

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Cake* atau kue merupakan salah satu ikon dari produk *pastry* yang paling populer. *Cake* menurut Frigberg (2002) adalah makanan manis yang dipanggang biasanya mengandung tepung, gula, cairan, dan lemak. Dan mengandung bahan tambahan lainnya seperti *flavoring agents*, telur, dan bahan pengembang lainnya, seperti *baking soda* dan *baking powder*.

Cara penyajian *cake* pun berbagai macam. Berbagai cara digunakan untuk membuat *cake* lebih cantik dan menarik. Cara ini dikenal dengan *cake decorating*. Pada awal kemunculannya *cake decorating* menurut Garrett (2012) pertama kali dimunculkan di Inggris pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth I dengan tujuan sebagai *centerpiece* pada saat jamuan makan kerajaan Inggris. Sebagaimana menurut Janice dan Louise (1992) *cake decorating* yang dibuat untuk acara khusus dan untuk orang-orang spesial membutuhkan lebih banyak detail yang perlu diperhatikan.

*Cake decoration* menurut Frigberg (2002) adalah kue yang telah diisi dengan memiliki beberapa jenis sentuhan akhir dengan dibalut lapisan gula. *Cake decorating* dapat meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk juga menjadi salah satu media untuk menyalurkan kreatifitas dalam bidang patiseri.

Bagian menghias dalam pengolahan kue memiliki tujuan yang dapat meningkatkan kualitas kue dari segi penampilan, rasa, rupa dan juga bentuk yang dapat menutupi kekurangan fisik yang kurang menarik juga sebagai media untuk mengungkapkan ucapan dan dijadikan pusat perhatian.

Pengerjaan *cake decorating* tidak hanya sekedar membuat kue dan dihias, tapi diperlukan teknik dalam proses pengerjaannya hingga menjadi bentuk atau tampilan yang diinginkan. Teknik dasar seperti *piping*, *color blending*, atau *layering* harus dikuasai. Selain teknik menghias kue penggunaan media pun mengalami perkembangan. Mulai dari *royal icing*, *butter cream*, *glazes*, *chocolate modeling*, *gumpaste* dan *rolled fondant*.

*Rolled fondant* menurut Suas (2009) adalah adonan gula (*sugar dough*) yang tidak berasal dari sirup gula yang dimasak seperti *confectionary* atau *fondant pastry*. *Rolled fondant* umumnya digunakan dalam bisnis *cake decorating* dan menjadi salah satu pilihan populer yang digunakan dalam menghias *wedding cake*. Dan dapat diberikan gel warna dan juga dapat menggunakan *airbrushed*.

Menurut Frigberg (2002) *Rolled fondant* pada dasarnya adalah *pastillage* yang dibuat dari sepertiga *gelatine* dan setengah lainnya berasal dari gula. Biasanya *rolled fondant* digunakan untuk meng-*cover cake* dan juga digunakan untuk membuat hiasan seperti ornamen-ornamen pada *cake* seperti pita, kerutan/renda, bunga juga *figurine*. Berdasarkan penggunaan *rolled fondant* yang sifatnya elastis dan mudah diaplikasikan, menjadi alasan penulis memilihnya sebagai bahan utama untuk pengerjaan sebagai media dalam dekorasi kue.

Dalam pembuatan *cake decorating* ini, penulis mengambil tema *nature mildew* dengan mengaplikasikan seni *sculpture contemporer*. Seni *sculpture*

*contemporer* dikutip dari iszal,wordpress.com (2009) merupakan cabang seni rupa yang hasil karyanya berwujud tiga dimensi. Diciptakan dengan cara memahat, *modelling* (misalnya dengan bahan tanah liat) atau kasting (dengan cetakan).

Pengaplikasian seni *sculpture contemporer* dalam dekorasi kue menurut Beckett (2015) menjadi semakin populer seiring dengan perkembangan zaman yang semakin *modern*. Saat ini *cake* yang dihias dan didekorasi mewah tidak hanya didedikasikan untuk acara pernikahan ataupun acara ulang tahun. Namun juga untuk berbagai acara dan pesta dengan jenis yang beragam. Salah satunya adalah hari bumi atau biasa dikenal sebagai *Earth Day* yang dirayakan setiap 22 april dimulai sejak 1970 dengan jutaan orang yang turun ke jalan untuk memprotes dampak dari pembangunan industri. Dan pada tahun 2020 nanti akan menjadi tahun perayaan dari 50 tahun *Earth Day/ 50th Anniversary of Earth Day*, dikutip dari earthday.org (2019).

Nature *mildew* merupakan gambaran dari kumpulan berbagai jenis jamur dan lumut yang hidup di alam. Yang tumbuh dari potongan-potongan batang kayu yang terkena kelembaban sehingga menjadi tempat jamur untuk mencari makan. Selain itu keanekaragaman setiap jamur yang memiliki warna, bentuk dan keunikannya sendiri. Menjadi alasan untuk penulis membuat *cake decorating* dengan *tema nature mildew* dan mengangkat keunikan yang terdapat pada jamur dan lumut tersebut menjadi *object* yang ingin penulis aplikasikan dalam pembuatan *cake decorating*.

Berdasarkan alasan tersebut, penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presenting* berjudul :

**PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE  
DENGAN TEMA *NATURE MILDEW***

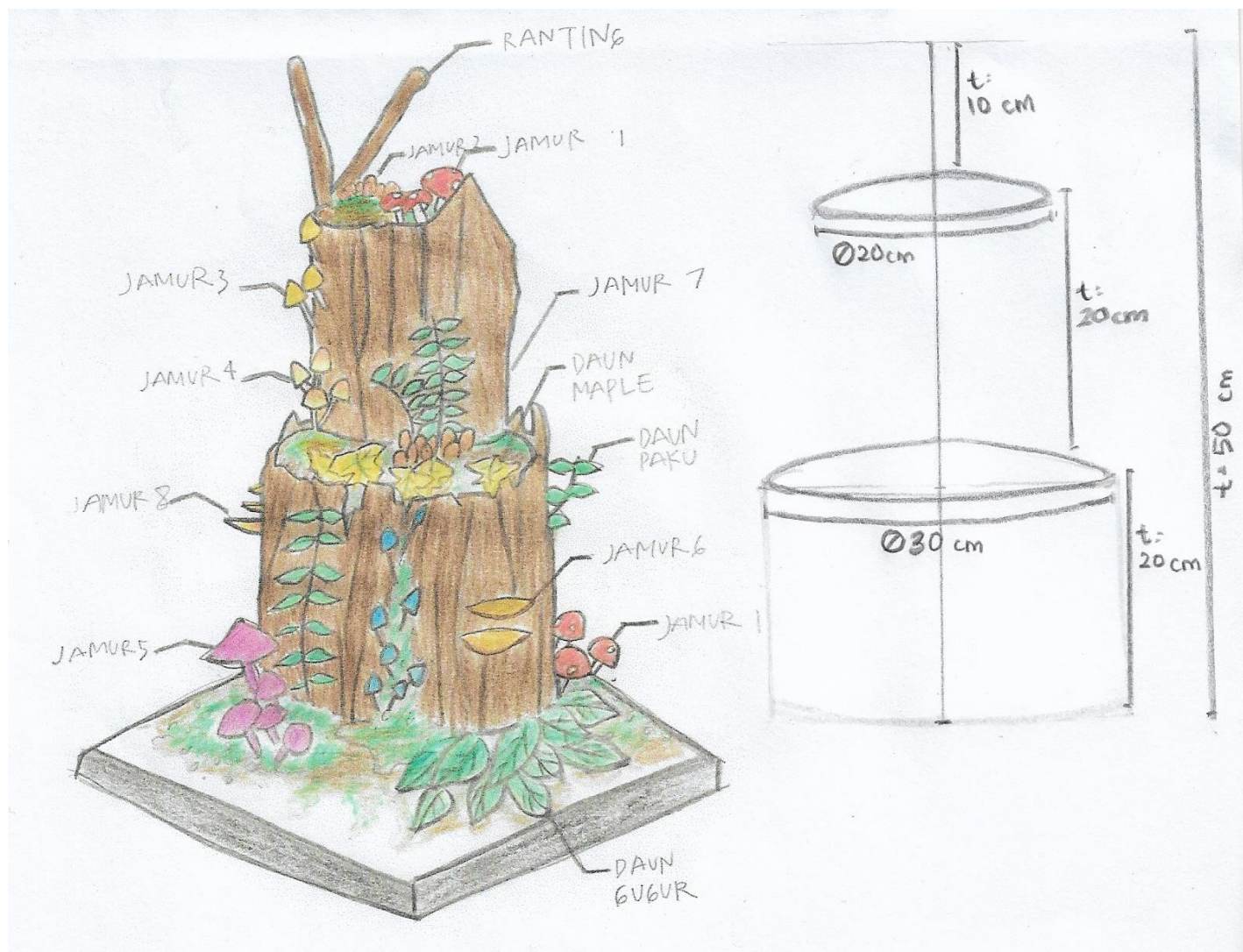
**B. Desain Produk**

Berikut adalah ulasan mengenai konsep dan filosofi produk.

**1) Konsep Produk**

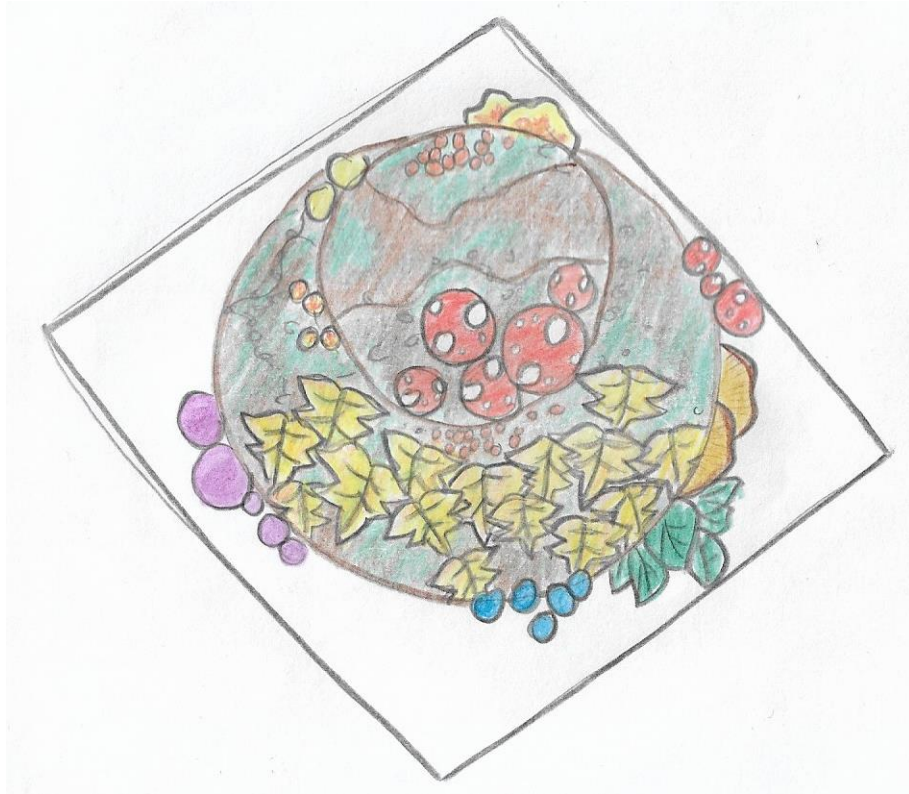
Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis memilih tema *nature* yang didedikasikan untuk memperingati *50th Anniversary of Earth Day* dengan kue yang didominasi oleh warna coklat dan hijau yang khas seperti hutan dan tanaman. *Cake decoration* yang didesain oleh penulis merupakan gambaran dari dua batang pohon yang lambangkan dengan dua buah *tier* dan ditumbuhi oleh jamur-jamur dan lumut. Dan masing-masing tingkat memiliki dekorasi yang berbeda.

Penulis akan menggunakan *rolled fondant* berbagai warna seperti, coklat, hijau, ungu, merah, biru, *orange* dan kuning dengan menggunakan pewarna yang bersifat *oil base*.

**GAMBAR 1 SKETSA DESAIN**

(Tampak depan)

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**GAMBAR 1 SKETSA DESAIN**

(Tampak atas)

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

## 1. Jamur 1

**GAMBAR 2 JAMUR *AMANITA MUSCARIA***

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Memiliki nama latin *Amanita Muscaria* atau biasa dikenal dengan nama *Fly Agaric* atau *Fly amanita* yang merupakan bagian dari *fungi kingdom*, dikutip dari [flyagarictincture.blogspot.com](http://flyagarictincture.blogspot.com) (2014). Penulis membentuk jamur *Fly Agaric* menggunakan *fondant* merah pada bagian *cap* jamur dengan diberikan detail *dots* putih dan pada bagian *stipe* menggunakan warna putih. Yang akan penulis letakkan pada *tier* pertama bagian bawah dan *tier* kedua bagian atas *cake decoration*.

## 2. Jamur 2

**GAMBAR 3 JAMUR *ARCYRIA OESRTEDEII***

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Memiliki nama latin *Arcyria Oerstedii*. Dibentuk oleh penulis menggunakan *rolled fondant* yang diberi pewarna *orange*. Penempatan jamur *Arcyria Oerstedii* akan penulis letakkan pada bagian atas *tier* pertama dan bagian atas *tier* kedua.

### 3. Jamur 3

#### GAMBAR 4 JAMUR *PLUTEUS SALINICUS*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Dikutip dari first-nature.com (tanpa tahun), jamur ini memiliki nama latin *Pluteus Salinicus* merupakan bagian dari jamur-jamur yang dapat dikonsumsi. Dalam pengerjaannya penulis menggunakan *rolled fondant* warna coklat muda untuk bagian *cap* jamur dan warna putih pada bagian *stipe* jamur. Dan pada pemempatannya jamur *Pluteus Salinicus* ini akan penulis letakkan pada bagian depan posisi tengah *tier* kedua.



## 4. Jamur 4

**GAMBAR 5 JAMUR *FLAMMUNILA VELUTIPES***

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Memiliki nama latin *Flammunila Velutipes* atau biasa dikenal dengan jamur *enokitake* liar, dikutip dari first-nature.com (tanpa tahun). Dibentuk oleh penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna kuning dan diberikan detail bercak berwarna *orange* pada bagian *cap* jamur, dan warna putih untuk bagian *stipe* jamur. Dan penempatannya akan penulis letakkan pada bagian atas *tier* pertama.

## 5. Jamur 5

**GAMBAR 6 JAMUR *LACCARIA AMETHYSTINA***

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

first-nature.com (tanpa tahun) menjelaskan bahwa jamur 6 memiliki nama latin *Laccaria Amethystina* atau biasa dikenal dengan nama *Amethyst Deceiver*. Merupakan bagian dari jamur yang dapat dikonsumsi. Dalam pengerjaannya

penulis menggunakan warna ungu untuk seluruh bagian jamur. Dan akan penulis letakkan pada bagian bawat *tier* pertama.

#### 6. Jamur 6

### GAMBAR 7 JAMUR *PLEUROTUS OSTREATUS*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Memiliki nama latin *Pleurotus Ostreatus* atau biasa disebut dengan sebutan *The Pearl Oyster Mushroom/ Tree Oyster Mushroom*, dikutip dari first-nature.com (tanpa tahun). Termasuk ke dalam bagian jamur yang dapat dikonsumsi. Dan dalam pengerjaannya penulis menggunakan warna krem dan coklat pada jamur ini. Jamur *Pleurotus Ostreatus* akan penulis letakkan pada bagian depan posisi kanan *tier* pertama.

## 7. Jamur 7

**GAMBAR 8 JAMUR *ENTOLOMA HOCHTETTERI***

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Dikutip dari forestfloornarrative.com (2018), jamur dengan nama latin *Entoloma Hochstetteri* merupakan jamur yang memiliki warna yang unik dan dalam pengerjaannya penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna biru untuk membuat jamur ini. Akan penulis letakkan pada bagian depan posisi tengah tier pertama.

## 8. Jamur 8

**GAMBAR 9 JAMUR *LAETIPORUS***

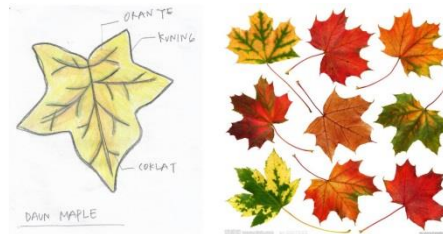
Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Memiliki nama latin *Laetiporus* namun terkenal dengan sebutan *Chicken of The Woods/ Chicken Mushroom* menjadi bagian dari jamur yang dapat dikonsumsi. Dikutip dari first-nature.com (tanpa tahun), Penulis menggunakan warna kuning dan *orange* dalam pembuatan jamur ini. Dan untuk penempatannya penulis akan

meletakkan jamur *Laetiporus* pada bagian depan posisi belakang *tier* pertama dan *tier* kedua.

## 9. Daun Maple

### GAMBAR 10 DAUN MAPLE



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Daun maple yang gugur dipilih penulis untuk melengkapi rangkaian *cake decorating* ini. Penulis menggunakan *maple fondant plunger* untuk membentuk daun dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna kuning yang diberikan warna coklat, hijau dan orange untuk membuat warna daun maple gugur yang alami. Dan untuk penempatannya akan penulis letakkan pada bagian atas *tier* pertama.

## 10. Daun paku

**GAMBAR 11 DAUN PAKU**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Daun paku dibuat oleh penulis menggunakan rangkaian kawat dan *rolled fondant* berwarna hijau, untuk bagian daun dicetak menggunakan *leaf plunger*. Dan pada penempatannya akan penulis letakkan pada bagian depan *tier* pertama dan bagian tengah *tier* kedua.

## 11. Daun gugur

**GAMBAR 12 DAUN**

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

Daun gugur dibuat oleh penulis sebagai pelengkap dari dekorasi kue, daun gugur diletakkan di area bawah dekorasi kue untuk melengkapi tampilan dekorasi kue ini. Daun gugur dibuat menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau agak kecoklatan yang dicetak menggunakan *leaf plunger*. Dan penempatan daun gugur akan penulis letakkan pada bagian bawah *tier* pertama.

## 12. Lumut

Dibuat menggunakan *biscuit crumb* yang diberi warna hijau dan coklat dan disebarakan pada bagian-bagian kue.

## 13. Ranting

Dalam pengerjaannya ranting dibuat menggunakan *dummy* yang dilapisi menggunakan *rolled fondant* coklat yang sudah diberikan *texture* pohon menggunakan *fondant modelling tools*.

## 14. Base

Dalam pelaksanaan tugas akhir ini penulis menggunakan *dummy* yang berasal dari *Styrofoam* sebagai pengganti kue untuk tingkat pertama dan kedua. Penulis akan menggunakan ukuran *dummy* tingkat pertama berdiameter 30 cm dengan tinggi 20cm, dan untuk tingkat kedua berdiameter 20cm dengan tinggi 20cm. Kedua *tier* dilapisi dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna coklat dengan *texture* pohon menggunakan *fondant modelling tools*.

Media pendukung dalam pelaksanaan presentasi tugas akhir ini meliputi *cake stand* berupa *thick block* yang dibalut dengan kain hitam dan kawat bunga untuk mendukung penampilan dari *cake decoration* ini.

## 2) **Filosofi Produk**

Penulis akan menggunakan banyak warna coklat dan hijau karena merupakan warna yang mewakili batang pohon dan lumut, selain itu penulis memilih warna-warna yang lebih imajinatif dari warna asli jamur tersebut yang dapat membuatnya lebih menarik. Di antaranya warna merah, ungu, *orange*, pink, kuning dan biru. Berbagai bentuk jamur yang tumbuh pada dua batang pohon yang penulis tampilkan adalah untuk menyampaikan bahwa bentuk ini sangat mengingatkan penulis bahwa bahkan jamur yang tumbuh dari potongan batang pohon/*tier* pun dapat tumbuh dengan indah dan membentuk *colony*nya. Bentuk dan tampilan tersebut menunjukkan bahwa dimanapun tempatnya seseorang dapat tetap bertumbuh dan bersinar.

## C. **Tinjauan Produk**

### 1) ***Standard Recipe***

Resep standar merupakan sebuah formula/resep yang didalamnya terdapat kualitas dan kuantitas makanan serta petunjuk operasional yang lebih spesifik seperti jumlah dan jenis setiap bahan baku, persiapan dan cara memasak, serta jumlah yang dihasilkan dan jumlah perporsinya. Berdasarkan Suratman (Tanpa tahun). Berdasarkan penjelasan tersebut penulis akan menggunakan resep standar *chocolate butter cake* sebagai *base* dari *cake decorating*.

a. *Chocolate Butter Cake*

Dalam pembuatan *cake decorating* ini, penulis memilih *Chocolate butter cake* dengan penambahan *apricot* sehingga memberikan rasa yang menarik pemilihan *butter cake* dikarenakan teksturnya yang lembut namun cukup kokoh untuk menahan beban *rolled fondant*.

**TABEL 1**

**STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE**

Halaman :1 dari 2

jumlah porsi : 2 kue

Tanggal : September 2019

2 loyang Ø 30cm t 15cm

1 loyang Ø 20cm t 15cm

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Aduk	460gr 460gr 14pcs	Gula <i>Almond paste</i> Telur	Di dalam <i> bowl </i> dengan menggunakan <i> mixer </i> hingga gula larut.
2	Campurkan	170ml 170gr 600 gr	Susu <i>Lemon peel</i> <i>Butter (melted)</i>	Ke dalam adonan gula
3	Campurkan	600gr 130gr 40gr 420gr	<i>Soft Flour</i> <i>Cocoa powder</i> <i>Baking powder</i> <i>Dry apricot (chopped)</i>	Ke dalam adonan gula dan susu.

Sumber : Ayana MidPlaza Hotel Jakarta, 2018.



**TABEL 1 STANDAR RESEP**  
**CHOCOLATE BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5	Tuang		Adonan	Ke loyang ukuran 30cm
6	Panggang			180°C selama 35 menit.
7	Dingginkan			Sampai mencapai suhu ruang.

Sumber : Ayana MidPlaza Hotel Jakarta, 2018.

**TABEL 2**  
**STANDAR RESEP CHOCOLATE GANACHE**

Halaman :2 dari 2

jumlah porsi : 500

gram

Tanggal : September 2019

ukuran per porsi -

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	500ml	<i>Fresh cream</i>	Sampai hangat
2	Masukan	500gr	<i>Dark chocolate</i>	Di dalam <i>bowl</i>
3	Aduk dan diamkan			Hingga mencapai suhu ruang.

Sumber : Grand Hyatt Hotel Jakarta, 201

## b. Rolled Fondant

TABEL 3 STANDAR RESEP PEWARNAAN *ROLLED FONDANT*

<b><i>ROLLED FONDANT</i></b>			<b>Yield : 5000 g (1 whole cake, 2 tier)</b>	
<b>No.</b>	<b>Bahan</b>	<b>QTY</b>	<b>Unit</b>	<b>Keterangan</b>
1	<i>Rolled fondant</i>	2800	G	Uleni hingga warna tercampur merata.
	Pewarna coklat	8	ml	Gunakan untuk:
	Pewarna hitam	10	tetes	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>covering</i> pada tier Ø30 cm sebanyak 1600 g dan,</li> <li>• 1200 g untuk tier Ø20 cm.</li> </ul>
2	<i>Rolled fondant</i>	270	G	Uleni hingga warna tercampur merata.
	Pewarna merah	3	ml	Untuk membuat <i>cap</i> jamur 1 ( <i>Amanita Muscaria</i> ). Dibuat sebanyak 9 buah.
	Pewarna hitam	3	tetes	
3	<i>Rolled fondant</i>	250	G	Uleni hingga warna tercampur merata. Gunakan seluruhnya untuk jamur 2 ( <i>Arcyria Oesterdii</i> ). Dibuat sebanyak 25 buah.
	Pewarna orange	3	ml	
4	<i>Rolled fondant</i>	120	G	Uleni hingga warna tercampur merata.
	Pewarna coklat	2	tetes	Untuk membuat <i>cap</i> jamur 3 ( <i>Pluteus Salinicus</i> ). Dibuat sebanyak 12 buah.
5	<i>Rolled fondant</i>	400	G	Uleni hingga warna tercampur merata. Gunakan untuk: <ul style="list-style-type: none"> <li>• membuat <i>cap</i> jamur 4 (<i>Flammunila Velutipes</i>) sebanyak 50 g dan,</li> <li>• 150 g untuk membuat jamur 8 (<i>Laetiporus</i>) dan,</li> <li>• 200 g untuk membuat daun maple.</li> </ul>
	Pewarna kuning	8	tetes	

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019.

TABEL 3

STANDAR RESEP PEWARNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No.	Bahan	QTY	Unit	Keterangan
6	<i>Rolled fondant</i>	250	G	Uleni hingga warna tercampur merata.
	Pewarna ungu	6	tetes	Untuk membuat <i>stipe</i> dan <i>cap</i> jamur 5 ( <i>Laccaria Amethystina</i> ). Dibuat sebanyak 5 buah.
	Pewarna Fushia	3	tetes	
7	<i>Rolled fondant</i>	80	G	Uleni hingga warna tercampur merata. Gunakan untuk membuat <i>cap</i> jamur 6 ( <i>Pleurotus Ostreatus</i> ) Dibuat sebanyak 2 buah.
	Pewarna coklat	2	Ml	
7	<i>Rolled fondant</i>	90	G	Uleni hingga warna tercampur merata. Gunakan untuk membuat <i>cap</i> jamur 7 ( <i>Entoloma Hochstetteri</i> ) Dibuat sebanyak 9 buah.
	Pewarna biru	6	Ml	
8	<i>Rolled fondant</i>	80	G	Uleni hingga warna tercampur merata. Untuk membuat daun paku muda. Dibuat sebanyak 2 rangkaian daun paku.
	Pewarna hijau	4	Tetes	
9	<i>Rolled fondant</i>	100	G	Uleni hingga warna tercampur merata. Untuk membuat daun paku tua. Dibuat sebanyak 4 rangkaian daun paku.
	Pewarna hijau	10	tetes	
	Pewarna hitam	3	tetes	
10	<i>Rolled fondant</i>	180	G	Uleni hingga warna tercampur merata. Untuk membuat daun gugur. Dibuat sebanyak 20 buah.
	Pewarna hijau	3	ml	
	Pewarna hitam	8	tetes	

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019.

TABEL 3

STANDAR RESEP PEWARNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

11	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna hitam	200  3	G  MI	Uleni hingga warna tercampur merata. Gunakan untuk: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Untuk membuat batu sebanyak 150 g dan,</li> <li>• 50 g untuk membuat <i>stipe</i> jamur 7.</li> </ul>
12	<i>Rolled fondant</i>  putih	180	G	Gunakan untuk: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Membuat <i>stipe</i> jamur 1 sebanyak 80 g,</li> <li>• 50 g untuk membuat <i>stipe</i> jamur 3 dan,</li> <li>• 50 g untuk membuat <i>stipe</i> jamur 4.</li> </ul>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT**YIELD: 1 WHOLE CAKE (2 TIER)*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Persiapkan			Bahan dan alat
<b><i>Dummy Ø30 cm T: 20cm</i></b>				
2	Persiapkan	1pc	<i>Dummy Ø30cm</i> T: 20cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
3	Persiapkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	
4	Berikan	4 ml 2 tetes	Pewarna makanan Pewarna makanan	Berwarna Coklat dan hitam
5	Uleni	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna coklat dan hitam tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
6	<i>Roll</i>	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> , berbentuk lingkaran Ø40 cm.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	<i>Cover</i>	1 pc	<i>Dummy</i> Ø30cm  T: 20cm	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diroll sebelumnya. Lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> , dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
8	Persiapkan	1300 gr	<i>Rolled fondant</i>	
9	Berikan	8 ml  10 tetes	Pewarna makanan  Pewarna makanan	Berwarna Coklat dan hitam
10	Uleni	1300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna coklat dan hitam tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
11	<i>Roll</i>	1300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> , berbentuk memanjang sepanjang 60 cm.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Dummy Ø20 cm T: 20cm</i>				
12	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Dengan menggunakan fondant modelling tools hingga menyerupai guratan batang pohon. <i>rolled fondant</i> yang sudah diroll sebelumnya. Lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> , dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
13	Persiapkan	1pc	<i>Dummy Ø20cm</i>  T: 20cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .
14	Persiapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	
15	Berikan	4 ml  2 tetes	Pewarna makanan  Pewarna makanan	Berwarna Coklat dan hitam

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16	Uleni	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna coklat dan hitam tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
17	<i>Roll</i>	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> , berbentuk lingkaran Ø30 cm.
18	<i>Cover</i>	1 pc	<i>Dummy</i> Ø20cm T: 20cm	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diroll sebelumnya. Lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> , dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
19	Persiapkan	1000 gr	<i>Rolled fondant</i>	
20	Berikan	6 ml 8 tetes	Pewarna makanan Pewarna makanan	Berwarna Coklat dan hitam

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.



TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
21	Uleni	1000 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna coklat dan hitam tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
22	<i>Roll</i>	1000 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> , berbentuk memanjang sepanjang 60 cm.
23	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Dengan menggunakan <i>fondant modelling tools</i> hingga menyerupai guratan batang pohon. <i>Rolled fondant</i> yang sudah diroll sebelumnya. Lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> , dan haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Dekorasi jamur 1 (<i>Amanita Muscaria</i>)</b>				
24	Persiapkan	270 gr	<i>Rolled fondant</i>	
25	Berikan	3 ml 3 tetes	Pewarna makanan Pewarna makanan	Berwarna merah dan hitam
26	Uleni	270 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna merah tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
27	Bentuk	270 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk <i>cap</i> jamur 1. Dibuat sebanyak 9 buah
28	Berikan		<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih sebagai detail untuk jamur 1.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
29	Persiapkan	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih
30	Bentuk	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih hingga membentuk <i>stipe</i> jamur 1 dan tusuk dengan tusuk gigi.  Dibuat sebanyak 9 buah.
31	Satukan			<i>Cap</i> dan <i>stipe</i> jamur 1 hingga membentuk jamur 1 ( <i>Amanita Muscaria</i> )
<b>Dekorasi jamur 2 (<i>Arcyria Oesterdii</i>)</b>				
32	Persiapkan	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	
33	Berikan	250 gr	Pewarna makanan	Berwarna <i>orange</i>
34	Uleni	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan <i>orange</i> tersebut ( <i>dusting</i> dengan sedikit maizena)

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
35	Bentuk	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk jamur 2 dan tusuk dengan tusuk gigi.  Dibuat sebanyak 25 buah
<b>Dekorasi jamur 3 (<i>Pluteus Salinicus</i>)</b>				
36	Persiapkan	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	
37	Berikan	2 tetes	Pewarna makanan coklat	Berwarna coklat
38	Uleni	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna coklat tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
39	Bentuk	120 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk <i>cap</i> jamur 3.  Dibuat sebanyak 7 buah

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
40	Persiapkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih
41	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih hingga membentuk <i>stipe</i> jamur 3 dan tusuk dengan tusuk gigi.  Dibuat sebanyak 7 buah.
42	Satukan			<i>Cap</i> dan <i>stipe</i> jamur 3 hingga membentuk jamur 3 ( <i>Pluteus Salinicus</i> )
<b><i>Dekorasi jamur 4 (Flammunila Velutipes)</i></b>				
43	Persiapkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	
44	Berikan	8 tetes	Pewarna makanan	Berwarna kuning

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
45	Uleni	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna kuning tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
46	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk <i>cap</i> jamur 4. Dibuat sebanyak 6 buah
47	Persiapkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih
48	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih hingga membentuk <i>stipe</i> jamur 4 dan tusuk dengan tusuk gigi. Dibuat sebanyak 6 buah.
49	Satukan			<i>Cap</i> dan <i>stipe</i> jamur 4 hingga membentuk jamur 4 ( <i>Flammunila Velutipes</i> )

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Dekorasi jamur 5 (<i>Laccaria Amethystina</i>)</b>				
50	Persiapkan	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	
51	Berikan	6 tetes	Pewarna makanan	Berwarna ungu dan fushia
		3 tetes	Pewarna makanan	
52	Uleni	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna ungu tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
53	Bentuk	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk <i>cap</i> dan <i>stipe</i> jamur 4 ( <i>Laccaria Amethystina</i> ). Tusuk menggunakan tusuk gigi.  Dibuat sebanyak 6 buah

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Dekorasi jamur 6 (<i>Pleurotus Ostreatus</i>)</b>				
54	Persiapkan	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	
55	Berikan	5 tetes	Pewarna makanan	Berwarna coklat
56	Uleni	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna coklat tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
57	Bentuk	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk bentuk jamur 6 yang menyerupai seperti <i>dumpling</i> , berikan guratan menggunakan <i>fondant modelling tools</i> .  Dibuat sebanyak 6 buah
<b>Dekorasi jamur 7 (<i>Entoloma Hochstetteri</i>)</b>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.



TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
58	Persiapkan	90 gr	<i>Rolled fondant</i>	
59	Berikan	6 ml	Pewarna makanan	Berwarna biru.
60	Uleni	90 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna kuning muda dan <i>orange</i> tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
61	Bentuk	90 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk <i>cap</i> jamur 7. Dibuat sebanyak 9 buah
62	Persiapkan	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	
63	Berikan	6 tetes	Pewarna makanan	Berwarna hitam
64	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hitam hingga membentuk <i>stipe</i> jamur 7 dan tusuk dengan tusuk gigi. Dibuat sebanyak 9 buah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
65	Satukan			<i>Cap</i> dan <i>stipe</i> jamur 7 hingga membentuk jamur 7 ( <i>Pluteus Salinicus</i> )
<b>Dekorasi jamur 8 (<i>Laetiporus</i>)</b>				
66	Persiapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	
67	Berikan	8 tetes	Pewarna makanan	Berwarna kuning
68	Uleni	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna kuning tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
69	Bentuk	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga membentuk bentuk jamur 8 yang menyerupai seperti dumpling, berikan guratan menggunakan <i>fondant modelling tools</i> . Dibuat sebanyak 9 buah

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
70	Berikan			Detail warna <i>orange</i> dengan menggunakan kuas pada jamur 8.
<b>Dekorasi daun maple</b>				
71	Persiapkan	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	
72	Berikan	8 tetes	Pewarna makanan	Berwarna kuning
73	Uleni	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna kuning tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
74	<i>roll</i>	200gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga memanjang
75	Cetak	200 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>leaf plunger</i> bentuk daun <i>maple</i> .  Dibuat sebanyak 20 buah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
76	Berikan			Detail warna <i>orange</i> dengan menggunakan kuas
<b>dekorasi daun paku muda</b>				
77	Persiapkan		<i>Rolled fondant</i>	
78	Berikan	4 tetes	Pewarna makanan	Berwarna hijau
79	Uleni	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna hijau tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
80	Bentuk	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga menyerupai bentuk daun paku.
81	Pasang		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah berbentuk daun pada kawat yang telah disiapkan
<b>Dekorasi daun paku tua</b>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
82	Persiapkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	
83	Berikan	10 tetes 3 tetes	Pewarna makanan	Berwarna hijau dan hitam
84	Uleni	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna hijau tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
85	Bentuk	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga menyerupai bentuk daun paku.
86	Pasang		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah berbentuk daun pada kawat yang telah disiapkan
<b>Dekorasi daun gugur</b>				
87	Persiapkan	180 gr	<i>Rolled fondant</i>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
88	Berikan	3 ml 3 tetes	Pewarna makanan	Berwarna hijau dan hitam
89	Uleni	180 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna hijau dan hitam tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
90	<i>roll</i>	180 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga memanjang
91	Cetak	180 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>leaf plunger</i> bentuk daun.  Dibuat sebanyak 20 buah.
<b>Dekorasi lumut</b>				
92	Persiapkan	120 gr	<i>Biscuit</i>	
93	Hancurkan	120 gr	<i>Biscuit</i>	hingga hancur merata

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
94	Berikan	10 tetes	Pewarna makanan	Berwarna hijau
<b>Dekorasi ranting</b>				
95	Campurkan	120 gr	<i>Biscuit</i>	Yang telah diberi pewarna makanan berwarna hijau hingga warna tersebut merata.
96	Persiapkan	100 gr	<i>Biscuit</i>	
97	Hancurkan	100 gr	<i>Biscuit</i>	hingga hancur merata
98	Berikan	10 tetes	Pewarna makanan	Berwarna coklat
99	Campurkan	100 gr	<i>Biscuit</i>	Yang telah diberi pewarna makanan berwarna coklat hingga warna tersebut merata.
100	Persiapkan	1pc	<i>Dummy</i> T: 30cm	Yang sudah dilapisi dengan <i>plastic wrap</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
101	Persiapkan	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	
102	Berikan	4 ml 10 tetes	Pewarna makanan Pewarna makanan	Berwarna Coklat dan hitam
103	Uleni	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna makanan berwarna coklat dan hitam tersebut. ( <i>Dusting</i> dengan sedikit maizena)
104	<i>Roll</i>	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> , berbentuk memanjang sepanjang 60 cm.
105	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Dengan menggunakan <i>fondant modelling tools</i> hingga menyerupai guratan batang pohon.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.



TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
106	<i>Cover</i>	<i>1 pc</i>	<i>Dummy ranting</i>  T : 30cm	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah diroll sebelumnya. Lalu tempelkan menggunakan <i>edible glue</i> .
<b><i>Finishing ranting</i></b>				
107	Tempelkan		<i>Dummy ranting</i>	Yang telah dilapisi <i>fondant</i> pada bagian permukaan sebelah kiri <i>tier 1 cake decor</i> .
<b><i>Finishing dekorasi jamur</i></b>				
108	Tempelkan	<i>4 pcs</i>	Jamur 1	Pada bagian bawah <i>tier 1</i> sebelah kanan <i>cake decor</i> .  Dan
109		<i>5 pcs</i>	Jamur 1	Pada permukaan <i>tier 2 cake decor</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
110	Tempelkan	9 pcs	Jamur 2	Pada permukaan <i>tier 1 cake decor.</i>  Dan
111		16 pcs	Jamur 2	Pada permukaan <i>tier 1 cake decor.</i>
112	Tempelkan	4 pcs	Jamur 3	Pada permukaan <i>tier 2 cake decor.</i>  Dan
113		3 pcs	Jamur 3	Pada dagian samping <i>tier 2 cake decor.</i>
114	Tempelkan	5 pcs	Jamur 4	Pada permukaan <i>tier 1 cake decor.</i>
115	Tempelkan	5 pcs	Jamur 5	Pada bagian bawah kiri <i>tier 1 cake decor.</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
116	Tempelkan	2 pcs	Jamur 6	Pada bagian samping kanan <i>tier 1 cake decor.</i>
117	Tempelkan	9 pcs	Jamur 7	Pada bagaian samping tengah <i>tier 1 cake decor.</i>
118	Tempelkan	5 pcs	Jamur 8	Pada bagian belakang <i>tier 1 cake decor.</i>  Dan
119		4 pcs	Jamur 8	Pada bagian belakang <i>tier 2 cake decor.</i>
<b><i>Finishing lumut</i></b>				
120	Taburkan		Lumut	Yang telah dibuat menggunakan <i>biscuit crumb</i> ke seluruh permukaan <i>cake decor.</i>
<b><i>Finishing daun</i></b>				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 4

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
121	Tempelkan	2 pcs	Daun paku	Pada bagian samping kanan <i>tier 1</i> , dan
122		2 pcs	Daun paku	Pada bagian samping kiri <i>tier 1 cake decor</i> .  Dan
123		2 pcs	Daun paku	Pada bagian samping kanan <i>tier 2 cake decor</i> .
124	Tempelkan	20 pcs	Daun maple	Pada permukaan <i>tier 1 cake decor</i> .
125	Tempelkan	20 pcs	Daun gugur	Pada bagian bawah <i>tier 1 cake decor</i> .
<b><i>Finishing whole cake</i></b>				
126	Rapihkan			Seluruh komponen dekorasi pada <i>cake decor</i>
127				<i>Cake decor</i> telah selesai.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

2) *Purchase List*

Berikut ini adalah *purchase list* atau daftar barang yang perlu dibeli untuk membuat *cake decorating nature mildew* untuk pembuatan Tugas Akhir Presentasi Produk.

TABEL 5

**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE**

NO	NAMA BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA PASARAN
1	Gula	460gr	<i>Pack@500gr</i>	Rp. 8.000
2	<i>Almond paste</i>	460gr	<i>Pack@500gr</i>	Rp. 95.000
3	Telur	14pcs	Kg	Rp. 24.000
4	Susu	170ml	Lt	Rp. 16.000
5	<i>Lemon peel</i>	170gr	<i>Pack@250gr</i>	Rp. 40.000
6	<i>Butter</i>	600gr	<i>Pack@227gr</i>	Rp.99.000
7	<i>Soft Fllour</i>	600gr	Kg	Rp. 12.000
8	<i>Cocoa powder</i>	130gr	<i>pack@180gr</i>	Rp. 35.000
9	<i>BP</i>	40gr	<i>Pack@100gr</i>	Rp. 4.000
10	<i>Dry apricot</i>	420gr	<i>Pack@500gr</i>	Rp.105.000
11	<i>Fresh cream</i>	500ml	Lt	Rp. 70.000
12	<i>Dark chocolate</i>	500gr	Kg	Rp. 59.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 5

*PURCHASE LIST***BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>QTY</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA PASARAN</b>
13	<i>Corn starch</i>	1kg	Kg	Rp. 10.000
14	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	Kg	Rp. 370.000
15	Pewarna biru	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
16	Pewarna coklat	30 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
17	Pewarna hijau	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
18	Pewarna merah	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
19	Pewarna hitam	15 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
20	Pewarna kuning	10ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
21	Pewarna ungu	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
22	Pewarna <i>orange</i>	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
23	Pewarna fushia	5 ml	<i>Bottle@20ml</i>	Rp. 24.000
24	Kawat	2 m	<i>2 m</i>	Rp. 5.000
25	CMC	20gr	<i>pack@40gr</i>	Rp. 12.000
26	<i>thick block</i>	1pcs	Pcs	Rp. 15.000
27	<i>Vodlka</i>	10ml	<i>bottle@250ml</i>	Rp. 75.000
28	<i>Biscuit</i>	1 pack	<i>Pack</i>	Rp. 7.000
29	Tusuk gigi	1 pack	<i>Pack</i>	Rp. 5.000
	<b>TOTAL</b>			<b>Rp.1.010.500</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 6

**PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR STYROFOAM**

NO	NAMA BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA PASARAN
1	<i>Corn starch</i>	1kg	Kg	Rp. 10.000
2	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	Kg	Rp. 370.000
3	Pewarna biru	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
4	Pewarna coklat	20 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
5	Pewarna hijau	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
6	Pewarna merah	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
7	Pewarna hitam	15 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
8	Pewarna kuning	10ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
9	Pewarna ungu	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
10	Pewarna <i>orange</i>	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000
11	Pewarna fushia	5 ml	<i>Bottle@20ml</i>	Rp. 24.000
12	CMC	20gr	<i>pack@40gr</i>	Rp. 12.000
13	Kawat	2 m	<i>2 m</i>	Rp. 5.000
14	<i>Styrofoam Ø30 cm; t=20 cm</i>	1pcs	Pcs	Rp. 53.000
15	<i>Styrofoam Ø20 cm; t=20 cm</i>	1pcs	Pcs	Rp. 30.000
16	<i>thick block</i>	1pcs	Pcs	Rp. 15.000
17	<i>Vodlka</i>	10ml	<i>bottle@250ml</i>	Rp. 75.000
18	<i>Biscuit</i>	1 pack	<i>Pack</i>	Rp. 7.000
19	Tusuk gigi	1 pack	<i>Pack</i>	Rp. 5.000
	<b>TOTAL</b>			Rp. 654.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

### 3) *Recipe Costing*

Dalam menentukan harga jual diperlukan rumus *recipe costing*. Dalam perumusan harga jual produk ini. Penulis menggunakan rumus *recipe costing* yang ditetapkan oleh Dittmer dan Keefe (2003) yaitu sebagai berikut :

$$\text{sales} = \left( \frac{\text{cost}}{\text{cost}\%} \right) \times 100\%$$

**TABEL 7**

***RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE***

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>QTY</b>	<b>SATUAN</b>	<b>HARGA PASARAN</b>	<b>HARGA PENGGUNAAN</b>
1	Gula	460gr	Kg	Rp. 8.000	Rp. 7.360
2	<i>Almond paste</i>	460gr	<i>Pack@500gr</i>	Rp. 95.000	Rp. 87.400
3	Telur	14pcs	Kg	Rp. 24.000	Rp. 16.800
4	Susu	170gr	Lt	Rp. 16.000	Rp. 2.720
5	<i>Lemon peel</i>	170gr	<i>Pack@250gr</i>	Rp. 40.000	Rp. 27.200
6	<i>Butter</i>	600gr	<i>Pack@227gr</i>	Rp. 33.000	Rp. 87.225
7	<i>Soft Fllour</i>	600gr	Kg	Rp. 12.000	Rp. 7.200
8	<i>Cocoa powder</i>	130gr	<i>pack@180gr</i>	Rp. 35.000	Rp. 25.278
9	<i>BP</i>	40gr	<i>Pack@100gr</i>	Rp. 4.000	Rp. 1.600

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.



**TABEL 7**  
**RECIPE COSTING**  
**BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
10	<i>Dry apricot</i>	210gr	<i>Pack@500gr</i>	Rp. 105.000	Rp. 88.200
11	<i>Fresh cream</i>	250gr	Lt	Rp. 70.000	Rp. 35.000
12	<i>Dark chocolate</i>	250gr	Kg	Rp. 59.500	Rp. 29.750
13	<i>Corn starch</i>	1kg	Kg	Rp. 10.000	Rp. 10.000
14	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	Kg	Rp. 370.000	Rp. 370.000
15	Pewarna biru	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 2.000
16	Pewarna coklat	20 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 4.000
17	Pewarna hijau	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 2.000
18	Pewarna merah	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 2.000
19	Pewarna hitam	15 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 3.000
20	Pewarna kuning	10ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 2.000
21	Pewarna ungu	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 2.000
22	Pewarna orange	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp. 6.000	Rp. 2.000
23	Pewarna fushia	5ml	<i>Bottle@20ml</i>	Rp. 24.000	Rp. 6.000
24	Kawat	2 m	2 m	Rp. 5.000	Rp. 5.000
25	CMC	20gr	<i>pack@40gr</i>	Rp. 12.000	Rp. 6.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

**TABEL 7****RECIPE COSTING****BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
26	<i>thick block</i>	1pcs	Pcs	Rp. 15.000	Rp. 15.000
27	<i>Vodlka</i>	10ml	<i>bottle@250ml</i>	Rp. 100.000	Rp. 4.000
28	<i>Biscuit</i>	1 pack	<i>Pack</i>	Rp. 7.000	Rp. 7.000
29	Tusuk gigi	1 pack	<i>Pack</i>	Rp. 5.000	Rp. 5.000
	<b>TOTAL RECIPE COST</b>				Rp. 862.733

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 8

**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM**

NO	NAMA BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	<i>Corn starch</i>	1kg	Kg	Rp.10.000	Rp.10.000
2	<i>Rolled fondant</i>	5 kg	Kg	Rp.370.000	Rp.370.000
3	Pewarna biru	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6000	Rp.2.000
4	Pewarna coklat	20 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6000	Rp.4.000
5	Pewarna hijau	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6000	Rp.2.000
6	Pewarna merah	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6000	Rp.2.000
7	Pewarna <i>orange</i>	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6.000	Rp.2.000
8	Pewarna hitam	15 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6000	Rp.3.000
9	Pewarna kuning	10ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6000	Rp.2.000
10	Pewarna ungu	10 ml	<i>Bottle@30ml</i>	Rp.6.000	Rp.2.000
11	Pewarna fushia	5 ml	<i>Bottle@20ml</i>	Rp.24.000	Rp.6.000
12	Kawat	2 m	<i>2m</i>	Rp.5.000	Rp.5.000
13	CMC	20gr	<i>pack@40gr</i>	Rp.12.000	Rp.6.000
14	<i>Styrofoam Ø30 cm; t=20 cm</i>	1pcs	Pcs	Rp.53.000	Rp.53.000
15	<i>Styrofoam Ø20 cm; t=20 cm</i>	1pcs	Pcs	Rp.30.000	Rp.30.000
16	<i>thick block</i>	1pcs	Pcs	Rp.15.000	Rp.15.000
17	<i>Vodlka</i>	10ml	<i>bottle@250ml</i> <i>l</i>	Rp.100.000	Rp.4.000
18	<i>Biscuit</i>	1 pack	<i>Pack</i>	Rp.7000	Rp. 7.000
19	Tusuk gigi	1 pack	<i>Pack</i>	Rp.5.000	Rp. 5.000
	<b>TOTAL RECIPE COST</b>				Rp.530.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

**TABEL 9*****SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CHOCOLATE BUTTER CAKE***

<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp.862.733
<i>TOTAL COST</i>	Rp.862.733
<i>CREATIVITY AND ART 60%</i>	Rp.1.380.372,8
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35 %
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.3.943.922,286
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.4.000.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

**TABEL 10*****SELLING PRICE BERBAHAN DASAR STYROFOAM***


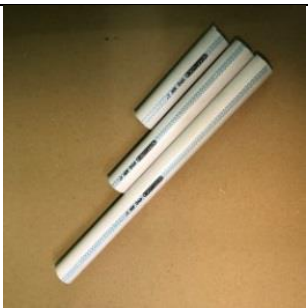


<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp.530.000
<i>TOTAL COST</i>	Rp.530.000
<i>CREATIVITY AND ART 60%</i>	Rp.848.000
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.2.422.857,14
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.2.500.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

## 4) Kebutuhan Peralatan Penunjang Presentasi Produk

TABEL 11






## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KEGUNAAN
1		Timbangan	Timbangan digunakan sebagai alat untuk menimbang bahan baku.
2		Paralon	Paralon digunakan sebagai alat pengganti <i>rolling pin</i> untuk menipiskan adonan <i>rolled fondant</i> .
3		<i>Cutting Mat</i>	<i>Cutting mat</i> digunakan sebagai alat untuk membentuk dan memotong <i>rolled fondant</i> .
4		<i>Brush</i>	<i>Brush</i> digunakan sebagai alat untuk memberi detail dan warna pada <i>rolled fondant</i> .

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019.

TABEL 11




## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KEGUNAAN
5		<i>Fondant Tools</i>	<i>Fondant tools</i> berfungsi sebagai alat yang membantu dalam membuat bentuk pada <i>rolled fondant</i> .
6		<i>Icing Ball Pen</i>	<i>Icing ball pen</i> digunakan untuk membantu dalam pembuatan dekorasi pada <i>rolled fondant</i> .
7		<i>Fondant Smoother</i>	<i>Fondant smoother</i> digunakan untuk membantu meratakan <i>rolled fondant</i> pada <i>styrofoam</i> .
8		<i>Plastic Wrap</i>	<i>Plastic wrap</i> berfungsi sebagai pelapis <i>styrofoam</i> sebelum dilapisi <i>rolled fondant</i> .
9		<i>Scraper</i>	<i>Scraper</i> digunakan sebagai alat untuk memotong dan mengangkat <i>rolled fondant</i> .

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019





TABEL 11

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KEGUNAAN
10		Kawat	Kawat berfungsi sebagai batang pada jamur.
11		Penggaris	Penggaris berfungsi sebagai alat untuk mengukur panjang <i>rolled fondant</i> yang diperlukan.
12		<i>Sponge</i>	<i>Sponge</i> digunakan sebagai alas dalam membuat dekorasi <i>rolled fondant</i> .
13		Gunting	Gunting digunakan sebagai alat untuk memotong kawat.

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

**TABEL 11**  
**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**


NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KEGUNAAN
14		<p style="text-align: center;"><i>Maple Leaf Plunger</i></p>	<p><i>Maple leaf plunger</i> digunakan untuk mencetak bentuk daun maple.</p>
15		<p style="text-align: center;"><i>Leaf Plunger</i></p>	<p><i>Leaf plunger</i> digunakan untuk mencetak bentuk daun paku dan juga daun gugur.</p>
16		<p style="text-align: center;"><i>Pinset</i></p>	<p><i>Pinset</i> digunakan sebagai alat bantu untuk menempelkan <i>ornament</i> dekorasi <i>rolled fondant</i>.</p>
17		<p style="text-align: center;"><i>Pizza Cutter</i></p>	<p><i>Pizza modelling knife</i> digunakan sebagai alat untuk memotong <i>rolled fondant</i>.</p>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019



TABEL 11

## DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	KEGUNAAN
18		<i>Fondant modelling knife</i>	<i>Fondant modelling knife digunakan untuk memotong detail pada rolled fondant.</i>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

#### D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

##### 1) Lokasi

- Jalan Rana Belakang no.2, Lengkong Besar, Bandung.
- Jalan Kadipaten 14, Antapani, Bandung.

##### 2) Waktu

September - Desember 2019