

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hani (2002) menyebutkan makanan plastik atau dikenal juga dengan replika makanan adalah tiruan suatu makanan yang dibuat seperti makanan aslinya atau bahkan terlihat lebih baik dari aslinya. Replika makanan ini sangat mudah ditemukan di Jepang. Menurut Nose (2002) replika makanan adalah bagian dari kecenderungan orang-orang Jepang yang ‘mencicipi’ melalui penglihatan, lalu benar-benar mencobanya dengan mulut dan perut mereka. Replika makanan diperkirakan dibuat sekitar tahun 1917, pada periode Showa awal, untuk memperkenalkan makanan barat yang saat itu mulai berkembang luas di Jepang. Hingga saat ini, mendekorasi etalase restoran dengan replika makanan masih menjadi tren di restoran-restoran Jepang, untuk memudahkan calon pengunjung untuk mengetahui makanan seperti apa yang mereka jual.

Selain untuk media promosi untuk memikat para konsumen, replika makanan juga cukup populer sebagai *souvenir*, properti pada film, atau iklan di televisi, bahkan detail pada replika makanan mengangkat kerajinan ini menjadi bentuk seni dan beberapa pameran telah dipamerkan di tempat-tempat terkenal seperti Museum Victoria dan Albert, di London.

McNicol (2008) mengatakan pada awalnya replika makanan terbuat dari lilin, namun seiring berjalannya waktu, banyak replika makanan yang terbuat dari plastik, karena mudah digunakan dan tidak meleleh saat terkena sinar matahari langsung.

Populernya replika makanan pada saat ini, menjadi salah satu alasan penulis memilih tema tersebut.

Dalam kesempatan ini, *rolled fondant* dan *pastillage* dipilih sebagai bahan utama untuk membuat replika makanan karena dapat dengan mudah dibuat berbagai macam bentuk yang mendetail dengan warna yang menarik, sehingga lebih menggambarkan seperti aslinya. Dengan perpaduan warna-warna yang cerah dan susunan yang tepat, maka dapat menghasilkan tampilan yang menarik untuk dilihat dan menggugah selera. Mengenai penyimpanan dan daya tahan *rolled fondant* dan *pastillage*, Smith (2016) menjelaskan bahwa *rolled fondant* dan *pastillage* dapat disimpan dalam kotak tertutup atau wadah kedap udara selama kurang lebih 2 bulan, dan pastikan suhunya terjaga tidak terlalu lembab, tidak terlalu panas, atau juga dapat menggunakan penyejuk udara. *Rolled fondant* dan *pastillage* harus terhindar dari sinar matahari langsung atau lampu neon.

Rolled fondant adalah pasta gula yang terbuat dari gula halus, air, *glucose*, gelatin, *glycerine*. *Rolled fondant* mempunyai tekstur yang lentur tetapi tidak terlalu elastis (Trezise, 2013). Sekarang, banyak yang menggunakan *rolled fondant* karena teksturnya yang kalis, mudah digunakan, menghasilkan permukaan kue yang halus seperti satin. Selain itu juga *rolled fondant* juga mudah disesuaikan dengan hampir semua bentuk (Charsley, 1992). *Rolled fondant* sudah banyak dikenal oleh masyarakat luas dan sudah diproduksi secara massal, sehingga dengan mudah dapat ditemukan di toko-toko bahan kue.

Pastillage adalah adonan gula yang digunakan untuk membuat pajangan dan patung kecil yang dibuat sesuai selera untuk, yang dapat digunakan untuk menghias meja atau ruangan. *Pastillage* terbuat dari gula, tepung jagung, gelatin, dan air, pada dasarnya buram dan putih, tetapi dapat digulung, bertekstur, dan dibentuk ke dalam berbagai bentuk. tetapi tidak seperti pasta lainnya, ia sangat kering lebih tahan terhadap kelembaban, dan memiliki umur simpan lebih lama. (Notter, 2012).

B. Usulan Produk

Tema yang dipilih ialah replika makanan dengan bentuk berupa *bento*. Dalam bahasa Jepang, *bento* memiliki arti makanan yang disusun dalam sebuah wadah berbentuk kotak, biasanya terdiri dari nasi, acar, dan beberapa makanan pendamping lainnya.

Bento biasanya dibuat di rumah untuk dibawa ke sekolah atau ke kantor untuk dikonsumsi pada waktu makan siang. Meskipun begitu, tidak sulit menemukan *bento* di tempat umum seperti restoran, *minimarket*, ataupun stasiun-stasiun utama di Jepang.

Bento sangat dikenal dan disukai oleh masyarakat Jepang dan menjadi bagian tidak terpisahkan dari kehidupan sehari-hari orang Jepang (Hosking, 1996). Iritani (2011) mengatakan tidak ada aturan khusus harus seperti apa isi dari *bento*, apa saja dapat kita sajikan asal sehat dan mencukupi kebutuhan gizi sehari-hari.

Agar terlihat lebih menarik *bento* harus disusun sedemikian rupa, salah satunya dengan memperhatikan komposisi warna. Kita dapat memilih bahan makanan dengan warna yang menarik untuk membangkitkan selera makan.

Penulis memilih jenis replika makanan *bento*, dikarenakan bentuk dan warna-warnanya yang mencolok dan menarik. Perpaduan warna merah, kuning, hijau, coklat menimbulkan kesan atraktif dan membangkitkan nafsu makan. Perbedaan yang nyata pada warnanya akan lebih terlihat ketika dipertemukan dengan warna hitam yang dapat bersanding harmonis dengan warna lainnya.

C. Tinjauan Produk

Berikut adalah penguraian penulis mengenai konsep, bentuk, dan ukuran produk.

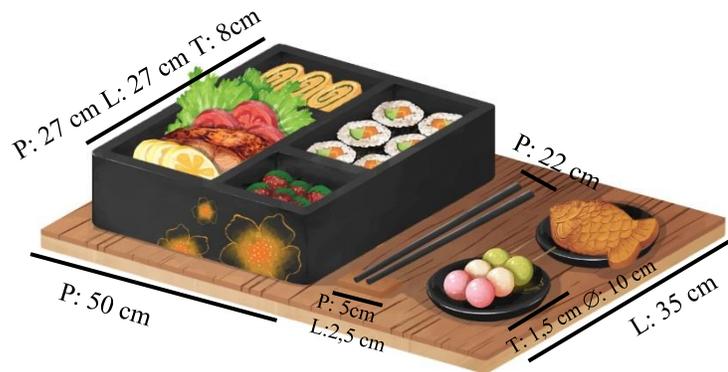
a) Konsep Produk

Pada tugas akhir ini, penulis memilih membuat 4 macam bentuk dengan ukuran yang berbeda, yaitu 1 bagian berbentuk kotak *bento* dengan ukuran panjang 27 cm, lebar 27 cm, dan tinggi 8 cm berjumlah 1 buah yang terbuat dari *pastillage* berwarna hitam, 1 bagian berupa piring dengan diameter 10 cm berjumlah 2 buah yang dibuat dengan bahan utama *styrofoam* yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hitam, 1 bagian berupa sumpit dengan panjang 22 cm berjumlah 1 pasang yang terbuat dari sepasang sumpit yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hitam, dan 1 bagian lainnya berupa tatakan sumpit dengan panjang 5 cm dan lebar 2,5 cm berjumlah 1 buah

yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna coklat. *Rolled fondant* berwarna coklat dipilih untuk melapisi *teakblock*. Sementara itu, warna yang lebih nyata seperti kuning, hijau, merah, coklat, merah muda, jingga dipilih untuk bagian yang lebih kecil, Kontras warna ini bertujuan agar lebih menonjolkan bagian yang ada untuk dipertunjukkan. Semua komponen dibuat lebih besar dari aslinya dengan rasio 1 : 2.

b) Desain Produk

GAMBAR 1
DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Dalam replika makanan ini, semua bagian akan ditata di atas *teakblock* berukuran 50 cm x 35 cm. Desain ini terbagi menjadi 3 bagian. Kotak *bento* sendiri memiliki ukuran panjang 27 cm dan lebar 27 cm, dengan tinggi 8 cm. Sedangkan 2 bagian lainnya berupa piring, yang masing-masing berdiameter 10 cm, dan memiliki tinggi 2 cm.

Bento adalah bagian utama dalam replika makanan ini. Kotak *bento* yang terbuat *pastillage* berwarna hitam dan ditambahkan detail lain berupa 3 buah bunga

berwarna kuning keemasan. Lalu, di atasnya akan ditata beberapa bagian pendukung yang semuanya terbuat dari *rolled fondant* yang dicampur dengan bubuk *cmc*, yakni :

1. **Nasi gulung *nori*** adalah nasi yang digulung dengan *nori* yang di dalamnya terdapat potongan wortel dan timun berjumlah 6 buah.
2. **Salmon bakar** adalah potongan salmon yang dibakar berjumlah 1 buah, *torch gun* digunakan untuk memberikan efek terbakar.
3. ***Tamagoyaki*** adalah telur dadar khas jepang yang biasanya dimasak dengan campuran kaldu ikan, kecap khas jepang, dan gula. Biasanya dimasak menggunakan wajan berbentuk kotak. terdapat *tamagoyaki* berjumlah 3 buah.
4. **Tomat**, yang berupa irisan tomat berjumlah 3 buah.
5. **Selada hijau**, yang berjumlah 3 lembar.
6. **Lemon**, yang berupa irisan lemon berjumlah 3 buah.
7. **Stroberi**, yang berjumlah 6 buah.

Selain itu juga, dilengkapi dengan sepasang sumpit berwarna hitam beserta dengan tatakan sumpit yang berwarna coklat tua agar terlihat lebih nyata.

Selain *bento*, terdapat dua bagian pendukung lainnya, yaitu 2 piring yang terbuat dari *styrofoam* yang akan dilapisi *rolled fondant* yang berwarna hitam. Nantinya, di atas piring-piring tersebut akan ditampilkan pelengkap yang terdiri dari:

1. ***Dango***, adalah kue manis khas jepang yang berbentuk bundar yang berbahan dasar tepung beras. *Dango* yang disajikan berjumlah 2 buah.

2. *Taiyaki*, adalah jajanan khas jepang berupa kue berbentuk ikan dengan isian pasta kacang merah, berjumlah 1 buah.

c) *Purchase List*

Berikut adalah tabel daftar beberapa bahan dan alat yang dibutuhkan selama pembuatan produk. Adapun terdapat tabel daftar *purchase list* untuk replika makanan berbahan utama *styrofoam*.

TABEL 1
PURCHASE LIST BERBAHAN UTAMA STYROFOAM

NO	Nama Bahan	Satuan	Qty	Harga Satuan	Biaya
1	<i>Gelatin powder</i>	gr	100	Rp 30,000	Rp 30,000
2	<i>Icing sugar</i>	Kg	5	Rp 20,000	Rp 100,000
3	Krim tartar	Pack	1	Rp 6,000	Rp 6,000
4	Air mineral	Liter	19	Rp 18,000	Rp 18,000
5	<i>Rolled Fondant</i>	pail @ 5kg	1	Rp 330,000	Rp 330,000
6	Pewarna Coklat	btl @ 15ml	3	Rp 2,500	Rp 7,500
7	Pewarna Hitam	btl @ 15ml	3	Rp 2,500	Rp 7,500
8	Pewarna Merah	btl @ 15ml	3	Rp 2,500	Rp 7,500
9	Pewarna Kuning	btl @ 15ml	1	Rp 2,500	Rp 2,500
10	Pewarna Kuning Telur	btl @ 15ml	1	Rp 2,500	Rp 2,500

TABEL 1
PURCHASE LIST BERBAHAN UTAMA STYROFOAM (LANJUTAN)

NO	Nama Bahan	Satuan	Qty	Harga Satuan	Biaya
11	Pewarna Jingga	botol @ 15ml	1	Rp 2,500	Rp 2,500
12	Pewarna Hijau muda	botol @ 15ml	2	Rp 2,500	Rp 5,000
13	Pewarna Hijau Tua	botol @ 15ml	1	Rp 2,500	Rp 2,500
14	Pewarna Gel Emas	pack	1	Rp 70,000	Rp 70,000
15	<i>Plastic Wrap</i>	pack	1	Rp 30,000	Rp 30,000
16	<i>Teakblock</i>	pcs @ 50 x 35 cm	1	Rp 100, 000	Rp 100, 000
17	<i>Corn Syrup</i>	botol	1	Rp 39,000	Rp 39,000
18	Maizena	Kg	1	Rp 16,000	Rp 16,000
19	CMC	Pack	1	Rp 9,000	Rp 9,000
20	Alkohol	botol	1	Rp 75,000	Rp 75,000
21	<i>Styrofoam</i>	pcs	3	Rp 100,000	Rp 100,000
22	Tusuk Sate	pack	1	Rp 14,000	Rp 14,000
23	Sumpit	pack	1	Rp 9,000	Rp 9,000
24	Telur	pcs	1	Rp 2,500	Rp 2,500
TOTAL					Rp 886,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

d) *Standard Recipe*

TABEL 2

STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT DAN PEWARNA

Yield			4,043 gram	
No	Nama Bahan	Satuan	Qty	Keterangan
1.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	1000	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Coklat	ml	15	1000 gr untuk <i>covering</i> dan
	Pewarna Jingga	ml	5	<i>finishing teakblock</i> sebagai alas,
2	<i>Rolled Fondant</i>	gr	600	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Hitam	ml	30	400 gr untuk <i>covering</i> piring Ø 10 cm berjumlah 2 buah. 200 gr untuk membuat sepasang sumpit dengan panjang 25 cm dan lebar 2,5 cm.
3.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	120	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Coklat	ml	10	120 gr untuk membuat bentuk dan
	Pewarna Jingga	ml	5	<i>finishing taiyaki</i> .
	Pewarna Merah	ml	5	

TABEL 2

**STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT DAN
PEWARNA (LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Satuan	Qty	Keterangan
4.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	380	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Merah	ml	30	240 gr untuk membuat bentuk stroberi berjumlah 6 buah, 90 gr untuk membuat bentuk irisan tomat berjumlah 3 buah, 50 gr untuk membuat bentuk dango berjumlah 2 buah.
5.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	180	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Hijau	ml	15	180 gr untuk membuat bentuk <i>nori</i> berjumlah 6 buah,
	Tua			
	Pewarna Hitam	ml	5	
6.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	278	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Hijau muda	ml	10	50 gr untuk membuat bentuk <i>dango</i> berjumlah 2 buah,
	Pewarna Hijau tua	ml	5	

TABEL 2

**STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT DAN
PEWARNA (LANJUTAN)**

No	Nama Bahan	Satuan	Qty	Keterangan
6.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	278	120 gr untuk membuat bentuk dan <i>finishing</i> selada berjumlah 3 buah,
	Pewarna Hijau muda	ml	10	90 gr untuk membuat bentuk timun berjumlah 6 buah.
	Pewarna Hijau tua	ml	5	18 gr untuk membuat bentuk daun stroberi.
7.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	495	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Kuning	ml	5	405 gr untuk membuat bentuk <i>tamagoyaki</i> ,
	Pewarna Kuning	ml	10	
	Telur			90 gr untuk membuat bentuk
	Pewarna Coklat	ml	5	irisian lemon berjumlah 3 buah.
8.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	490	Campur <i>rolled fondant</i> dengan pewarna hingga tercampur rata.
	Pewarna Jingga	ml	30	400 gr untuk membuat bentuk dan
	Pewarna Coklat	ml	10	<i>finishing</i> salmon bakar berjumlah 1 buah.

TABEL 2
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT DAN
PEWARNA (LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Satuan	Qty	Keterangan
8.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	490	90gr untuk membuat bentuk wortel berjumlah 6 buah.
	Pewarna Jingga	ml	30	
	Pewarna Coklat	ml	10	
9.	<i>Rolled Fondant</i>	gr	500	50 gr untuk membuat bentuk dango berjumlah 2 buah, 330 gr untuk membuat bentuk nasi gulung <i>nori</i> berjumlah 6 buah, 120 gr untuk membuat bentuk salmon bakar.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

e) *Recipe Costing*

Menurut Dittmer (2003) mencari total *cost* dari sebuah resep bisa dengan menjumlahkan total biaya yang dikeluarkan dan sesuai resep baku dan dikalikan kuantitas sesuai resep baku.

TABEL 3
RECIPE COSTING ALAT DEKOR

NO.	Nama Bahan	Satuan	Qty	Harga Satuan	Biaya
1	<i>Gelatin powder</i>	gr	48	Rp 30,000	Rp 14,400
2	<i>Icing sugar</i>	gr	4500	Rp 20,000	Rp 90,000
3	Krim tartar	gr (pack @ 43 gr)	4	Rp 6,000	Rp 558
4	Air mineral	ml	559	Rp 18,000	Rp 530
5	<i>Rolled Fondant</i>	pail @ 5kg	1	Rp 330,000	Rp 267,000
6	Pewarna Coklat	ml (btl @ 15ml)	40	Rp 2,500	Rp 6,700
7	Pewarna Hitam	ml (btl @ 15ml)	35	Rp 2,500	Rp 5,900
8	Pewarna Merah	ml (btl @ 15ml)	35	Rp 2,500	Rp 5,900
9	Pewarna Kuning	ml (btl @ 15ml)	5	Rp 2,500	Rp 900
10	Pewarna Kuning Telur	ml (btl @ 15ml)	10	Rp 2,500	Rp 1,700
11	Pewarna Jingga	ml (btl @ 15ml)	40	Rp 2,500	Rp 6,700
12	Pewarna Hijau Tua	ml (btl @ 15ml)	20	Rp 2,500	Rp 3,400
13	Pewarna Hijau Muda	ml (btl @ 15ml)	10	Rp 2,500	Rp 1,700
14	Pewarna Gel Emas	gr (btl @ 250 gr)	50	Rp 70,000	Rp 14,000
15	<i>Plastic Wrap</i>	pack	1	Rp 30,000	Rp 30,000

TABEL 3
RECIPE COSTING ALAT DEKOR (LANJUTAN)

NO	Nama Bahan	Satuan	Qty	Harga Satuan	Biaya
16	<i>Teakblock</i>	pcs @ 50 x 35 cm	1	Rp 100,000	Rp 100,000
17	<i>Corn Syrup</i>	gr (btl @ 700 gr)	100	Rp 39,000	Rp 5,600
18	Maizena	gr (pack @ 1 kg)	800	Rp 16,000	Rp 12,800
19	CMC	gr (pack @ 43 gr)	22	Rp 9,000	Rp 4,600
20	Alkohol	ml (btl @ 200 ml)	200	Rp 75,000	Rp 18,750
21	Tusuk Sate	pcs (pack @ 100 pcs)	1	Rp 14,000	Rp 45
22	Sumpit	pcs (pack @ 100 pcs)	1	Rp 9,000	Rp 180
23	Telur	pcs	1	Rp 2,500	Rp 2,500
TOTAL					Rp 493,863

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

f) Selling Price

Berikut adalah rumus mendapatkan *selling price* menurut Andrew Spencer dan Neil Rippington (2012), yaitu:

$$\text{SALES} = \frac{\text{food cost}}{\text{desired food cost\%}} \times 100\%$$

TABEL 4
SELLING PRICE BAHAN UTAMA STYROFOAM

No	ITEM	SATUAN	QTY	BIAYA
1	<i>Styrofoam</i>	Pcs	3	Rp 100,000
2	<i>Recipe Costing alat dekor</i>	<i>Item</i>	17	Rp 493,863
Total Recipe Cost		Rp 593,863		
Desired Cost Percent		40 %		
Total Cost		Rp 2,078,520		
Creative and Art 40 %		Rp 831,408		
Preliminary Selling Price		Rp 2,909,928		
Actual Selling Price		Rp 2,910,000		

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

g) Daftar Kebutuhan Alat

Dalam tabel berikut ini akan dijelaskan beberapa alat penunjang yang penulis butuhkan selama pembuatan replika makanan *bento*.

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN

NO	Nama Alat	Gambar	Keterangan
1	<i>Rolling pin</i>		Alat ini berfungsi untuk menipiskan <i>rolled fondant</i>
2	<i>Cutting Mat</i>		Sebagai alas untuk membuat bentuk pada <i>rolled fondant</i>

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN (LANJUTAN)

NO	Nama Alat	Gambar	Keterangan
3	<i>Fondant Smoother</i>		Berfungsi untuk meratakan permukaan <i>rolled fondant</i>
4	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Alat untuk memberikan detail pada <i>rolled fondant</i>
7	<i>Pizza Cutter</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i>
8	<i>Small Bowl</i>		Berfungsi sebagai wadah <i>CMC</i> atau alkohol dan pewarna
9	<i>Blow Torch</i>		Untuk memberikan sentuhan terbakar pada <i>rolled fondant</i>

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN (LANJUTAN)

NO	Nama Alat	Gambar	Keterangan
10	<i>Teakblock</i>		Media alas untuk mengeringkan <i>rolled fondant</i>
11	<i>Scale</i>		Media untuk menimbang berat <i>rolled fondant</i>
12	<i>Ring cutter</i>		Alat untuk mencetak <i>rolled fondant</i>
13	<i>Plunger</i>		Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

D. Pelaksanaan Kegiatan

a) Lokasi

- a. Lokasi kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk yang Ditetukan adalah Tempat tinggal penulis di Jl. Sumber Sari No.101A, Cisaranten Kulon, Arcamanik, Kota Bandung, Jawa Barat 40293.
- b. Lokasi pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir presentasi produk yang ditentukan adalah Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, *Kitchen* Manajemen Patiseri - Ruang *Chef office*, Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141.

b) Waktu

- a. Waktu pelaksanaan kegiatan latihan Tugas Akhir presentasi produk adalah pada bulan September 2019 hingga bulan Januari 2020
- b. Waktu pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir presentasi produk adalah pada bulan Januari 2020