

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food Presentation merupakan makanan yang telah dirancang dan disajikan dengan indah yang membuat lima panca indera manusia menjadi tertarik. Hal ini melibatkan lima elemen utama yang mencakup warna, tekstur, bentuk, dan tata letak (Negi, M.J, & Suniti, 2008). Presentasi makanan menjadi sangat penting untuk memvisualisasikan kreativitas seseorang. Hal ini juga menyangkut dalam pembuatan dekorasi kue.

Cakes atau kue adalah makanan termanis yang kaya akan rasa dari semua produk yang proses pengolahannya dipanggang, karena kue memiliki kandungan lemak dan gula yang tinggi. Kue Terbuat dari tepung terigu, telur, gula, lemak, dan bisa ditambahkan *liquid* untuk menambah kelembutan. Kue juga dikenal sebagai produk fleksibilitas karena dapat disajikan dalam berbagai bentuk untuk dipadukan dengan karya seni yang didekorasi untuk pernikahan dan acara-acara penting lainnya (Gisslen, 2012).

Cakes pada zaman Kekaisaran Romawi sangat berbeda dibandingkan dengan masa sekarang. Pada saat itu, *Cakes* sebenarnya adalah roti tipis yang terbuat dari madu dan kacang-kacangan. Biasanya digunakan untuk pernikahan dan dianggap benda suci, karena bertujuan untuk memberi persembahan kepada para dewa (Garrett, 2012). Dengan demikian, sejarah kue sering dikaitkan dengan kegiatan ritual keagamaan yang disajikan secara beragam.

Cake decoration muncul pertama kali di Inggris pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth I sebagai *centerpieces of banquet* yang dihiasi dengan pasta almond (Garrett, 2012). Seiring perkembangan zaman, *Cakes*-pun banyak dihias dengan berbagai macam dekorasi,

Cake decoration merupakan seni menghias kue dan digunakan sebagai media ideal dimana seorang koki bisa mengekspresikan kreativitasnya dengan berbagai elemen seperti *marzipan, fondant, royal icing, buttercream, chocolate, pastillage* dan sebagainya (Gisslen, 2012). Berikut ini merupakan penjelasan mengenai beberapa elemen yang telah disebutkan diatas, yaitu:

1. *Marzipan*

Marzipan merupakan pasta yang terbuat dari kacang almond dan gula yang diolah hingga konsistensi seperti *short dough*. *Marzipan* memiliki tekstur yang memungkinkan untuk digulung yang tujuannya untuk *covering cakes* dan *petit fours*. *Marzipan* juga bisa dibentuk seperti buah-buahan, hewan, bunga, dan desain lainnya (Gisslen, 2012).

2. *Rolled Fondant*

Rolled Fondant, atau yang dikenal juga dengan *sugarpaste*, merupakan campuran gula, glukosa dan air yang dimasak sampai konsistensinya seperti adonan (Labensky, Martel, & Damme, 2015). *Rolled Fondant* memiliki rasa yang manis, teksturnya yang kenyal, dan digunakan untuk menutupi kue serta memberikan efek *smooth* pada permukaan kue (Carpenter, 2013).

3. *Poured Fondant*

Poured fondant merupakan campuran gula dan air yang dimasak pada suhu 38°C ditambah dengan glukosa / sirup jagung untuk menghasilkan kristalisasi gula yang benar, lalu dituangkan di atas permukaan kue. *Poured fondant* memiliki warna yang putih, teksturnya yang halus seperti krim, dan tampilannya yang mengkilap (Labensky, Martel, & Damme, 2015).

4. *Royal Icing*

Royal icing merupakan campuran dari putih telur dan gula halus. *Royal icing* memiliki warna putih bersih, tekstur yang tebal dan mudah rapuh ketika sudah kering. *Royal icing* juga memiliki rasa yang lebih manis karena sebagian besar bahannya terdiri dari gula halus (Gisslen, 2012).

5. *Buttercream*

Buttercream merupakan krim yang memiliki tekstur ringan dan lembut yang terbuat dari *unsalted butter* dan gula halus, serta sifatnya meleleh dimulut. *Buttercream* banyak digunakan untuk dekorasi berbagai jenis kue karena mudah diberi perasa dan diwarnai sesuai dengan keinginan (Gisslen, 2012).

6. Cokelat

Cokelat merupakan salah satu bahan yang paling populer di dunia dan salah satu media yang luar biasa untuk membuat karya dekoratif, seperti *showpieces* (Gisslen, 2012).

7. *Pastillage*

Pastillage merupakan pasta gula yang digunakan untuk benda dekoratif dan memiliki tekstur yang sangat keras ketika mengering.

Pastillage hanya digunakan untuk membuat pajangan, keranjang atau kotak kecil untuk menampung permen, dan lain-lain (Gisslen, 2012).

Dengan demikian, penulis memutuskan akan menggunakan salah satu elemen dekorasi kue yaitu *rolled fondant*. Dalam penggunaan *rolled fondant* memerlukan beberapa teknik jika bentuk dari *rolled fondant* sesuai dengan apa yang diinginkan. Berikut ini merupakan beberapa teknik sederhana dalam dekorasi menggunakan *rolled fondant*:

1. *Coloring*

Coloring merupakan teknik penambahan warna. Teknik ini digunakan untuk memberikan warna yang menarik pada *rolled fondant* (Brown, 2007).

2. *Painting*

Painting merupakan teknik mewarnai pada permukaan *rolled fondant*. Teknik *painting* biasanya menggunakan kuas dan pewarna makanan yang sudah dicampur dengan air gula (Brown, 2007).

3. *Panelling* atau *Covering*

Panelling merupakan teknik menutupi kue dengan *rolled fondant* agar permukaan kue menjadi lebih halus, biasanya dilakukan dengan cara menutupi bagian atas terlebih dahulu dan dilanjutkan dengan menutupi bagian samping kue (Brown, 2007).

4. *Texture*

Texture merupakan teknik menghias kue dengan memberikan efek timbul seperti garis-garis, rajutan, dan lainnya. Teknik ini biasanya menggunakan *modelling tools* (Brown, 2007).

5. *Embossing*

Embossing merupakan teknik menghias kue, dengan cara menekan *rolled fondant* menggunakan *embosser* atau benda lainnya. Ada berbagai macam *embosser* seperti cap bergambar, cap berbentuk hewan dan huruf individual. Namun, bisa saja menggunakan bagian atas *nozzle* yang runcing, pegangan sendok, atau benda apapun yang bisa dikreasikan sesuai dengan apa yang disukai (Brown, 2007).

6. *Sausage Edge*

Sausage edge merupakan teknik menggulung dan memanjangkan *rolled fondant* seperti sosis. Teknik ini merupakan dekorasi yang paling mudah dibuat (Brown, 2007).

7. *Frills*

Frills merupakan teknik membuat *rolled fondant* seperti rumbai-rumbai kain dan menggunakan alat bernama *frill cutter* (Brown, 2007).

8. *3D Creations / Figurine*

3D Creations / Figurine merupakan teknik menyatukan *roll fondant* yang dibentuk untuk mengkreasi karakter dengan berbagai ekspresi. Contohnya: jerapah, gajah, bayi, badut, pengantin dan lain-lain (Brown, 2007).

Hampir semua efek, tekstur, sentuhan dekoratif dan hasil akhir yang sempurna dalam pembuatan dekorasi kue bergantung pada penggunaan alat dan peralatan khusus. Alat-alat yang diperlukan untuk mendekorasi menggunakan *rolled fondant* diantaranya meja putar, penggilas adonan, *modelling tools*, *scraper*, *nonstick fondant mats*, pisau ukir dan lain-lain (Sullivan, 2016).

Agar dekorasi *fondant* terlihat lebih menarik, maka disarankan untuk menggunakan *gel colour* yang berkualitas baik. Namun jika menggunakan *liquid colours* akan menyebabkan *rolled fondant* menjadi lebih lengket. Penambahan warna dilakukan secara sedikit demi sedikit dan diuleni sampai merata (Stevens, 2012).

Cara penyimpanan *rolled fondant* yang benar adalah hal yang sangat penting agar tetap menjaga kelembutan dan kualitasnya. *Rolled fondant* yang tersisa dapat dimasukkan ke dalam *plastic ziplock* atau dibungkus *plastic wrap* dan disimpan pada suhu ruangan yang jauh dari sinar matahari langsung (Natalie, 2021).

Dalam kesempatan ini, penulis memilih dekorasi kue sebagai media dalam mengaplikasikan *rolled fondant*, dikarenakan *rolled fondant* adalah bahan yang mudah didapat dan memiliki waktu penyimpanan yang cukup lama jika cara penyimpanannya tepat. *Rolled fondant* juga memiliki tekstur yang elastis seperti plastisin yang menyebabkan elemen ini mudah diubah ke dalam bentuk apapun serta tampilannya yang lembut dan bersih sehingga memberikan nilai keindahan dalam membuat sesuatu yang bervariasi.

Tema yang akan dipilih penulis dalam mengaplikasikan *rolled fondant* adalah *One Piece*. *One Piece* merupakan salah satu manga dan anime karya

Eiichiro Oda yang sangat populer selama sejarah Jepang dengan penjualan lebih dari 260 juta *copy*. Versi anime diawali dari tahun 1999 sampai saat ini yang sudah menggapai lebih dari 1000 episode. Tidak hanya itu, *One Piece* pula memecahkan rekor sebagai manga dengan cetakan yang paling banyak dan mendapatkan banyak pujian diantara pembaca, terutama dalam hal gambar, animasi, cerita dan karakter yang tak terlupakan (TanpaNama, 2022). Dengan demikian, *One Piece* mendapatkan beberapa penghargaan yang diantaranya:

1. Film animasi terbaik, popularitas terbaik, dan tim musik terbaik oleh *Japan Anime Awards ke-46* (Alexander, 2023).
2. “Seri Terbanyak yang Pernah Diterbitkan oleh Penulis yang Sama” yang tercatat di *The Guinness of World Book Record* pada tahun 2014 (Arief, 2022).
3. “*Best Continuing Series*” di *Crunchyroll Anime Awards 2023* (Dondo, 2023).

Cerita yang disuguhkan oleh Oda jauh lebih rumit dan berkembang lebih kompleks. Banyak hal-hal yang seolah-olah berkaitan dengan situasi di dunia nyata, contohnya tentang perbudakan, kemiskinan, ketidakadilan petinggi dunia dalam memperlakukan rakyatnya, rasisme, dan lain-lain. *One Piece* memang telah berjalan kurang lebih 24 tahun, namun bagi penggemarnya komik ini tak pernah membosankan (Idaman, 2020).

One Piece juga memiliki beberapa pesan moral yang bisa dipakai dalam kehidupan penulis yaitu harus memiliki tekad yang kuat dalam meraih mimpi, menganggap keluarga dan teman adalah hal yang paling berharga, harus tetap ceria di setiap keadaan yang sedang dihadapi, harus fokus pada apa yang

dimiliki karena kita tidak bisa mengembalikan apa yang telah hilang, lalu lawan bisa menjadi kawan, dan tidak ada salahnya untuk menjadi diri sendiri.

Alasan penulis memilih tema tersebut dikarenakan penulis sendiri adalah penggemar serial anime ini dan menjadi salah satu cara ungkapan penulis dalam mengungkapkan rasa suka serta dedikasi pada karya Eiichiro Oda.

B. Usulan Produk

1. Tema Produk



GAMBAR 1 SERIES ANIME ONE PIECE

(Sumber: Gerardo, 2023)

One Piece merupakan anime atau manga yang mengisahkan petualangan bajak laut yang memiliki tujuan untuk mengelilingi dunia dan mencari harta karun legendaris, yaitu *One Piece* (Idaman, 2020)



GAMBAR 2 MONKEY D. LUFFY

(Sumber: Supremacia, 2021)

Monkey D. Luffy merupakan karakter utama anime ini yang berasal dari *East Blue* yang memiliki tubuh elastis seperti karet dan dapat meregangkan semua bagian tubuhnya selebar atau sepanjang apapun. Hal ini disebabkan karena ia telah memakan buah iblis *Gomu-Gomu*, (Rifda, 2023).



GAMBAR 3 BUAH IBLIS GOMU-GOMU

(Sumber: Kevin, 2023)

Luffy juga memiliki kekuatan unik yang lain seiring berjalannya waktu, yaitu:

1.1. *Gear Second*



GAMBAR 4 GEAR SECOND

(Sumber: Eniltonjds, 2020)

Gear Second merupakan teknik untuk memperlancar aliran darah yang meningkatkan kecepatan bertarung, (Rifda, 2023).

1.2 *Gear Third*



GAMBAR 5 GEAR THIRD

(Sumber: *Onepiece*, 2023)

Gear Third merupakan teknik memperbesar tulang yang menyebabkan tubuhnya membentuk seperti ukuran balon yang besar, (Rifda, 2023).

1.3. *Gear Fourth*



GAMBAR 6 GEAR FOURTH

(Sumber: Sabinos, 2023)

Gear Fourth merupakan teknik memperbesar tubuh hingga seukuran gorilla dan memiliki kekuatan penghancur yang sangat kuat ditambah dengan kekuatan tinju yang bisa dilempar ke udara, (Rifda, 2023).

1.4 *Gear Fifth*



GAMBAR 7 GEAR FIFTH

(Sumber: Souza, 2023)

Gear Fifth merupakan wujud terbaru Luffy yang mencapai fase *awakening* dari buah iblisnya. Kekuatan ini memberikan Luffy bisa memindahkan, merubah, dan memantulkan objek apapun yang ada disekitarnya menjadi seperti karet. *Gear Fifth* memiliki kekuatan yang konyol karena Luffy bisa memberikan efek kartun pada dirinya sendiri

dan musuhnya. Hal unik dari kekuatan ini adalah rambut dan pakaian Luffy menjadi putih, (Razi, 2023).

Luffy juga merupakan kapten dari Bajak Laut Topi Jerami yang beranggotakan, Roronoa Zoro, Vinsmoke Sanji, Nami, Usopp, Chopper, Nico Robin, Franky, Brook, dan Jinbei. Kru ini diceritakan telah berpetualang hampir ke seluruh lautan menggunakan kapalnya yang bernama *Sunny Go*.



GAMBAR 8 KAPAL *SUNNY GO*

(Sumber: Pereda, 2020)

Kapal ini memiliki kepala singa di bagian depan, hal ini sering disalahartikan sebagai bunga matahari. Adapun pulau yang telah disinggahi oleh kru ini yaitu dunia bawah laut atau yang disebut juga *fishman island*. Dalam cerita ini, Bajak Laut Topi Jerami bertemu dengan beberapa monster laut yang mengerikan, salah satunya adalah Kraken yang bernama “Surume” (*Wikia One Piece*).



GAMBAR 9 KRAKEN SURUME

(Sumber: YoutenavalsWR, 2020)

Surume merupakan makhluk raksasa kraken yang terkenal dan tinggal di bagian terdalam lautan. Memiliki warna kuning oranye, dan berukuran lebih besar dari kapal bajak laut. Awalnya dia diperbudak oleh bajak laut manusia ikan, tetapi kemudian dijinakkan oleh Luffy dan menjadi hewan peliharaan Monkey D. Luffy (*Wikia One Piece*).

Dengan demikian, penulis terinspirasi untuk mengangkat judul “*One Piece: Gear Fifth*” dengan memvisualisasikan lautan yang ada dalam dunia *One Piece* dan *Sunny Go* yang telah menemani kru Bajak Laut Topi Jerami untuk menjelajahi lautan, serta perubahan tokoh utama dalam fase *awakening* karena memakan buah iblis.

2. Konsep Produk

Kue yang akan digunakan oleh penulis adalah *chocolate butter Cake* sebagai *base*, *strawberry jam* sebagai *filling*, dan *chocolate ganache* sebagai *coating*.

Butter Cake memiliki struktur yang lebih kencang dan padat dibandingkan dengan *sponge cake*. Hal ini disebabkan karena ada kandungan lemak dan gula yang tinggi dan membuatnya memiliki tekstur yang lebih lembab (Suas, 2008). Kue ini cocok untuk menopang dekorasi *rolled fondant* atau kue di atasnya karena kokoh.

Strawberry jam cocok digunakan sebagai *filling* karena memiliki rasa asam segar yang seimbang serta teksturnya yang mudah diaplikasikan. Ini memberi tambahan rasa dan kelembutan pada kue (Rombauer, 2002).

Chocolate ganache merupakan coklat krim yang memiliki banyak kegunaan, termasuk untuk *glaze*, *icing*, *coating* dan *filling* untuk kue dikarenakan sifatnya yang mudah mengeras, maka *chocolate ganache* cocok untuk digunakan sebagai *coating* untuk mengunci *crumble* dari kue yang digunakan (Gisslen, 2012).

Namun, dalam perwujudan Tugas Akhir ini penulis menggunakan *dummy styrofoam* untuk mempermudah penulis dalam mengaplikasikan *rolled fondant*. Terlebih lagi, dalam Ujian Sidang Akhir mengutamakan bagaimana penulis dapat berkreasi dalam menggunakan *rolled fondant*.

Konsep yang diangkat penulis terinspirasi dari petualangan kelompok bajak laut Topi Jerami yang menjelajahi hampir seluruh lautan menggunakan kapalnya yaitu, *sunny go* yang memiliki ikon kepala singa.

Penulis juga ingin menggambarkan *awakening* Luffy yaitu *Gear Fifth*, karena memiliki kekuatan yang dapat mengubah seluruh tubuh dan pakaiannya menjadi berwarna putih.

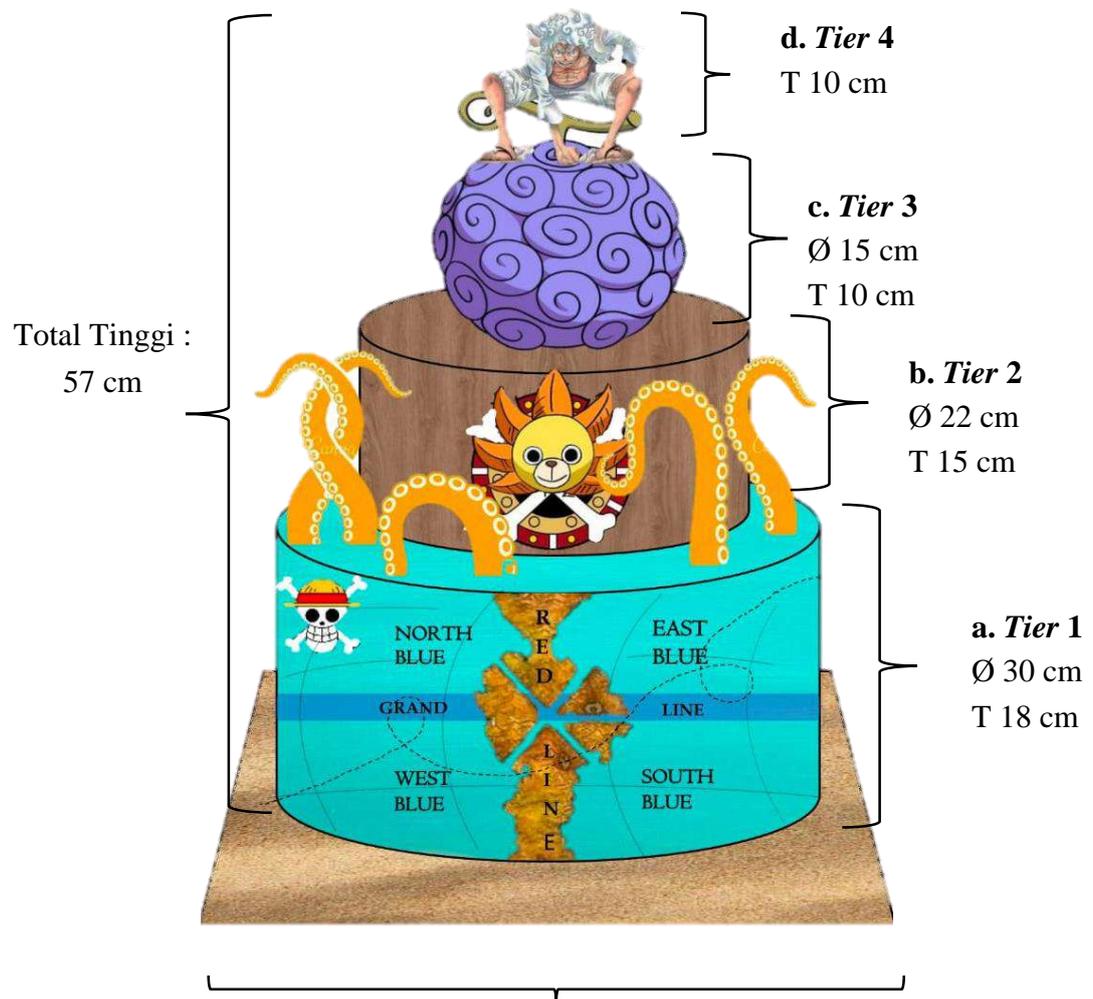
Dekorasi kue ini akan dikombinasikan dengan berbagai warna yaitu putih, biru muda, coklat, ungu, kuning, oranye, hitam, merah dan lain-lain. Dekorasi kue yang dibuat akan terdiri dari empat *Tier* dan memakai sebuah *thick block* yang berukuran 40x40 cm. Berikut rinciannya:

- a. *Thick block* akan diolesi *CMC Cair* & ditaburi *biscuit crumbs*.
- b. *Tier* pertama memiliki diameter 30 cm dengan tinggi 18 cm yang mengimplementasikan peta dari dunia *One Piece*. Pada *Tier* ini akan didominasi dengan warna biru. Dalam *Tier* pertama, akan terdapat pulau berwarna coklat tua dan kuning yang mencerminkan rute dari perjalanan yang harus dilalui oleh para bajak laut. Di bagian ujung *dummy* akan ada logo tengkorak berwarna putih yang memakai topi jerami yang melambangkan kru bajak laut Luffy. Penulis akan menggunakan teknik *paneling*.
- c. Diantara *Tier* pertama dan kedua, penulis akan memberikan dekorasi lainnya yaitu tentakel kraken yang berwarna oranye. Ornamen ini akan menggunakan teknik *sausage edge*.
- d. *Tier* kedua memiliki diameter 22 cm dengan tinggi 15cm, *Tier* ini akan didominasi dengan warna coklat tua dan akan diberikan tekstur seperti kayu. *Tier* kedua mengimplementasikan kapal *Sunny Go* yang telah menemani kru ini berpetualang. Pada *Tier* kedua penulis juga hanya

mengambil bagian kepala dari kapalnya saja yang berbentuk seperti singa dan akan diletakkan pada bagian depan *Tier*.

- e. *Tier* ketiga memiliki diameter 15 cm dengan tinggi 10 cm yang berbentuk bola. *Tier* ketiga mengimplementasikan buah iblis *Gomu-Gomu* yang dimakan oleh karakter utama. *Tier* ini akan didominasi dengan warna ungu dan akan diberikan ornamen berbentuk *swirl* yang meliuk-liuk. Pada *Tier* ini penulis akan menggunakan teknik *sausage edge*.
- f. *Tier* keempat yaitu figurine paling atas memiliki tinggi 10 cm yang menggambarkan fase *awakening* karakter utama yang disebut *Gear Fifth*. *Tier* keempat akan didominasi dengan warna putih, mulai dari rambut, pakaian, dan ekspresi mukanya. Penulis akan menggunakan teknik *frills*.

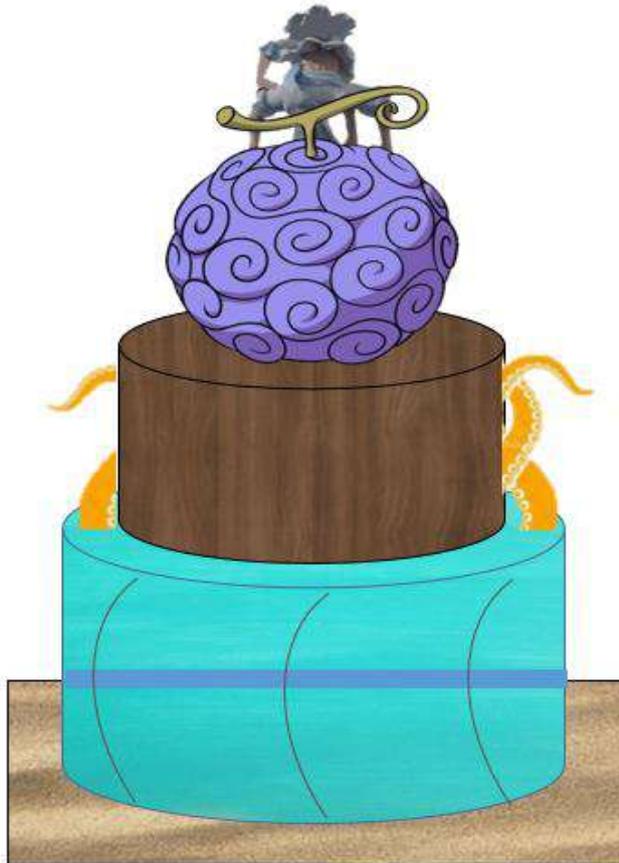
3. Sketsa Produk



e. Thick block 40 x 40 cm Tebal 3 cm

GAMBAR 10 SKETSA PRODUK TAMPAK DEPAN

Sumber: Olahan Penulis, 2023



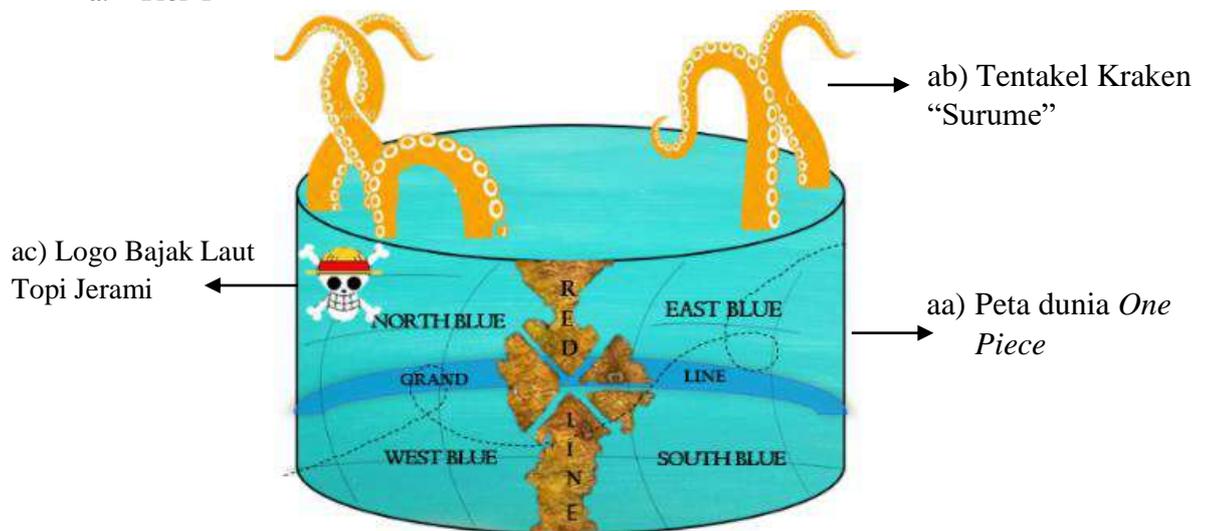
GAMBAR 11 SKETSA PRODUK TAMPAK BELAKANG

Sumber: Olahan Penulis, 2023

4. *Detail Sketsa*

Berikut ini merupakan penjelasan mengenai *detail* sketsa produk yang telah dilampirkan diatas:

a. Tier 1



GAMBAR 12 DETAIL TIER 1

Sumber: Olahan penulis, 2023

Dummy berdiameter 30 cm dengan tinggi 18 cm akan di-*cover* dengan *rolled fondant* yang berwarna biru laut. Wilayah terbesar pada peta dunia *One Piece* yang akan diletakkan pada bagian depan saja. Penulis menggunakan teknik *paneling*.

aa) Peta Dunia *One Piece*



GAMBAR 13 PETA DUNIA ONE PIECE

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Pada *Tier* pertama, penulis ingin mempresentasikan peta dunia anime *One Piece* yang memiliki empat lautan terbesar, yaitu *east blue*, *west blue*, *south blue*, dan *north blue* yang dipisahkan oleh *red line* dan

gand line, (Wikia One Piece, n.d.). Penulis menggunakan teknik *paneling*.

Red line merupakan satu-satunya jalan untuk para bajak laut yang ingin memasuki area *gand line* dan wilayah lain. Sementara *gand line* merupakan wilayah kelautan yang memiliki cuaca ekstrim dan banyak monster laut didalamnya, (Wikia One Piece, n.d.). *Red line* akan dibuat dengan *rolled fondant* berwarna coklat muda dan *rolled fondant* berwarna kuning yang disatukan atau *marble*.

ab) Tentakel Kraken “Surume”



GAMBAR 14 TENTAKEL KRAKEN

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Dalam hal ini, penulis ingin menggambarkan bahwa kru bajak laut topi Jerami telah banyak menemui monster-monster laut, salah satunya Surume si Kraken. Pada ornamen ini, penulis menggunakan teknik *sausage edge*.

ac) Logo Bajak Laut Topi Jerami



GAMBAR 15 BENDERA BAJAK LAUT TOPI JERAMI

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Bendera Bajak Laut Topi Jerami mencerminkan simbol yang menggarisbawahi pentingnya ikatan persahabatan, dan kebebasan. Logo ini memiliki gambar Topi Jerami pada bagian tengkoraknya yang menunjukkan bahwa bendera tersebut milik kru Luffy, (Wikia One Piece, n.d.). Pada ornamen ini, penulis menggunakan teknik 2D *Creations*.

b. *Tier 2*



GAMBAR 16 DETAIL TIER 2

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Pada *Tier* kedua, *dummy* akan didominasi dengan warna coklat tua dan diberikan tekstur serat-serat tua seperti kayu. Penulis juga menggunakan teknik *paneling* untuk menutupi *dummy*. *Tier* kedua mempresentasikan bahwa bajak laut itu tidak lepas dengan kendaraannya yaitu kapal. Begitupun, kru bajak laut topi jerami yang menjelajahi lautan menggunakan *Sunny Go*.

aa) Kepala *Sunny Go*

Pada bagian depan *Tier*, akan diletakkan kepala *sunny go* yang berbentuk seperti singa, lalu tulang pada bagian belakangnya. Kepala *sunny go* akan memiliki warna kuning, oranye, putih, merah, hitam. Penulis menggunakan teknik 3D *Creations*.

c. *Tier 3***GAMBAR 17 DETAIL TIER 3**

(Sumber: Kevin, 2023)

Dalam *Tier* ketiga akan berbentuk seperti bola yang akan di-cover dengan *rolled fondant* berwarna ungu dengan ornamen *swirl* yang dibuat dari *rolled fondant* berbentuk seperti huruf “S” yang meliuk-liuk. Huruf “S” tersebut akan ditimbulkan atau 3 dimensi. *Tier* ini menggambarkan bahwa Luffy mendapatkan kekuatan seperti karet itu adalah hasil dari memakan buah iblis *Gomu-Gomu*.

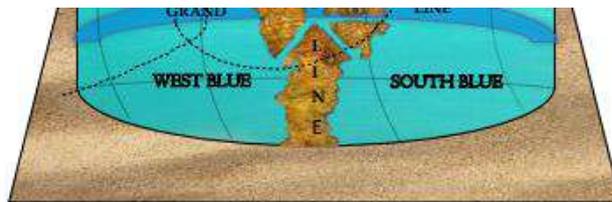
d. *Tier 4***GAMBAR 18 FIGURINE GEAR FIFTH**

(Sumber: Kingfire, 2023)

Pada *Tier* keempat akan diletakkan *figurine* yang didominasi dengan warna putih, Penulis akan menggunakan kawat untuk membuat

kerangka badannya dengan panjang 50-100 cm. Kawat tersebut akan dibaluti *rolled fondant* mengikuti lekukan yang sudah dibuat. *Figurine Gear Fifth* akan menggunakan teknik menggabungkan seluruh *rolled fondant / 3D creations* dan diberikan tekstur menggunakan *modelling tools*. Penulis ingin menunjukkan transformasi terbaru dari Monkey D. Luffy yaitu *Gear Fifth*. Kekuatan ini memiliki hal yang unik, dikarenakan karakter utama dapat mengubah seluruh tubuh dan pakaiannya menjadi warna putih.

e. *Thick Block*



GAMBAR 19 THICK BLOCK

Sumber: Olahan Penulis, 2023

Permukaan *thick block* akan diolesi *CMC* cair dan ditaburi dengan *biscuit crumbs*.

C. Tinjauan Produk

1. Standar Resep

Standar resep merupakan suatu petunjuk bagaimana cara mempersiapkan masakan tertentu sesuai keinginan sendiri, atau dengan kata lain mengembangkan resep yang digunakan oleh para *chef* dengan metode dan alatnya sendiri. Sehingga menghasilkan masakan yang sesuai dengan pola yang dibuat dan dijadikan sebagai pedoman kerja (Soenardi & Team, 2013). Standar resep memiliki struktur tersendiri yang terdiri dari:

1. Nama dari resep atau hidangan.
2. Hasil menjadi berapa porsi.
3. Jumlah dari bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan.

Standar resep memiliki fungsi untuk mengawasi kualitas yang menjamin bahwa hasilnya akan konsisten setiap saat bagi siapa saja yang akan menggunakannya. Melingkupi struktur yang telah disebutkan diatas (Soenardi & Team, 2013).

Dengan demikian, penulis menggunakan resep yang ada di dalam buku yang berjudul *Professional Baking: Sixth Edition* karya Wayne Gisslen. Berikut merupakan standar resep yang akan penulis gunakan dalam pembuatan dekorasi kue:

TABEL 1
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BUTTER CAKE*
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 1

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 1</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø 30 cm T 18 cm 2801 g	
			Halaman : 1 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Hasil			<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Filling</i>

TABEL 1
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 1 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 1</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø 30 cm T 18 cm 2801 g	
			Halaman : 2 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
3	Kocok	411 g	Margarin	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>attachment paddle</i> selama 8-10 menit.
4		690 g	Gula Pasir	
5		9 g	Garam	
6	Masukkan	276 g	<i>Melted Dark Chocolate</i>	Jika sudah <i>creamy</i> . Sese kali sisi mangkuk <i>mixer</i> diaduk dengan <i>rubber spatula</i>
7	Tambahkan	368 g	Telur	Sedikit demi sedikit
8	Ayak Masukan Campurkan	368 g 22 g	Tepung Protein Sedang <i>Baking powder</i>	1/4 dari bahan kering ke dalam adonan sampai tercampur rata.
9	Campurkan	645 g 12 g	Susu Cair <i>Vanilla Extract</i>	Masukkan 1/3 dari cairan ke dalam adonan sampai tercampur rata
10	Ulangi			Proses tersebut sampai semua bahan masuk ke dalam adonan.

TABEL 1
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 1 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 1</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø 30 cm T 18 cm 2801 g	
			Halaman : 3 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
11	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang kue Ø 30 cm.
12	<i>Bake</i>			Adonan dengan suhu 180°C selama 30 menit/hingga matang
13	Diamkan			Kue untuk proses penurunan suhu.
14	Keluarkan			Kue dari loyang.
<i>Ganache Coating</i>				
Hasil : 1500 g				
15	Potong	1000 g	<i>Dark Chocolate</i>	Kecil-kecil.
16	Panaskan	500 g	<i>Fresh Dairy Cream</i>	Diatas kompor menggunakan <i>sauce pan</i> .
17	Campurkan	30 g 10 g	<i>Cocoa Powder</i> Gula Pasir	Ayak dan simpan didalam mangkuk.

TABEL 1
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 1 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 1</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø 30 cm T 18 cm 2801 g	
			Halaman : 4 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
18	Masukkan			Potong coklat.
19	Panaskan Aduk			Kembali diatas kompor dengan api kecil, Sampai tercampur sempurna.
<i>Finishing</i>				
20	Potong			Kue secara <i>horizontal</i> menjadi 2 bagian.
21	Oleskan	100 g	<i>Strawberry Jam</i>	Pada permukaan masing-masing kue
22	Letakkan			<i>Layer</i> kedua diatas <i>layer</i> pertama. Begitupun seterusnya.
23	Tuangkan	1500 g	<i>Chocolate Ganache</i>	Ke seluruh permukaan kue.
24	Masukkan			Kue ke dalam <i>chiller</i> .

Sumber: (Gisslen, 2012) & Politeknik Pariwisata NHI, 2023.

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 1 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan
<i>Covering</i>				
Hasil: 600 g				
2	Uleni Tambahkan	600 g 13 tetes	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna biru muda	Hingga teksturnya kenyal. Uleni sampai warnanya tercampur rata dan menghasilkan warna biru laut.
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas permukaan area kerja.
4	Pipihkan	300 g	<i>Rolled fondant</i> biru	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan diameter 30 cm.
5	Gulung		<i>Rolled Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> .
6	Olesi		<i>CMC</i> cair	Diatas permukaan <i>dummy</i> .

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 2 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
7	Letakkan			Diatas permukaan kue. Lalu lebarkan secara hati-hati
8	Rapihkan			Menggunakan <i>fondant smoother</i> untuk mengeluarkan udara yang terperangkap.
9	Pipihkan	350 g	<i>Rolled Fondant</i> biru	Lalu ukur dengan tinggi 8 cm dan panjangnya 95 cm.
10	Gulung		<i>Rolled Fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> .
11	Olesi		<i>CMC</i> cair	Sisi <i>dummy</i> secara merata
12	<i>Paneling</i>	175 g	<i>Rolled fondant</i>	Pada bagian atas dan bawah
13	Rapihkan <i>Trimming</i>			Menggunakan <i>fondant smoother</i> , jika melebihi 8 cm.

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 3 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
<i>Grand Line</i>				
Hasil: 50 g				
14	Uleni Berikan	50 g 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna biru	Sampai tercampur tua.
15	Pipihkan			Lalu ukur dengan tinggi 2cm dan panjangnya 95 cm.
16	Olesi		<i>CMC</i> cair	Sisi <i>dummy</i> secara merata.
17	<i>Paneling</i>			Pada bagian tengah yang diberikan ruang.
18	Ratakan			Menggunakan <i>fondant smoother</i> .
<i>Red Line</i>				
Hasil: 50 g				
19	Uleni	50 g	<i>Rolled Fondant</i> putih	Lalu, dibagi menjadi dua.

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 4 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
20	Uleni	25 g	<i>Rolled fondant</i>	Hingga tercampur rata
	Berikan	3 tetes	Pewarna kuning	
	Uleni	25 gr	<i>Rolled fondant</i>	
	Berikan	5 tetes	Pewarna coklat	
21	Campurkan		<i>Rolled Fondant</i> berwarna kuning dan coklat	Sampai memberikan efek <i>marble</i> .
22	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> <i>marble</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> .
23	Potong			Menjadi bentuk pulau <i>red line</i> seperti yang tercantum dalam sketsa desain.
24	Oleskan	Sedikit	<i>CMC Cair</i>	Pada bagian belakang pulau tersebut
25	Tempelkan			Satu per satu pada kue yang telah di- <i>cover</i> dengan hati-hati.

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 5 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Dekorasi Tentakel Kraken				
Hasil: 350 g				
26	Uleni Berikan	310 g 11 tetes 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna oranye Pewarna kuning	Sampai tercampur rata.
27	Bentuk	65 g 50 g	<i>Rolled fondant</i> oranye <i>Rolled fondant</i> oranye	Secara memanjang menggunakan teknik <i>sausadge edge</i> tetapi ujungnya runcing dengan ukuran 23cm sebanyak 4 buah, dan ukuran 15cm sebanyak 1 buah
28	Bentuk			Menjadi tentakel yang meliuk liuk mengikuti sketsa desain yang telah dicantumkan.

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 6 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
29	Uleni Bentuk Pipihkan	20 g	<i>Rolled fondant</i> putih	Menjadi bulatan-bulatan kecil dan Menggunakan ujung pisau ukir.
30	Uleni	20 g 5 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna oranye Pewarna kuning	Menjadi bulatan-bulatan kecil dan Menggunakan ujung pisau ukir.
31	Berikan Letakkan		<i>CMC Cair</i>	Pada permukaan bulatan putih dan Bulatan oranye di atasnya.
32	Tempelkan		Bulatan <i>Rolled Fondant</i>	Di bagian sisi tentakel, menyesuaikan dengan <i>design</i> .

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI ROLLED FONDANT TIER 1
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 Tier Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 7 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Logo Bajak Laut Topi Jerami				
<i>Yield: 30 g</i>				
33	Uleni	20 g	<i>Rolled fondant</i> putih	
34	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i>
35	Bentuk			Menjadi kepala tengkorak menggunakan pisau ukir.
36	Uleni kembali			Sisa <i>rolled fondant</i> dan bentuk menjadi 2 buah tulang dengan panjang 10cm
37	Olesi Tempelkan		<i>CMC Cair</i>	Bagian tengah tulang dan Menjadi seperti huruf X.

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 8 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
38	Uleni Berikan	5 g 1 tetes Sedikit	<i>Rolled fondant</i> Putih Pewarna kuning Pewarna coklat	Sampai tercampur rata
39	Pipihkan & Bentuk	5 g	<i>Rolled fondant</i>	Seperti topi jerami.
40	Olesi Letakan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Pada bagian atas tengkorak Topi jerami di atasnya
41	Uleni Berikan	5 gr 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna merah	Sampai tercampur rata
41	Pipihkan Bentuk		<i>Rolled fondant</i> merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> Dengan panjang 3cm
43	Olesi	Sedikit	<i>CMC</i> Cair	Pada bagian depan topinya.
44	Letakkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Diatasnya.
45	Berikan			Tekstur garis-garis samar menggunakan <i>modelling tools</i> .
46	Berikan	3 buah	<i>Rolled fondant</i> hitam	Kecil untuk ornamen mata dan hidung

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 1*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø30 cm T 18cm 1080 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 9 dari 9	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
47	Berikan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Garis-garis untuk bagian giginya.
48	Olesi Letakkan	Sedikit	<i>CMC Cair</i>	Pada bagian belakang tengkorak Tengkorak diatas tulang
49	Olesi Tempelkan	Sedikit	<i>CMC Cair</i>	Pada bagian belakang topi dan tulang lalu di ujung kiri kue.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BUTTER CAKE*
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 2

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 2</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø22 cm T 15 cm 1236 g	
			Halaman : 1 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Hasil			<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Filling</i>
3	Kocok Masukkan	181 g	Margarin	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>attachment paddle</i> selama 8-10 menit. Sesekali sisi mangkuk <i>mixer</i> di- <i>scrap</i> menggunakan <i>rubber spatula</i>
4		305 g	Gula Pasir	
5		4 g	Garam	
6		122 g	<i>Meltd Dark Chocolate</i>	
7	Tambahkan	162 g	Telur	Ke dalam adonan sedikit demi sedikit. Kocok hingga tercampur merata.

TABEL 3
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 2 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 2</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø22 cm T 15 cm 1236 g	
			Halaman : 2 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
8	Ayak	162 g	Tepung Protein Sedang	Dan masukkan 1/4 dari bahan kering ke dalam adonan sampai tercampur rata.
	Campurkan	10 g	<i>Baking powder</i>	
9	Campurkan	285 g	Susu Cair	Masukkan 1/3 dari cairan ke dalam adonan sampai tercampur rata
		5 g	<i>Vanilla Extract</i>	
10	Ulangi			Proses tersebut sampai semua bahan masuk ke dalam adonan.
11	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang kue Ø 22 cm.
12	<i>Bake</i>			Adonan dengan suhu 180°C selama 30 menit atau hingga matang.

TABEL 3
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BUTTER CAKE*
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 2 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 2</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø22 cm T 15 cm 1236 g	
			Halaman : 3 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
13	Diamkan			Kue untuk proses penurunan suhu.
14	Keluarkan			Kue dari loyang.
<i>Ganache Coating</i>				
Hasil : 750 g				
15	Potong	500 g	<i>Dark Chocolate</i>	Kecil-kecil.
16	Panaskan	250 g	<i>Fresh Dairy Cream</i>	Diatas kompor menggunakan <i>sauce pan</i> .
17	Campurkan	15 g 15 g	<i>Cocoa Powder</i> Gula Pasir	Ayak dan simpan didalam mangkuk.
18	Masukkan Aduk Angkat			Campuran bahan kering ke dalam krim. Sampai tercampur rata. <i>Sauce pan</i> dari atas kompor.

TABEL 3
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 2 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 2</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Ø22 cm T 15 cm 1236 g	
			Halaman : 4 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
19	Masukkan			Potongan coklat.
20	Panaskan Aduk			Kembali diatas kompor dengan api kecil. Sampai tercampur sempurna
<i>Finishing</i>				
21	Potong			Kue secara <i>horizontal</i> menjadi 2 bagian.
22	Oleskan	75 g	<i>Strawberry Jam</i>	Pada permukaan masing-masing kue
23	Letakkan			<i>Layer</i> kedua diatas <i>layer</i> pertama.
24	Tuangkan	750 g	<i>Chocolate Ganache</i>	Ke seluruh permukaan kue hingga melapisi seluruhnya.
25	Masukkan			Kue ke dalam <i>chiller</i> .

Sumber: (Gisslen, 2012) & Politeknik Pariwisata NHI, 2023.

TABEL 4
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 2*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 22 cm T 15cm 510 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 1 dari 7	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan
<i>Covering</i>				
Hasil:350 g				
2	Uleni	350 g	<i>Rolled fondant</i>	Hingga teksturnya kenyal.
	Tambahkan	15 tetes	Pewarna coklat tua	Uleni hingga warnanya
		5 tetes	Pewarna hitam	tercampur rata dan menghasilkan warna yang diinginkan.
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas permukaan area kerja.
4	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan lebar 22 cm.
5	Gulung			Menggunakan <i>rolling pin</i> .

TABEL 4
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 2*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 22 cm T 15cm 510 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 2 dari 7	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
6	Letakkan			Diatas permukaan kue dan lebarkan.
7	Haluskan			Menggunakan <i>fondant smoother</i> .
8	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> coklat	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan tinggi 15 cm dan panjang 70 cm.
9	Gulung			Menggunakan <i>rolling pin</i> .
10	<i>Paneling</i>		<i>Rolled fondant</i> coklat	Pada bagian sisi.
11	Haluskan			Menggunakan <i>fondant smoother</i> .
12	<i>Trimming</i>			Jika melebihi dari ukuran yang diinginkan
13	Berikan			Tekstur menggunakan <i>modelling tools</i> .

TABEL 4
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 2*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 22 cm T 15cm 510 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 3 dari 7	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Kepala <i>Sunny Go</i>				
Hasil: 160 g				
14	Uleni Tambahkan	50 g 2 ml 4 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna coklat Pewarna hitam	Sampai warnanya tercampur rata.
15	Pipihkan Potong		<i>Rolled fondant</i> merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> . Menggunakan <i>ring cutter</i> diameter 12 cm.
16	Uleni Tambahkan	15 g Sedikit Sedikit	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Sampai warnanya tercampur rata
17	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> krem	Dengan diameter 9 cm
18	<i>Cuts Out</i>		<i>Rolled Fondant</i> Krem	Menggunakan <i>ring cutter</i> diameter 7 cm pada bagian tengah.

TABEL 4
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 2*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 22 cm T 15cm 510 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 4 dari 7	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
19	Uleni	10 g	<i>Rolled fondant</i>	Uleni sampai
	Tambahkan	5 Tetes	Pewarna hitam	tercampur rata
20	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan diameter 7 cm
21	Olesi	Sedikit	<i>CMC Cair</i>	Pada bagian luar
	Letakkan		<i>Rolled fondant</i> hitam <i>Rolled fondant</i> krem	sisi Pada bagian tengah
22	Berikan			Bulatan-bulatan kecil pada permukaan <i>fondant</i> <i>krem</i>
23	Letakkan			Diatas bulatan <i>fondant</i> merah.
24	Berikan		<i>Rolled Fondant</i> Putih	Dengan panjang 2 cm
	Berikan		<i>Rolled Fondant</i> Krem	Bulat pipih, pada permukaan <i>fondant</i> merah Jarak 1 cm.

TABEL 4
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 2*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 22 cm T 15cm 510 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 5 dari 7	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
26	Uleni Pipihkan Ukir	10 g	<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan panjang 14 cm. Menjadi dua buah tulang.
29	Olesi Letakkan	Sedikit	<i>CMC Cair</i>	Pada Di bagian belakang tulang dan Menyilang diatas ornamen <i>Fondant merah</i>
30	Uleni Berikan	50 g 4 tetes 1 tetes Sedikit	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna oranye Pewarna coklat	Sampai warnanya tercampur rata
31	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> kuning	Menjadi bulat dengan diameter 5cm.

TABEL 4
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 2*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø22 cm T 15cm 510 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 6 dari 7	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
32	Uleni	5 g	<i>Rolled fondant</i>	Lalu
	Bentuk			Menjadi bulat dengan diameter 2 cm.
	Berikan	Sedikit	<i>Rolled fondant</i> hitam	Untuk hidung dan mulut sesuai dengan <i>design</i> .
	Buatlah			Ornamen matanya.
33	Olesi	Sedikit	<i>CMC Cair</i>	Pada bagian belakang ornamen hidung & matanya Di tengah dan sisi atas kanan kiri.
	Letakkan			
34	Uleni	20 g	<i>Rolled fondant</i>	Sampai warnanya
	Tambahkan	2 tetes	Pewarna oranye	tercampur rata.
		1 tetes	Pewarna kuning	
		1 tetes	Pewarna coklat	

TABEL 4
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 2*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø22 cm T 15cm 510 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 7 dari 7	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
35	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> oranye	Menjadi 7 buah segitiga dengan tinggi 3 cm
	Berikan		Pewarna hitam	Tekstur seperti daun menggunakan <i>modelling tools</i> .
	Berikan			Mengikuti tekstur yang sudah diberikan
	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> kuning bulat	Ornamen ini pada Secara melingkar.
36	Olesi		<i>CMC Cair</i>	Pada bagian belakang,
	Letakkan			Di tengah ornamen <i>fondant</i> merah

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
STANDAR RESEP *CHOCOLATE BUTTER CAKE*
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 3

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 3</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Bola 15 cm T 10 cm (552 g)	
			Halaman : 1 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Hasil			<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Filling</i>
3	Kocok Masukkan	81 g	Margarin	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>attachment paddle</i> selama 8-10 menit. Sesekali sisi mangkuk <i>mixer</i> di- <i>scrap</i> menggunakan <i>rubber spatula</i>
4		134 g	Gula Pasir	
5		2 g	Garam	
6		55 g	<i>Melted Dark Chocolate</i>	
7	Tambahkan	73 g	Telur	Ke dalam adonan sedikit demi sedikit. hingga tercampur merata.

TABEL 5
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 3 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 3</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Bola 15 cm T 10 cm (552 g)	
			Halaman : 2 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
8	Ayak	73 g	Tepung Protein Sedang	Dan masukkan 1/4 dari bahan kering ke dalam adonan sampai tercampur rata.
	Campurkan	5 g	<i>Baking powder</i>	
9	Campurkan	127 g 2 g	Susu Cair <i>Vanilla Extract</i>	Masukkan 1/3 dari cairan ke dalam adonan sampai tercampur rata
10	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang kue Ø 15 cm.
11	<i>Bake</i>			Adonan dengan suhu 180°C selama 18 menit atau hingga matang.
12	Diamkan			Kue untuk proses penurunan suhu.
13	Keluarkan			Kue dari loyang.

TABEL 5
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 3 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 3</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Bola 15 cm T 10 cm (552 g)	
			Halaman : 3 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
<i>Chocolate Ganache</i>				
Hasil : 375 g				
14	Potong	250 g	<i>Dark Chocolate</i>	Kecil-kecil.
15	Panaskan	125 g	<i>Fresh Dairy Cream</i>	Diatas kompor menggunakan <i>sauce pan</i> .
16	Campurkan	8 g 8 g	<i>Cocoa Powder</i> Gula Pasir	Ayak dan simpan didalam mangkuk.
17	Masukkan Aduk Angkat			Campuran bahan kering ke dalam krim. Sampai tercampur rata. <i>Sauce pan</i> dari atas kompor.
18	Masukkan		Potongan Coklat	
19	Panaskan Aduk			Kembali diatas kompor dengan api kecil. Sampai tercampur.

TABEL 5
STANDAR RESEP CHOCOLATE BUTTER CAKE
WITH STRAWBERRY JAM FILLING TIER 3 (Lanjutan)

<i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam Tier 3</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateaux & Torten</i>	
Standar Resep			Hasil : Loyang Bola 15 cm T 10 cm (552 g)	
			Halaman : 4 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
<i>Finishing</i>				
20	Potong			Kue secara <i>horizontal</i> menjadi 2 bagian.
21	Oleskan	50 g	<i>Strawberry Jam</i>	Pada permukaan masing-masing kue
22	Letakkan			<i>Layer</i> kedua diatas <i>layer</i> pertama. Sampai bentuknya seperti buah apel.
23	Tuangkan	750 g	<i>Chocolate Ganache</i>	Ke seluruh permukaan kue hingga melapisi seluruhnya.
24	Simpan		Kue	Didalam <i>chiller</i>

Sumber: (Gisslen, 2012) & Politeknik Pariwisata NHI, 2023.

TABEL 6
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 3*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 15cm T 10cm 1175 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 1 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan
2	Uleni	1148 g	<i>Rolled fondant</i>	Hingga teksturnya kenyal.
	Tambahkan	5 ml 8 tetes 1 tetes	Pewarna ungu Pewarna biru Pewarna hitam	Uleni hingga warnanya tercampur rata.
<i>Covering</i>				
Hasil: 218 g				
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas permukaan area kerja.
4	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> ungu	<i>Fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> .
5	Gulung			Dengan hati-hati.
6	Lebarkan			Gulungan <i>rolled fondant</i> ungu diatas kue bola sampai tertutup seluruhnya

TABEL 6
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 3*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 Tier Ø 15cm T 10cm 1175 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 2 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
6	Lebarkan			Gulungan <i>rolled fondant</i> ungu diatas kue bola sampai tertutup seluruhnya
7	Haluskan			Permukaan menggunakan <i>fondant smoother</i> untuk mengeluarkan udara yang terperangkap.
Dekorasi <i>Swirl</i>				
Hasil: 930 g				
8	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas permukaan area kerja.
9	Bentuk	31 buah	<i>Rolled fondant</i> ungu	Menggunakan teknik <i>sausage</i> dengan panjang 30 cm.
10	Bentuk			Menjadi seperti huruf “S”

TABEL 6
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 3*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 15cm T 10cm 1175 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 3 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
11	Olesi Tempelkan	Sedikit	<i>CMC Cair</i> <i>Swirl</i>	Di permukaan kue.
12	Lakukan			Secara terus menerus sampai cake tertutupi.
Tangkai				
Hasil: 27 g				
14	Uleni Tambahkan	27 g 1 tetes 2 tetes 2 tetes	<i>Rolled Fondant</i> putih Pewarna Coklat Pewarna Kuning Pewarna Biru	Hingga warnanya tercampur sempurna.
15	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas permukaan area kerja.
16	Bentuk		<i>Rolled Fondant</i> Hijau Tua	Menggunakan teknik <i>sausage</i> dengan ukuran masing-masing 24 cm dan 4 cm

TABEL 6
STANDAR RESEP DEKORASI *ROLLED FONDANT TIER 3*
(Lanjutan)

<i>One Piece : Gear Fifth Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>Tier</i> Ø 15 cm T 10cm 1175 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 4 dari 4	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
17	Masukkan	10 cm	Tusuk Sate	Ke dalam <i>fondant</i> yang berukuran 4 cm.
	Olesi	Sedikit	<i>CMC Cair</i>	Pada bagian atasnya.
18	Bentuk			<i>Swirl</i> pada bagian ujung kanan <i>fondant</i> yang berukuran 24 cm.
19	Tempelkan			Pada bagian atas <i>fondant</i> yang berukuran 4 cm agar bentuknya seperti tangkai yang sesuai dengan <i>design</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 7
STANDAR RESEP *FIGURINE TIER 4*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>figurine</i> T 10 cm 280 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 1 dari 6	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Siapkan			Bahan-bahan dan peralatan yang dibutuhkan
2	Bentuk	36 cm	Kawat	Menjadi kerangka badan Luffy.
3	Uleni Tambahkan	100 g 1 tetes Sedikit	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna oranye Pewarna coklat	Hingga teksturnya kenyal. Uleni sampai warnanya tercampur rata
4	Balut Menggunakan	30 g	Kawat <i>Rolled fondant</i> krem	Pada bagian kaki sampai ke pinggul
5	Uleni	40 g	<i>Rolled fondant</i>	Sampai teksturnya kenyal.
6	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan panjang 3 cm dan tinggi 5 cm sebanyak dua buah.

TABEL 7
STANDAR RESEP *FIGURINE TIER 4 (Lanjutan)*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>figurine</i> T 10 cm 280 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 2 dari 6	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
7	Olesi Tempelkan Rapihkan	Sedikit	<i>CMC</i> Cair <i>Rolled fondant</i> putih	Pada bagian betis. Menggunakan <i>modelling tools</i>
8	Buatlah	30 g	<i>Rolled fondant</i> krem	Untuk bagian badan mengikuti seperti yang ada <i>design</i> . Dengan bagian perut yang <i>six-pack</i> .
9	Bentuk	10 cm	Kawat	Untuk tangan kanan yang diberi lekukan pada 5 cm.
		11 cm	Kawat	Untuk tangan kiri yang diberi lekukan 3 cm
10	Masukkan		Kawat	Pada bagian bahu kiri dan kanan
11	Balut Menggunakan	30 g	Kawat <i>Rolled Fondant</i> Krem	Mengikuti panjang dari tangan kanan kiri

TABEL 7
STANDAR RESEP *FIGURINE TIER 4 (Lanjutan)*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>		Kode Resep:		
		Kategori : <i>Decorative Works</i>		
Standar Resep		Hasil : 1 <i>figurine</i> T 10 cm 280 g <i>Rolled fondant</i>		
		Halaman : 3 dari 6		
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
12	Ratakan			Menggunakan <i>modelling tools</i>
13	Uleni Pipihkan	20 g	<i>Rolled fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan panjang 8 cm untuk tangan kiri dan 6 cm untuk tangan kanan.
14	Tempelkan Ratakan			Pada tangan kanan dan kiri secara hati-hati. Menggunakan <i>modelling tools</i>
15	Buatlah			Gelombang seperti <i>design</i>

TABEL 7
STANDAR RESEP *FIGURINE TIER 4 (Lanjutan)*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>figurine</i> T 10 cm 280 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 4 dari 6	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
16	Uleni Pipihkan Olesi Tempelkan Berikan	5 g Sedikit	<i>Rolled fondant</i> putih <i>CMC Cair</i>	Dengan ukuran 3x4 cm. Pada bagian punggung secara hati-hati dan efek gelombang seperti tertiuip angin menggunakan <i>modelling tools</i>
17	Uleni Pipihkan Olesi Tempelkan	5 g Sedikit	<i>Rolled fondant</i> putih <i>CMC Cair</i>	Dengan ukuran 4 cm sebanyak dua buah untuk bagian kanan dan kiri Pada bagian kanan dan kiri badan <i>figurine</i> .

TABEL 7
STANDAR RESEP *FIGURINE TIER 4 (Lanjutan)*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>figurine</i> T 10 cm 280 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 5 dari 6	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
Kepala Luffy				
Hasil: 20 g				
18	Uleni Tambahkan	12 g Sedikit Sedikit	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna oranye Pewarna coklat	Sampai tercampur rata
19	Buatlah Tandai			Dengan bentuk <i>oval</i> Pada bagian tengah secar vertikal dan dua garis horizontal menggunakan pisau ukir.
20	Ambil Berikan Ratakan	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> krem	Sebagian diantara garis horizontal tersebut. Pada bagian tengah untuk membuat hidung. Menggunakan <i>Modelling tools</i>

TABEL 7
STANDAR RESEP *FIGURINE TIER 4 (Lanjutan)*

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 <i>figurine</i> T 10 cm 280 g <i>Rolled fondant</i>	
			Halaman : 6 dari 6	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
21	Berikan Berikan	Sedikit	<i>Rolled Fondant</i> Putih	<i>Detail</i> untuk bagian mulut dan mata.
22	Uleni Bentuk	8 g	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Sampai kenyal Menjadi rambut Luffy mengikuti <i>design</i> .
23	Berikan			<i>Detail</i> .
24	Buatlah			Tangan dan kepalan tangan
25	Buatlah			Kaki dan sandal.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

TABEL 8
ASSEMBLING DEKORASI KUE BERTEMAKAN
ONE PIECE: GEAR FIFTH

<i>One Piece : Gear Fifth</i> <i>Cake Decoration</i>			Kode Resep:	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : <i>Dekorasi Kue 4 Tier</i>	
			Halaman : 1 dari 1	
No	Metode	Jumlah	Bahan	Penjelasan
1	Letakkan	1 pcs	<i>Tier 1</i> <i>Thick Block</i> ukuran 40x40 cm	Diatas
2	Tancapkan	4 pcs	Tusuk Sate	Ke dalam kue <i>Tier</i> 1.
3	Letakkan		<i>Tier 2</i>	Diatas <i>Tier 1</i> dengan hati-hati.
4	Tempelkan		<i>Sunny Go</i> <i>Tier 2</i>	Pada bagian depan
4	Letakkan		Tentakel <i>Oranye</i>	Pada sisi dan depan <i>Tier 2</i> .
5	Tancapkan	3 pcs	Tusuk Sate	Ke dalam <i>Tier 2</i> .
6	Letakkan		<i>Tier 3</i>	Diatas <i>Tier 2</i>
7	Letakkan Tancapkan		Badan <i>Figurine</i> Kepala <i>Figurine</i>	Diatas <i>Tier 3</i>
8	Taburi	200 g	<i>Biscuit Crumbs</i>	Disisi-sisi kue.

Sumber: Olahan Penulis, 2023

2. Peralatan Penunjang Kegiatan

Berikut ini merupakan alat-alat yang akan dibutuhkan penulis dalam pembuatan dekorasi kue:

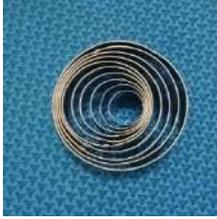
TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN

No	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
1	<i>Turn table</i>		Memudahkan penulis saat <i>covering dummy Styrofoam</i> .
2	<i>Modelling tools</i>		Untuk membuat aksen tekstur serta teknik yang digunakan penulis.
3	<i>Non-stick mats</i>		Media untuk pengerjaan <i>rolled fondant</i> .
4	<i>Fondant smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan fondant agar rata.

TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN (Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
5	<i>Rolling pin</i>		Untuk menggilas <i>rolled fondant</i> .
6	Pisau ukir		Untuk memotong dan mengukir <i>rolled fondant</i> .
7	<i>Scraper</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
8	Kuas		Untuk mengoles dan mewarnai <i>rolled fondant</i> .
9	<i>Plastic wrap</i>		Untuk membungkus sisa <i>rolled fondant</i> yang tidak digunakan.
10	Kawat		Untuk membuat kerangka.

TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN (Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
11	<i>Ring cutter</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> menjadi bulat.
12	Timbangan <i>digital</i>		Untuk menimbang berat <i>rolled fondant</i> yang dibutuhkan.
13	Penggaris		Untuk mengukur panjang / tingginya ornamen.
14	<i>Dummy styroafoam</i> D30 cm T 18 cm		Untuk <i>Tier 1</i>
15	<i>Dummy styroafoam</i> D22 cm T 15 cm		Untuk <i>Tier 2</i>

TABEL 9
PERALATAN PENUNJANG KEGIATAN (Lanjutan)

No	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
16	<i>Dummy</i> <i>Styroafoam</i> D15 cm T 10 cm		Untuk <i>tier</i> 3
17	<i>Fondant</i> <i>Extruder</i>		Untuk membuat tulisan yang besarnya sama
18	Tusuk Sate		Untuk menyangga <i>tier</i> agar tidak terjatuh

Sumber: Dokumentasi Penulis, 2023

3. *Purchase Order*

Purchase artinya pembelian, sedangkan *order* artinya pesanan. Secara harfiah berarti pesanan pembelian. *Purchase Order* (PO) merupakan bukti tertulis sah bahwa seseorang atau suatu perusahaan telah melakukan transaksi jual-beli. Surat ini memuat informasi terkait jenis barang, jumlah, harga (satuan maupun total), waktu dan lokasi pengiriman, dan teknis pembayaran dari barang yang telah dipesan (Suryanto & Dkk, 2019).

Fungsi utama dari *Purchasing* adalah data yang bertanggung jawab untuk membeli bahan baku yang dibutuhkan perusahaan dengan kriteria

mencari harga semurah-murahnya dalam batas spesifikasi tertentu (Haryo, 2018).

Berikut ini merupakan *purchase order* (PO) dari bahan baku yang akan dibutuhkan penulis:

TABEL 10
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN
CHOCOLATE BUTTER CAKE WITH STRAWBERRY JAM FILLING

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	Telur		1 Kg	Rp 30.000	Kg	Rp. 30.000
2	Gula Pasir	Gulaku	2 Kg	Rp 13.000	Kg	Rp 26.000
3	Tepung Protein Sedang	Segitiga Biru	1 Kg	Rp. 13.000	Kg	Rp 13.000
4	Margarin	Palmia Butter & Margarin	1 Kg	Rp 94.620	Kg	Rp 94.620
5	Susu Cair	Ultramilk	2 L	Rp 18.400	L	Rp 36.800
6	<i>Baking Powder</i>	Hercules	110 g	Rp 11.100	Can/ 100 g	Rp 11.100
7	<i>Vanilla Extract</i>	Jansen	100 ml	Rp 52.000	Btl/ 100ml	Rp 52.000
8	<i>Fresh Dairy Cream</i>	Anchor	1 L	Rp 101.000	L	Rp 101.000

TABEL 10
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN CHOCOLATE
BUTTER CAKE WITH STRAWBERRY JAM FILLING (Lanjutan)

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
9	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Colatta	3 Kg	Rp 53.000	Kg	Rp 159.000
10	<i>Cocoa Powder</i>	Van Houten	180 g	Rp 34.500	Pack/ 180 g	Rp 34.500
11	Strawberry Jam	Zeelandia	2 Kg	Rp 55.000	Kg	Rp 110.000
12	<i>Biscuit Crumbs</i>	Darkmatcha	250 g	Rp 32.500	<i>Pack/</i> 250 g	Rp 32.500
13	<i>Rolled Fondant</i>	Tigerson	5 Kg	Rp 446.000	<i>Pail/</i> 5 Kg	Rp 446.000
14	Maizena	Maizenaku	1 Kg	Rp 19.675	Kg	Rp 19.675
15	<i>CMC</i>	Koepoe- Koepoe	43 g	Rp 12.500	Btl/ 43 g	Rp 12.500
16	Kawat <i>Stainless</i>		10 m	Rp 4.300	<i>Roll/</i> 10 m	Rp 4.300
17	Tusuk Sate		1 bks	Rp 10.000	Bks	Rp 10.000
18	<i>Thick Block</i>	Juragan Kayu	1 buah	Rp 15.000	Buah	Rp 15.000
19	Pewarna Makanan	Chefmaster	3 btl	Rp 39.520	Btl/ 20ml	Rp 118.560

TABEL 10
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN *CHOCOLATE*
***BUTTER CAKE WITH STRAWBERRY JAM FILLING* (Lanjutan)**

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
20	Pewarna Makanan	Cross	3 btl	Rp 23.000	Btl/60ml	Rp 69.000
21	Pewarna Makanan	Koepoe-Koepoe	1 btl	Rp 5.000	Btl/30 ml	Rp 5.000
TOTAL					Rp 1.361.035	

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

TABEL 11
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN
DUMMY STYROAFOAM

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant</i>	Tigerson	5 Kg	Rp 446.000	<i>Pail/</i> 5 Kg	Rp 446.000
2	Maizena	Maizenaku	1 Kg	Rp 19.675	Kg	Rp 19.675
3	<i>CMC</i>	Koepoe- Koepoe	43 g	Rp 12.500	<i>Btl/</i> 43 g	Rp 12.500
4	Kawat <i>Stainless</i>		10 m	Rp 4.300	<i>Roll/</i> 10 m	Rp 4.300
5	Tusuk Sate		1 bks	Rp. 10.000	Bks	Rp 10.000
6	<i>Thick Block</i>	Juragan Kayu	1 buah	Rp 15.000	Bua h	Rp 15.000
7	Pewarna Makanan	Chefmaster	3 btl	Rp 39.520	<i>Btl/</i> 20ml	Rp 118.560
8	Pewarna Makanan	Cross	3 btl	Rp 23.000	<i>Btl/</i> 60ml	Rp 69.000
9	Pewarna Makanan	Koepoe- Koepoe	1 btl	Rp 5.000	<i>Btl/3</i> 0 ml	Rp 5.000
9	<i>Biscuit Crumbs</i>	Darkmatcha	1 <i>pack</i>	Rp 32.500	<i>Pack</i> /250 g	Rp 32.500
10	<i>Dummy Styroafoam</i> Ø 30cm T 18cm	Victory Foam	1 <i>pcs</i>	Rp 43.500	<i>Pcs</i>	Rp 43.500

TABEL 11
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE DENGAN
DUMMY STYROAFOAM (Lanjutan)

No	Bahan	Spesifikasi	Jumlah	Harga Satuan		Total Harga
				Harga	Unit	
11	Dummy Styroafoam Ø 22cm T 15cm	Victory	1 pcs	Rp 21.000	Pcs	Rp 21.000
12	Dummy Styroafoam Ø 15cm T 10 cm	Foam	1 pcs	Rp 15.000	Pcs	Rp 15.000
TOTAL						Rp 771.515

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

4. *Recipe Costing*

Recipe costing merupakan proses penghitungan biaya yang diperlukan untuk memproduksi hidangan atau resep tertentu. Tujuannya untuk menghitung harga pokok suatu resep dan mengetahui berapa biaya produksi masakan tersebut, termasuk bahan utama, bahan tambahan, tenaga kerja, biaya dapur dan masih banyak lagi faktor lainnya. Hal ini berguna untuk memaksimalkan keuntungan, menetapkan harga jual, dan mengatur anggaran restoran, jasa makanan, atau bisnis makanan lainnya (R.Dopson, Hayes, & Miller, 2008). Berikut merupakan *recipe costing* penulis:

TABEL 12
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN CHOCOLATE
BUTTER CAKE WITH STRAWBERRY JAM FILLING

No	Bahan	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Qty/ Unit Price	Cost (Rp)
1	Telur	0,603	Kg	Rp 30.000	Kg	Rp 18.090
2	Gula pasir	1,162	Kg	Rp 13.500	Kg	Rp 15.106
3	Tepung Protein Sedang	0,603	Kg	Rp 12.500	Kg	Rp. 7.537
4	Margarin	0,673	Kg	Rp 94.620	Kg	Rp 63.679
5	Susu Cair	1,057	L	Rp 18.400	L	Rp 19.448
6	Baking powder	0,037	Kg	Rp 11.100	Can/ 110g	Rp 3.700
7	Vanilla Extract	0,019	ml	Rp 52.000	Btl/ 100ml	Rp 9.880
8	<i>Fresh Dairy Cream</i>	0,875	L	Rp 101.000	L	Rp 88.375
9	<i>Dark Chocolate</i>	2,134	Kg	Rp 53.000	Kg	Rp 122.642
10	<i>Cocoa Powder</i>	53	G	Rp 34.500	Pack/ 180 g	Rp 10.158
11	<i>Strawberry Jam</i>	1	Kg	Rp 55.000	Kg	Rp 55.000
12	<i>Tier 1</i>	0,730	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 65.116

TABEL 12
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN CHOCOLATE
BUTTER CAKE WITH STRAWBERRY JAM FILLING (Lanjutan)

No	Bahan	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Qty/ Unit Price	Cost (Rp)
13	Dekorasi Tentakel	0,350	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 31.220
14	<i>Tier 2</i>	0,350	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 31.220
15	Dekorasi <i>Sunny Go</i>	0,160	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 14.272
16	<i>Tier 3</i>	0, 218	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 19.445
17	Dekorasi <i>Swirl</i>	0,930	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 82.956
18	Dekorasi Tangkai	0, 027	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 2.408
19	<i>Figurine</i>	0,280	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 24.976
20	<i>Thick Block</i>	1	<i>Pcs</i>	Rp 15.000	<i>Pcs</i>	Rp 15.000
21	<i>Biscuit Crumbs</i>	0,200	Kg	Rp 32.500	<i>Pack/ 250 g</i>	Rp 26.000
22	Tusuk Sate	7	<i>Pcs</i>	Rp 10.000	<i>Pack/ 200 pcs</i>	Rp 350

TABEL 12
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN CHOCOLATE
BUTTER CAKE WITH STRAWBERRY JAM FILLING (Lanjutan)

No	Bahan	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Qty/ Unit Price	Cost (Rp)
23	Kawat	0,100	M	Rp 4.300	Roll/ 10m	Rp 430
24	CMC	43	G	Rp 12.500	Btl/ 43 g	Rp 12.500
25	Maizena	0,500	Kg	Rp 19.675	Kg	Rp 9.837
26	Pewarna Biru Muda	1	Btl	Rp 23.000	Btl/60 ml	Rp 23.000
27	Pewarna Coklat	1	Btl	Rp 39.520	Btl/20 ml	Rp 39.520
28	Pewarna Hitam	1	Btl	Rp 39.520	Btl/20 ml	Rp 39.520
29	Pewarna Oranye	1	Btl	Rp 39.520	Btl/60 ml	Rp 23.000
30	Pewarna Kuning	1	Btl	Rp 39.520	Btl/20 ml	Rp 39.520
31	Pewarna Merah	1	Btl	Rp 5.000	Btl/30 ml	Rp 5.000
32	Pewarna Ungu	1	Btl	Rp 23.000	Btl/60 ml	Rp 23.000
TOTAL						Rp 941.905

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

TABEL 13
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN
DUMMY STYROAFOAM

No	Bahan	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Qty/ Unit Price	Cost (Rp)
1	<i>Dummy styroafoam</i> Ø30 cm T 18 cm	1	<i>Pcs</i>	Rp 43.500	<i>Pcs</i>	Rp 43.500
2	<i>Dummy styroafoam</i> Ø22 cm T 15 cm	1	<i>Pcs</i>	Rp 21.000	<i>Pcs</i>	Rp 21.000
3	<i>Dummy styroafoam</i> bola Ø15 cm T 10	1	<i>Pcs</i>	Rp 15.000	<i>Pcs</i>	Rp 15.000
4	<i>Tier 1</i>	0,730	Kg	Rp 446.000	<i>Pail/5</i> Kg	Rp 65.116
5	Dekorasi Tentakel	0,350	Kg	Rp 446.000	<i>Pail/5</i> Kg	Rp 31.220
6	<i>Tier 2</i>	0,350	Kg	Rp 446.000	<i>Pail/5</i> Kg	Rp 31.220
7	Dekorasi <i>Sunny Go</i>	0,160	Kg	Rp 446.000	<i>Pail/5</i> Kg	Rp 14.272
8	<i>Tier 3</i>	0,218	Kg	Rp 446.000	<i>Pail/5</i> Kg	Rp 19.445
9	Dekorasi <i>Swirl</i>	0,930	Kg	Rp 446.000	<i>Pail/5</i> Kg	Rp 82.956

TABEL 13
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN
DUMMY STYROAFOAM (Lanjutan)

No	Bahan	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Qty/ Unit Price	Cost (Rp)
10	Dekorasi Tangkai	0, 027	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 2.408
11	<i>Figurine</i>	0,280	Kg	Rp 446.000	Pail/5 Kg	Rp 24.976
12	<i>Thick Block</i>	1	<i>Pcs</i>	Rp 15.000	<i>Pcs</i>	Rp 15.000
13	<i>Biscuit Crumbs</i>	0,200	Kg	Rp 32.500	<i>Pack/ 250 g</i>	Rp 26.000
14	Tusuk Sate	7	<i>Pcs</i>	Rp 10.000	<i>Pack/200 pcs</i>	Rp 350
15	Kawat	0,100	M	Rp 4.300	<i>Roll/10m</i>	Rp 430
16	<i>CMC</i>	43	G	Rp 12.500	<i>Btl/ 43 g</i>	Rp 12.500
17	Maizena	0,500	Kg	Rp 19.675	Kg	Rp 9.837
18	Pewarna Biru Muda	1	Btl	Rp 23.000	Btl/60ml	Rp 23.000
19	Pewarna Coklat	1	Btl	Rp 39.520	Btl/20ml	Rp 39.520
20	Pewarna Hitam	1	Btl	Rp 39.520	Btl/20ml	Rp 39.520

TABEL 13
RECIPE COSTING DEKORASI KUE DENGAN
DUMMY STYROAFOAM (Lanjutan)

No	Bahan	Qty	Unit	Unit Price (Rp)	Qty/ Unit Price	Cost (Rp)
21	Pewarna Oranye	1	Btl	Rp 39.520	Btl/60 ml	Rp 23.000
22	Pewarna Kuning	1	Btl	Rp 39.520	Btl/20ml	Rp 39.520
23	Pewarna Merah	1	Btl	Rp 5.000	Btl/30ml	Rp 5.000
24	Pewarna Ungu	1	Btl	Rp 23.000	Btl/60ml	Rp 23.000
TOTAL						Rp 595.290

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

5. Selling Price

Selling price atau harga jual merupakan harga yang telah dikeluarkan oleh penjual untuk menjual produk atau jasa yang dimilikinya. Harga jual umumnya ditetapkan berlandaskan pada harga pokok atau biaya produksi ditambah keuntungan yang diinginkan. Dengan demikian, harga jual merupakan faktor penting yang menentukan keuntungan yang akan diperoleh penjual (Pratiwi, 2023).

Berikut ini merupakan rumus *selling price* Terry Jones dan penulis terapkan dalam perhitungan harga jual dari dekorasi kue, yaitu:

$$\text{MENU PRICE} = \frac{\text{COST}}{\text{FOOD COST PERCENTAGE}}$$

Food cost percentage merupakan penambahan harga yang sudah ditentukan untuk membayar serta menutupi biaya produksi keuntungan yang ditetapkan seorang penjual. Jarak presentasi *food cost* berada di kisaran 30-40% (Jones, 2004).

Preliminary selling price merujuk pada perkiraan estimasi awal atau harga jual yang ditentukan sebelum penetapan harga jual final suatu produk atau jasa (Kotler & Armstrong, 2016). Sedangkan *actual selling price* merupakan harga penjualan aktual atau yang sebenarnya suatu produk atau layanan (Garrison, Noreen, Brewer, & McGowan, 2010).

TABEL 14
SELLING PRICE DEKORASI KUE ONE PIECE: GEAR FIFTH
DENGAN CHOCOLATE BUTTER CAKE WITH STRAWBERRY JAM

<i>ITEM</i>	<i>COST (Rp)</i>
Dekorasi Kue dengan <i>Chocolate Butter Cake with Strawberry Jam</i>	Rp 941.905
<i>FOOD COST PERCENTAGE</i>	30%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 3.139.683
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 3.200.000

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

TABEL 15
SELLING PRICE DEKORASI KUE ONE PIECE: GEAR FIFTH
DENGAN DUMMY STYROAFOAM

<i>ITEM</i>	<i>COST (Rp)</i>
Dekorasi Kue dengan <i>Dummy Styroafoam</i>	Rp 595.290
FOOD COST PERCENTAGE	30%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp 1.984.300
ACTUAL SELLING PRICE	Rp 2.000.000

Sumber: Hasil Data Penullis, 2023

Setelah menetapkan harga jual, penulis memilih target pasar yaitu para penggemar *One Piece* dengan rentang usia 17 tahun sampai 40 tahun, mengingat bahwa *One Piece* telah berjalan kurang lebih 24 tahun.

6. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk

a. Lokasi

Lokasi kegiatan latihan Tugas Akhir “Dekorasi Kue Bertemakan *One Piece: Gear Fifth*” dilakukan di tempat tinggal sementara penulis yaitu di Jalan Dr. Setiabudi Belakang No. 111 RT 01 / RW 05, Kelurahan Gegerkalong, Kecamatan Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat. 40153.

b. Waktu

Waktu kegiatan yang dilakukan untuk Latihan Tugas Akhir “Dekorasi Kue Bertemakan *One Piece: Gear Fifth*” ini dimulai pada bulan September 2023 hingga Desember 2023.