</i> berbentuk <i>ice cream</i>
	Bentuk		<i>Fondant putih</i>	Berwarna Dengan <i>cutter</i> dan pola sebagai <i>topping</i> pada <i>ice cream</i>
	Oleskan		<i>Cmc</i>	Pada bagian atas <i>ice cream</i> , kemudian
	Letakkan		<i>Fondant putih</i>	Berwarna Yang sudah dibentuk

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.3
STANDARD RECIPE DUMMY
(LANJUTAN)

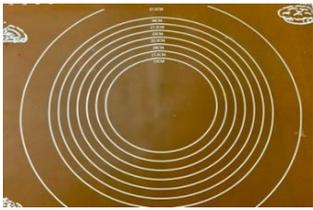
Dekorasi Kue Ulang Tahun bertemakan SWEET BITES			Yield: 1 Cake Decoration	
No.	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
	Letakkan		<i>Fondant</i>	pola untuk <i>topping</i> <i>ice cream</i> Berbentuk <i>chocolate</i> <i>rice</i> sebagai <i>topping</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

2. Kebutuhan Alat

Untuk merencanakan dan mendapatkan hasil yang diinginkan, sangat penting untuk memahami alat-alat yang akan digunakan oleh dekorator sebelum memulai proses pembuatan kue. Berikut adalah daftar alat-alat beserta kegunaannya:

Tabel 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No.	Nama Alat	Gambar	Keterangan
1.	<i>Silicon matt</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.6</p>	Digunakan sebagai alas ketika menipiskan <i>fondant</i> , dan membuat miniatur dari <i>fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Nama Alat	Gambar	Keterangan
2.	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menggiling/menipiskan pada <i>fondant</i> .
3.	<i>Cutter</i>		Digunakan untuk memotong bagian <i>fondant</i> dengan ukuran yang kecil.
4.	<i>Brush</i>		Digunakan untuk menempelkan dan meratakan <i>cmc</i> dalam <i>fondant</i> .
5.	<i>Modelling tools</i>		Digunakan untuk membuat detail pada <i>fondant</i> agar terlihat lebih halus dan rapi.
6.	<i>Ring cutter</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk bulat, dapat digunakan pada miniatur <i>macaron</i> & donat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.4
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Nama Alat	Gambar	Keterangan
7.	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk merapikan, meratakan, dan menghaluskan <i>fondant</i> pada saat <i>covering</i> .
8.	<i>Turn table</i>		Digunakan sebagai meja tempat meletakkan kue yang sedang di dekorasi, sehingga bisa di putar dengan mudah ketika sedang mendekorasi kue.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

3. *Purchase Order*

Purchase order (PO) adalah dokumen tertulis yang dibuatkan oleh pembeli untuk memesan barang atau jasa dari penjual atau pemasok. Biasanya digunakan untuk memesan barang atau jasa yang sering dibutuhkan, seperti bahan baku untuk produksi atau peralatan kantor. PO dapat membantu pembeli mengelola stok barang atau jasa yang dibutuhkan (Kristanto, 2013). Oleh karena itu, dibawah ini akan dilampirkan *purchase order* dalam bentuk tabel:

Tabel 1.5

PURCHASE ORDER LEMON POUND CAKE

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
<i>1 Recipe LEMON POUND CAKE 1 Recipe LEMON BUTTERCREAM</i>				
1.	<i>Rolled fondant putih</i>	1	<i>Pail</i>	385.000
2.	Pewarna makanan biru	1	Btl	12.000
3.	Pewarna makanan coklat	1	Btl	12.000
4.	Pewarna makanan <i>pink</i>	1	Btl	12.000
5.	Pewarna makanan kuning	1	Btl	12.000
6.	Pewarna makanan <i>orange</i>	1	Btl	12.000
7.	Pewarna makanan merah	1	Btl	12.000
8.	Pewarna makanan ungu	1	Btl	12.000
9.	Pewarna makanan hijau	1	Btl	12.000
2.	Tepung	6	Kg	108.000
3.	<i>Baking powder</i>	1	Btl	15.000
4.	Garam	1	<i>Pack</i>	5.000
5.	<i>Unsalted butter</i>	17	<i>Pack</i>	850.000
6.	Gula	5	Kg	85.000
7.	<i>Fresh lemon</i>	2	Kg	50.000
8.	Telur	5	Kg	170.000
9.	<i>Fresh milk</i>	2	<i>Pack</i>	40.000
10.	<i>Icing sugar</i>	3	Kg	75.000
11.	Alas kue d: 45 cm	1	Buah	22.000
12.	<i>CMC</i>	2	Btl	20.000
13.	<i>Maizena</i>	1	<i>Pack</i>	19.000
<i>TOTAL</i>				Rp. 1.895.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.6

PURCHASE ORDER DUMMY

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	5	Kg	385.000
2.	<i>Dummy</i> (d: 30, macaron d:25 & 3 cupcake)	5	<i>Pcs</i>	300.000
3.	<i>Cake board</i> 45 cm	1	Buah	22.000
4.	Pewarna makanan	8	Btl	96.000
5.	<i>Maizena</i>	1	<i>Pack</i>	19.000
	<i>CMC</i>	2	Btl	20.000
TOTAL				Rp. 842.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

4. *Recipe Costing*

Proses menghitung biaya total untuk membuat suatu resep, yang bertujuan untuk menentukan harga jual yang tepat, serta mengelola keuntungan dan biaya operasional dengan memiliki perhitungan biaya yang akurat (Slat, 2013).

Tabel 1.7

RECIPE COSTING LEMON POUND CAKE

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
<i>1 Recipe LEMON POUND CAKE</i>				
<i>1 Recipe LEMON BUTTERCREAM</i>				
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	1	<i>Pail</i>	385.000
2.	Pewarna makanan	8	Btl	12.000
2.	Tepung	4.995	g	89.910
3.	<i>Baking powder</i>	82	g	11.181
4.	Garam	100	g	2.000
5.	<i>Unsalted butter</i>	3.780	g	832.600
6.	Gula	4.162	g	70.754

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.7

RECIPE COSTING LEMON POUND CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
7.	<i>Fresh lemon</i>	1.500	g	37.500
8.	Telur	52	<i>pcs</i>	117.867
9.	<i>Fresh milk</i>	1.998	ml	19.980
10.	<i>Icing sugar</i>	2.160	g	54.000
11.	Alas kue d: 45 cm	1	Buah	22.000
12.	<i>CMC</i>	50	g	11.627
13.	<i>Maizena</i>	250	g	4.750
Total Cost				Rp. 1.671.169

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

Tabel 1.8

RECIPE COSTING DUMMY

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Jumlah
1.	<i>Rolled fondant putih</i>	5	kg	385.000
2.	<i>Dummy (d: 30. macaron & 3 cupcake)</i>	5	<i>pcs</i>	300.000
3.	<i>Cake board 45 cm</i>	1	Buah	22.000
4.	Pewarna makanan	8	Btl	12.000
5.	<i>Maizena</i>	250	g	4.750
	<i>CMC</i>	50	g	11.627
Total Cost				Rp. 735.377

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

5. *Selling Price*

Selling price adalah upaya untuk menyeimbangkan antara keinginan untuk mendapatkan keuntungan yang besar dan keinginan untuk menjaga volume penjualan. (Krismiaji & Anni, 2011). Berikut adalah rumus mengenai *selling price*:

- 1) Preliminary Selling Price = Total ingredients cost : *Creativity and Art*.
- 2) Actual Cost Percent = (Total Ingredients Cost : Actual Selling Price) * 100

Jenis *selling price* yang akan di buat ada 2 yaitu dengan menggunakan harga jual *lemon pound cake* dan harga jual *dummy*.

1. *Lemon Pound Cake*

Tabel 1.9

SELLING PRICE LEMON POUND CAKE

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp. 1.671.169
<i>Creativity and Art</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 4.774.768
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 4.800.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

2. *Dummy*

Tabel 1.10

SELLING PRICE DUMMY

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp. 735.377
<i>Creativity and Art</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 2.101.077
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 2.100.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pengerjaan Aktivitas Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Alamat: Jl. Cemara Selatan No. 377/181, Kota Bandung, Jawa Barat, 40161

-

2. Waktu

a. Pengerjaan Aktivitas Latihan

- Desember 2023

b. Pengerjaan Aktivitas Tugas Akhir

- Januari 2024