

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food Presentation merupakan suatu kegiatan seni yang menggunakan teknik tertentu guna menambah nilai estetika, karena dalam dunia kuliner, ketertarikan pada makanan disebabkan oleh penampilan visual. Penampilan ini bisa berupa bentuk, warna, dan penataan, serta pemilihan bahan – bahan. Maka dari itu *food presentation* dipakai sebagai tahap awal penyajian kue atau makanan untuk menarik konsumen dalam aspek visual (Nurindiani, 2012)

Cake atau dalam Bahasa Indonesia disebut kue merupakan istilah umum dari makanan semi basah yang proses pembuatannya dipanggang dan bahan pokok nya terbuat dari tepung terigu, telur, susu, gula, lemak, serta tambahan bahan lainnya yang diperlukan contohnya seperti pengembang. Kue memiliki bentuk, ukuran, dan tekstur yang beragam serta perpaduan rasa yang tidak ada batasnya (Rinsky, 2008). Seiring berjalannya zaman, kue seringkali dijadikan simbolis untuk perayaan ulang tahun, perayaan pernikahan, *bridal shower*, *gender reveal*, dan lain-lain sehingga, kreativitas seni dalam pembuatan cake harus diperhatikan salah satunya dalam *cake decoration*.

Cake decoration adalah wadah bagi seseorang untuk mengekspresikan diri menggunakan teknik seni seperti membuat *design*, pola, karakteristik, perpaduan warna kedalam sebuah *cake* atau kue untuk ditampilkan dan merepresentasikan karakter dan artistic orang yang membuatnya (LoCicero, 2007) . Mendekorasi kue

adalah suatu seni yang memerlukan latihan yang konsisten seperti layaknya belajar bahasa, skill harus dilatih agar dapat menguasainya. (Garret, 2012). Mendekorasi kue memiliki andil yang cukup besar untuk memberikan cita rasa pada kue dan menjadi nilai tambahan untuk daya tarik visualnya.

Selain mementingkan ekspresi artistik nya kedalam kue, dalam *cake decoration* juga memerlukan pertimbangan penggunaan jenis kue, *filling* didalam kue, dan penggunaan bahan dekorasi *icing* untuk bagian luar yang umumnya menggunakan *buttercream, royal icing, glaze, ganache, fondant.*(Labensky, 2016). Adapun beberapa teknik yang dipakai untuk menghias kue antara lain dengan *pipe work, steamed buttercream*, teknik alur menggunakan *royal icing*, teknik *airbrush, chocolate work*, dan *rolled fondant*. (Faridah, 2008). Saat ini penggunaan *fondant* cukup populer digunakan oleh para penghias kue karena mudah ditemukan, bahannya yang elastis dan mudah dibentuk, serta memudahkan dalam membuat animasi 4 dimensi yang kini banyak digunakan untuk kue animasi ulang tahun anak. Salah satunya *fondant*.

Fondant dikembangkan pertama kali pada tahun 1558 awal. Awalnya *fondant* terbuat dari gula, air mawar, perasan lemon, putih telur, dan getah *tragacanth* yang akhirnya disebut *gum dragon*. (Garret, 2012). *Rolled fondant* adalah salah satu tipe dari *fondant*. *Rolled fondant* memiliki tekstur lembut, fleksibel, dan *edible* sehingga dapat diaplikasikan dengan mudah untuk melapisi bagian luar kue dengan hasil akhir yang rata dan halus. *Rolled fondant* memiliki utama yaitu *corn syrup*, untuk membuatnya semakin elastis bisa dengan menambahkan *gelatin*. *Rolled fondant* juga aman untuk digunakan di luar ruangan karna tidak mudah rusak baik di tempat

yang panas maupun lembab. (LoCicero, 2007) *Rolled fondant* berwarna dasar putih sehingga mudah untuk diwarnai dengan berbagai warna yang dibutuhkan.

Pada penggunaan *rolled fondant* untuk dekorasi sangat penting untuk menambahkan pewarna agar terlihat lebih mencolok dan menarik secara visual. Penggunaan pewarna makanan yang cocok untuk *fondant* yaitu pewarna makanan yang berbasis gel atau pasta, boleh juga *powder*. Penggunaan pewarna makanan *water base* bisa juga digunakan namun biasanya memiliki ketajaman warna yang berbeda sehingga jika penggunaannya terlalu banyak akan berdampak pada konsistensi *fondant* dan menjadikan *fondant* lengket sehingga sulit dibentuk. (Autumn, 2014).

Dalam penghiasan kue terdapat beberapa teknik yang mudah dan biasa digunakan. Yang pertama ada *ribbon* atau penggunaan pita pada kue yang bisa menjadikan kue yang tampak sederhana bisa menjadi mewah. Kedua ada *sausage edges* yaitu membuat gulungan *rolled fondant* dan menaruhnya mengelilingi kue. Ketiga ada *texture* yaitu menggunakan bantuan *modelling tools* untuk membuat tekstur pada *fondant*. Selanjutnya *twisted edges* yaitu dengan membuat 3 warna gulungan *rolled fondant* dan memutarnya sehingga menjadi seperti tali. Selanjutnya *stippling* yaitu dengan menggunakan *royal icing* untuk hiasan. Selanjutnya *embossing* yaitu penggunaan cetakan hiasan untuk memberikan tekstur pada *rolled fondant*. Selanjutnya *crimping* membentuk *fondant* mengeriting dengan bantuan alat. Selanjutnya *cuts-out* yaitu dengan cara memotong bagian *fondant* dan menempelkan bagian yang telah dipotong ke bagian lainnya. Selanjutnya *inserts*, ini mirip seperti *cut-outs* namun *inserts* lebih kepada mengisi bagian *fondant* yang

telah dipotong dengan bagian dan tambahan hiasan lain. Selanjutnya *quilling* yaitu dengan membentuk *rolled fondant* menjadi elemen tertentu. Terakhir ada *painting* yaitu dengan menggambar atau mewarnai *rolled fondant* menggunakan pewarna makanan dengan batuan *brush*. (Brown, 2007).

Kue ulang tahun telah menjadi bagian penting dalam perayaan ulang tahun pada pertengahan abad di abad ke-19 yang dilakukan di negara-negara Eropa Barat. Namun, pada zaman Romawi kuno kue dan perayaan ulang tahun sudah mulai ada di zaman Romawi klasik untuk disajikan pada hari hari khusus. Kue ulang tahun awalnya terbuat dari tepung dan kacang-kacangan, yang dikembangkan oleh ragi, dan diberi manis dari madu. (Gage, 2012) Selanjutnya seiring perkembangan zaman, kue ulang tahun mulai berkembang variasi serta modelnya. Disesuaikan dengan kebutuhannya seperti, model yang simple dan elegan untuk kalangan dewasa, namun untuk anak-anak biasanya model dan warna yang digunakan lebih banyak variasinya dan warna yang lebih mencolok ataupun bertemakan karakter kesukaan contohnya seperti *Moana*.

Moana merupakan film petualangan fantasi animasi 3 dimensi yang diproduksi oleh *Walt Disney Animation Studios* dan disutradarai oleh *Ron Clements* dan *John Musker* yang diirilis pada 23 November 2016 dan hingga kini masih banyak penggemarnya di kalangan remaja terutama anak - anak. Film *Moana* mengisahkan seorang putri dari kepala suku yang berusia 16 tahun dengan jiwa kepemimpinan dan kemauan yang tinggi untuk menyebrangi samudera seperti yang dilakukan para leluhurnya dahulu, namun ia mendapatkan tentangan dari keluarganya karena banyak bahaya yang akan terjadi karena ada kutukan akibat hilangnya batu *Te Fiti*.

Moana dipilih lautan untuk mengembalikan batu jantung *Te fiti* bersama manusia setengah dewa bernama *Maui* untuk menyelamatkan rakyatnya dari kutukan.

Selain karakter utama yang kuat, karakter tambahan pada film ini pun cukup *iconic*. Bukan hanya karakternya yang menjadikan film ini sukses melekat di hati penonton sampai saat ini, namun khas nya unsur alam pada film *Disney* satu ini cukup memanjakan visual para penontonnya mulai dari keindahan alam lautan yang luas, pulau *Te fiti* yang hijau dan indah, kekayaan alam di suku *Motunui*, sosok *Te-ka* sang gunung berapi juga membuat kombinasi film ini sukses.

B. Desain Produk

Berikut desain produk yang penulis rancang mulai dari tema, konsep, dan detail ukuran produk.

1. Tema Produk

Penulis mengambil tema *Moana* yang merupakan film animasi musikal yang diproduksi oleh Disney dan cukup populer hingga saat ini meskipun telah dirilis sejak 2016. Karakter *Moana* yang kuat dan berjiwa petualang, nilai adat budaya suku yang kental, serta keindahan elemen alam yang terkandung dalam film Disney *Moana* ini memanjakan mata penonton dan menjadikan film ini sukses dan berkesan di hati penonton hingga saat ini.

Tema *Moana* sebagai penulisan Tugas Akhir ini penulis angkat karena banyaknya penggemar film-film Disney di berbagai kalangan. Banyak orang dewasa yang menyukai film *Moana* karna pesan moral yang terkandung dan

penunjukan visualnya yang kuat, namun umumnya film-film Disney terutama *Moana* ini lebih banyak digemari oleh anak-anak karena disajikan dalam bentuk kartun dan diiringi banyak musik yang ceria. Oleh karena itu, kue yang akan dibuat pada *Food Presentation* ini ditujukan khususnya untuk sebuah acara ulang tahun anak-anak usia 6-12 tahun yang menyukai film kartun ini. Pemilihan karakter pada kue dekorasi ini mengambil karakter inti, dan beberapa unsur alam yang ada di dalam film *Moana* seperti karakter *Moana* kecil yang di kelilingi laut yang membuka jalan untuknya, karakter *Kakamora* yang berkelompok membawa senjata, karakter tattoo *Maui* yang *iconic*, dan *Te Fiti* island yang diimplementasikan dalam bentuk logo *Moana*.

GAMBAR 1 KARAKTER MOANA KECIL



Sumber: (id.wikipedia.org)

Moana Wailiki seorang anak perempuan dari kepala suku *Motunui* di Polinesia yang sejak kecil sudah dipilih oleh lautan untuk berjelajah dan mengembalikan alam yang rusak dengan cara menaruh batu jantung *te fiti* ke tempat asalnya yang sebelumnya dicuri, dan mencari *Maui* manusia setengah dewa untuk mengembalikan batu jantung *te fiti* ke *te fiti island*. Meskipun larangan yang kuat dari kedua orang tuanya karena di lautan terdapat banyak monster-monster yang akan membahayakan nyawanya, namun karena ia

memiliki jiwa kepemimpinan dan kemauan yang sangat tinggi, serta karna ia mengetahui sejarah bahwa para *leluhurnya* dahulu adalah para penjelajah maka *Moana* yang saat itu berusia 16 tahun bertekad berjelajah bersama *Maui* demi mengembalikan alam kembali seperti semula.

GAMBAR 2 LAUT DALAM FILM MOANA



Sumber: (jaringanpenulis.com)

Laut biru yang ada dalam film berjudul *Moana* adalah entitas yang hidup dan memiliki kesadaran. Laut ini terletak di pulau *Muntiti, Polinesia*. Laut ini memilih sendiri orang yang dipercaya untuk berjelajah dengannya dalam misi mengembalikan batu hati *Te fiti*. Kala itu, *Moana* lah yang dipilih oleh laut sehingga laut selalu memberi perlindungan dan petunjuk, bahkan saat *moana* berjalan, air lautan membuka jalan untuknya dan selalu bergerak membantu *Moana*. Ombak dan gelombang laut aktif berinteraksi selama perjalanan *Moana* dalam misi mengembalikan hati *Te fiti*, bukan hanya memberikan petunjuk arah tapi laut juga bisa membentuk menjadi fisik seperti menjadi kura kura unuk berkomunikasi dengan *moana*. Di dalam laut juga ada elemen-elemen seperti bebatuan, ikan, karang laut.

GAMBAR 3 KARAKTER KAKAMORA



Sumber: (pinterest.com)

Kakamora adalah karakter bajak laut kecil yang berbentuk menyerupai kelapa dengan topi besi dan senjata tajam, mereka hidup berkawanan sehingga memiliki keberanian yang tinggi dan otak yang cerdas. *Kakamora* hidup di pulau terapung yang mengapung di lautan dan digambarkan sebagai pulau baja. Mereka sangat tertarik pada harta karun dan dalam film *Moana*, karakter kakamora menyerang *Moana* dan *Maui* untuk merebut batu hati *Te fiti*, pertarungan yang lucu dan sengit pun terjadi namun akhirnya *Moana* dan *Maui* dapat mengalahkan *Kakamora* dan melanjutkan perjalanan mereka.

GAMBAR 4 KARAKTER MAUI



Sumber: (pinterest.com)

Maui adalah sosok yang penting dalam film *Moana* yang digambarkan memiliki penampilan fisik yang besar dan berotot. Ia dan berperan sebagai *partner* moana dalam perjalanannya mengembalikan batu hati *Te fiti*. *Maui* digambarkan memiliki karakter khas yang menunjukkan mitologi budaya Polinesia. Simbol yang kuat dalam karakter *Maui* adalah ia memiliki tattoo yang banyak di badannya dan bisa hidup juga memiliki kemampuan untuk berkomunikasi dan mengekspresikan perasaan dan fikiran dari *Maui*. Dalam film *Moana* karakter Tatto *Maui* ini bahkan bisa bersentuhan fisik dengan *Maui* seperti mencubit kulit *Maui*. Tatto ini disebut *Mini-Maui* karna bentuknya yang persis menyerupai *Maui* dengan ukuran yang lebih kecil.

GAMBAR 5 TE FITI ISLAND



Sumber: (researchrnc.com)

Te fiti dalam mitologi Polinesia adalah dewi yang dikenal sebagai pencipta kehidupan di pulau-pulau Polinesia dan menciptakan kehidupan melalui keindahan dan keajaiban alamnya. Sumber kekuatannya ada pada hatinya yang berbentuk batu permata berwarna hijau yang indah. Maka setelah hatinya dicuri, alam dan pulau-pulau di Polinesia mengalami kekacauan dan sedikit demi sedikit kekayaan alamnya terganggu, juga monster-monster yang bermunculan untuk mencari batu hati *Te fiti*. Maka misi *Moana* dalam

mengembalikan batu hati *Te fiti* ke *Te fiti island* untuk menyelamatkan pulau-pulau dari kerusakan dan memulihkan lagi kekayaan alamnya. Karakter *Te fiti* ini menjadi sumber alasan perjalanan yang dilakukan oleh *Moana* dan Maui.

GAMBAR 6 IKON LOGO OMBAK



Sumber: (seeklogo.com)

Logo ombak dalam film *Moana* ini merupakan tema inti yang membentuk pola air ombak yang melingkar dan memiliki elemen alam yang menggambarkan kekuatan, keindahan, dan misteri lautan yang ada didalam film *Moana*.

GAMBAR 7 PERAHU



Sumber: (kapanlagi.com)

Unsur perahu atau kano dalam film moana disebut "*The Wa'a*", ia menjadi simbol penting dalam film Moana dan menjadi unsur penting sebagai penghubung antara Moana dan laut. *Wa'a* membantu mengantar *Moana* dan *Maui* dari awal perjalanan sampai akhirnya ia mengembalikan batu hati *Te fiti*.

2. Konsep Produk

Kue yang akan penulis pakai dalam pembuatan *cake decoration* bertemakan *Moana* ini adalah *butter cake*, karena untuk jenis kue yang dipakai untuk metode *creaming* biasanya menggunakan kue yang bertekstur padat namun tetap lembut (Garret, 2007). Maka dari itu, untuk menyesuaikan kue ulang tahun yang bertingkat ini penulis menggunakan *butter cake* karna memiliki tekstur yang kokoh dan mampu menahan *fondant* yang akan dipakai untuk melapisi dan mendekorasi kue, namun pada pelaksanaan Tugas Akhir ini penulis mengganti *Butter Cake* dengan *Dummy Sterofoam*, agar pembuatan dekorasi lebih mudah dilakukan.

Konsep dekorasi kue yang akan penulis buat terinspirasi dari karakter inti *Moana* kecil yang bisa mengendalikan air sehingga tiap ia berjalan ke laut maka air laut akan bergerak membukakan jalan untuknya dan beberapa unsur alam dan karakter tambahan yang terkandung dalam film *Moana*. Kue yang akan dibuat terdiri dari 4 tier.

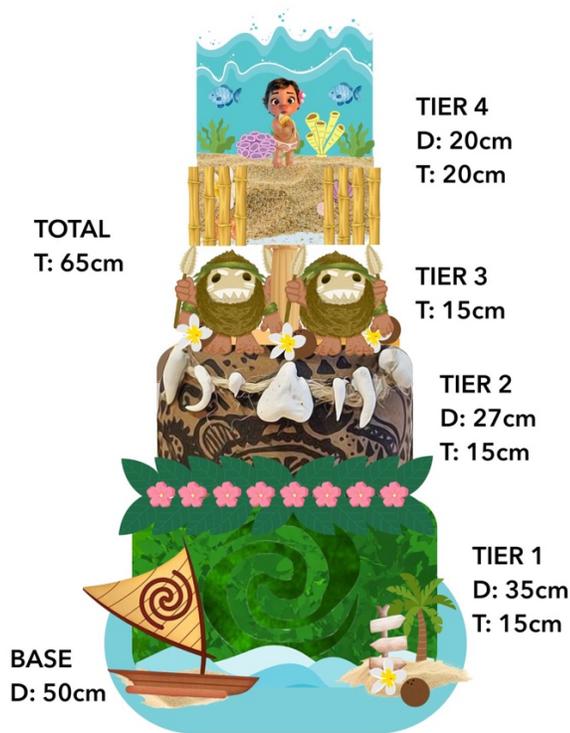
- A. *Tier* pertama berdiameter 35cm dengan tinggi 15 cm dan akan di dominasi dengan warna hijau tua yang terinspirasi dari pulau *Te fiti*.
- B. *Tier* kedua berdiameter 27cm dengan tinggi 15cm yang akan di dominasi dengan warna coklat yang akan di lukis untuk merepresentasikan tattoo dari *Maui*.
- C. *Tier* ketiga menggunakan cake floating untuk karakter *Kakamora* sebagai penyanggah dengan tinggi masing masing 15 cm.

D. Tier keempat berdiameter 20 dengan tinggi 20 cm akan di dominasi warna biru laut yang terinspirasi dari *scene iconic Moana* kecil.

Warna yang akan digunakan menyesuaikan dengan pengambilan tema Pada setiap tiernya yang diambil dari karakter dan latar dalam film *Moana*. Warna yang akan dipilih antara lain, hijau tua, biru laut, coklat muda, hitam, cream, putih. Komponen lain yang akan penulis buat sebagai tambahan dekorasi adalah elemen yang ada di laut dan pantai seperti terumbu karang, kerang kerangan, kelapa, kayu, dedaunan, bunga, dan bambu yang ada dalam film *Moana*.

3. Sketsa Produk

GAMBAR 7 SKETSA PRODUK



(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

Berikut telah digambarkan sketsa *cake decoration* yang akan terbagi menjadi 4 tingkatan dengan diameter yang berbeda beda dan nantinya akan direalisasikan menggunakan *Dummy Sterofoam* yang akan didekorasi oleh *Rolled Fondant, Dried coconut, Biscuit crumb*.

GAMBAR 8 TIER PERTAMA



(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

Tingkatan pertama ini merupakan bagian dasar dari kue yang penulis buat yang di dominasi warna hijau tua dan akan dibentuk sedemikian rupa agar terlihat seperti sebuah pulau yang merepresentasikan *Te Fiti island* dengan menggambarkan logo film *Moana* ditengahnya dengan tambahan beberapa elemen laut dan penambahan unsur *Wa'a* yaitu perahu yang dipakai *Moana* menyebrangi pulau. Tier pertama ini memiliki tinggi 15cm dan diameter 35cm. tingkat pertama kue ini akan ditempelkan fondant yang membentuk logo film *Moana* ditengahnya dan kemudian dilapisi *rolled fondant* berwarna hijau tua di seluruh permukaannya sehingga logo moana yang tertempel tadi akan menjadi timbul. Kemudian setelah rata tingkatan pertama ini akan di *brush* dengan *edible glue* lalu di *coating* dengan *dried coconut* yang telah diberi pewarna

makanan berwarna hijau tua agar terlihat lebih realistis menyerupai pulau dengan tekstur yang timbul. Ini merepresentasikan pulau *Te Fiti*.

Pada tingkatan pertama ini akan memakai *cake board* berukuran 50cm yang akan dilapisi fondant yang telah diwarnai biru muda dan biru tua yang diuleni secara acak agar membuat warna *marble* untuk merepresentasikan laut dan dibuat mirip seperti pulau *Te fiti* yang berada diatas lautan dengan penambahan sedikit ombak. Lalu pada sekeliling *tier* pertama akan diberikan sedikit *biscuit crumb* yang dihaluskan dan disebar di sekeliling ornament pohon kelapa dan dibawah perahu untuk merepresentasikan pasir, dan tambahan elemen pantai seperti pohon kelapa dengan warna coklat pada batangnya dengan menggunakan penyanggah menggunakan kawat di dalamnya dan dibentuk menyerupai batang pohon. Penambahan warna hijau tua untuk penggunaan pada daunnya menggunakan bahan *fondant* yang dibentuk menggunakan teknik *modelling fondant*. Selanjutnya penambahan elemen perahumenggunakan penyanggah karton dan dilapisi menggunakan *rolled fondant* menggunakan teknik *modelling fondant*, dan untuk bagian logo pada bendera menggunakan teknik *painting* menggunakan bantuan *brush*.

Penulis juga menambahkan daun berwarna hijau tua dan bunga berwarna pink yang menyerupai mahkota dengan melingkari seluruh bagian atas tier pertama, ini terinspirasi dari *crown iconic* yang dipakai di kepala *Moana* sebagai putri dari kepala suku *Motunui*. Komponen komponen yang dibuat untuk melengkapi tier pertama ini dibuat dengan menggunakan mold dan akan

ditambahkan pewarna makanan berwarna hijau dan pink yang dibuat sesuai untuk merepresentasikan mahkota moana .

GAMBAR 9 TIER KEDUA



(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

Tingkatan kedua ini akan berbentuk seperti tingkatan pertama dan di dominasi dengan warna coklat juga sedikit warna putih tulang. Memiliki diameter 27cm dan tinggi 15cm yang dilapisi *rolled fondant* dengan penambahan pewarna makanan berwarna coklat muda. Lalu akan digambar sedemikian rupa untuk merepresentasikan karakter *Maui* yang memiliki tubuh besar dengan banyak tattoo di tubuhnya. Penulis akan menggambar tattoo maui menggunakan *edible spidol* dengan sketsa tattoo *Maui* yang dicetak menggunakan kertas dan selanjutnya di tebalkan menggunakan *edible spidol*, ini merepresentasikan *Mini Maui* yang hidup dan membantu moana selama perjalanan.

Pada bagian atas *tier* kedua ini akan ditambahkan *tribal necklace* berwarna putih yang berbentuk tulang untuk merepresentasikan kalung yang dipakai *Maui*. Penulis akan membentuk sedemikian rupa dari *fondant* menggunakan teknik *modeling fondant* untuk membentuk bagian tulang dan

menambahkan fondant dengan warna coklat untuk menyambungkan tulang dan membentuk seperti kalung.

GAMBAR 10 TIER KETIGA



(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

Pada tingkatan ketiga penulis akan membuat karakter *Kakamora* dengan tinggi 15cm dan membuat bahan dasar menggunakan *crispy rice treats* yang akan dibentuk bulat menyesuaikan ukuran *Kakamora* yaitu 15cm. Selanjutnya, melapisi dengan *fondant* yang diberi pewarna makanan coklat tua lalu dibentuk menyerupai badan *Kakamora*, selanjutnya di tambahkan *fondant* yang dibentuk wajah *kakamora* dan lengkap memegang senjatanya yang dibuat dengan bahan kawat sebagai penyanggah dan dilapisi oleh *fondant* berwarna coklat tua dengan kombinasi coklat muda di bagian atas senjatanya. Penambahan karakter *kakamora* ini berjumlah 4 untuk mengelilingi *tier* agar dapat melambangkan karakter *kakamora* yang berkelompok dengan menggunakan teknik *modelling fondant*.

Selanjutnya untuk pilar yang dikelilingi *kakamora* akan menggunakan *cake stand* yang bagian tengahnya akan dilapisi *fondant* berwarna cream senada dengan warna pasir, dan dibentuk sedemikian rupa seperti pilar hingga terlihat

seperti *kakamora* sedang berdiri diantara *tier* dua dan *tier* empat. Penulis akan menambahkan sekeliling tingkat tiga ini dengan biscuit crumb yang dihaluskan untuk merepresentasikan pasir sebagai tambahan dengan mengelilingi tier ketiga agar merepresentasikan karakter *kakamora* yang sedang berdiri diatas pasir.

Penulis menambahkan elemen bunga-bunga dan kelapa pada bagian bawah tier ketiga ini menggunakan bantuan mold dengan mencetak *rolled fondant* yang sebelumnya sudah diwarnai merah, pink. Untuk elemen kelapa penulis akan membentuk *rolled fondant* coklat menjadi bulat dan memberikan detail tekstur menggunakan bantuan *modelling tools* untuk menyerupai kelapa.

GAMBAR 11 TIER KEEMPAT



(Sumber: Olahan Penulis, 2023)

Pada tingkatan keempat di dominasi dengan warna biru laut dan penulis akan menggunakan *dummy* yang berbentuk tabung dengan tinggi 18cm dan diameter 20cm dan dipotong setengah untuk membuat batasan antara ombak yang tinggi dan dataran pasir. Lalu *dummy* dilapisi *rolled fondant* yang di

warnai biru muda dan biru tua lalu dicampur untuk memberikan hasil *marble* agar terlihat lebih realistis dengan keadaan laut sebenarnya, kemudian penulis menambahkan *fondant* dengan warna yang sama diatas *dummy* ditempel dengan *royal icing* dan dibentuk dengan tidak beraturan menyerupai ombak yang mengintari *Moana* kecil.

Penulis menambahkan elemen laut pada ombak seperti ikan, rumput laut, dan terumbu karang yang akan dicetak menggunakan *mold* dan akan diwarnai ungu, kuning, hijau sesuai pada keadaan aslinya. Serta penambahan karakter *Moana* kecil yang berdiri dikelilingi air seperti pada cuplikan *iconic* dalam film *Moana*. Penulis akan membentuk karakter *Moana* kecil menggunakan teknik *modelling fondant* dengan membuat fondant serupa dengan warna kulit asli *moana* menggunakan pewarna makanan coklat dan kuning agar memberikan warna yang sesuai. Lalu membentuk pola kepala, badan, dan tambahan *ornament* pakaian moana dengan warna kuning muda. Ditambah *ornament* kerang yang terbuat dari *fondant* dan dibentuk menggunakan teknik *modelling fondant*.

Selanjutnya penulis akan menambahkan *biscuit crumb* pada bagian dataran pasir yang sebelumnya diolesi *edible glue* untuk merepresentasikan pasir laut yang dipijak oleh sang *Moana* kecil. Penambahan wafer roll untuk mempermudah penulis merepresentasikan bambu ditambahkan di sekeliling *tier* keempat ini dan ditempelkan dengan bantuan *royal icing* dan disisakan bagian kosong ditengahnya agar *Moana* kecil lebih terlihat. Selanjutnya diluar

wafer ditambahkan elemen kerang kerang yang dibentuk oleh *mold* dan diberi pewarna makanan oren, pink, ungu, dan cream agar menyerupai warna aslinya.

C. Tinjauan Produk

1. *Standar Resep*

Standar resep adalah sebuah instruksi atau resep khusus yang diciptakan untuk menjelaskan cara pembuatan produk tertentu. Dikembangkan untuk operasi yang dipakai oleh koki, *pastry chef*, dan *bakers* dalam menciptakan suatu makanan agar hasilnya stabil, kemudian makanan tersebut disajikan untuk konsumen, (Gisslen:2013).

Berikut ini penulis cantumkan standar resep pembuatan kue dengan *dummy* juga dengan kue asli berupa *butter cake*, *chocolate ganache*, dan *rice crispy treats*.

TABEL 1 STANDAR RESEP
BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 1

BUTTER CAKE with CHOCOLATE GANACHE TIER 1			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateau & Torten</i>	
STANDAR RESEP			Hasil : Ø 35 cm T 15 cm (4.055 g)	
			Halaman : 1 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Masukan	1.187 g	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam mixer
3	Campurkan	950 g	<i>Granulated Sugar</i>	Setelah itu, kocok hingga pucat dan juga mengembang menggunakan <i>attachment whisker</i>
4	Saring	1.068 g <i>Little pinch</i>	<i>Soft flour Salt</i>	
5	Masukan			1-3 kali ke dalam
6	Masukan Lanjutkan Tambahkan	17 Pcs	Telur	Ke dalam mixing <i>bowl</i> 3-4 kali Mengaduk dan sisa tepung
7	Masukan	<i>Few drops</i>	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan
8	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang yang sudah di alasi dengan baking paper dan diolesi butter
9	Panggang		Adonan	Ke dalam oven dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10	Keluarkan dan dinginkan		<i>Butter Cake</i>	Dari oven.

TABEL 1 STANDAR RESEP
BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 1 (Lanjutan)

<i>BUTTER CAKE with CHOCOLATE GANACHE TIER 1</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateau & Torten</i>	
STANDAR RESEP			Hasil : Ø 35 cm T 15 cm (4.055 g)	
			Halaman : 2 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Chocolate Ganache</i> Hasil: 2.250 g				
11	Potong	1500 g	<i>Dark chocolate</i>	Kecil-kecil.
12	Panaskan	750 g	<i>Fresh Cream</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> diatas kompor dengan api kecil.
13	Campurkan	45 g 30 g	<i>Cocoa powder Sugar</i>	Di dalam mangkuk
14	Masukkan		<i>Sugar & cocoa mixture</i>	Ke dalam <i>boiling cream</i> selama 30 detik. Aduk
15	Angkat Masukkan		<i>Dark Chocolate</i>	Dari kompor, ke dalam <i>sauce pan</i>
16	Panaskan kembali			Di atas kompor sampai larut.
17	Siapkan		<i>Butter cake</i>	Lalu,
18	Tuangkan		<i>Chocolate ganache</i>	Sehingga menutupi semua bagian kue.
19	Masukkan			Ke dalam <i>chiller</i> .

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

TABEL 2 STANDAR RESEP
BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 2

BUTTER CAKE with CHOCOLATE GANACHE TIER 2			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateau & Torten</i>	
STANDAR RESEP			Hasil : Ø 27 cm T 15 cm (2.407 g)	
			Halaman : 1 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Masukan	706 g	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam mixer
3	Campurkan	565 g	<i>Granulated Sugar</i>	Setelah itu, kocok hingga pucat dan juga mengembang menggunakan <i>attachment whisker</i>
4	Saring	636 g <i>Little pinch</i>	<i>Soft flour Salt</i>	
5	Masukan			1-3 kali ke dalam
6	Masukan Lanjutkan Tambahkan	10 Pcs	Telur	Ke dalam mixing <i>bowl</i> 3-4 kali Mengaduk dan sisa tepung
7	Masukan	<i>Few drops</i>	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan
8	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang yang sudah di alasi dengan baking paper dan diolesi butter
9	Panggang		Adonan	Ke dalam oven dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10	Keluarkan dan dinginkan		<i>Butter Cake</i>	Dari oven.

TABEL 2 STANDAR RESEP
BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 2 (Lanjutan)

BUTTER CAKE with CHOCOLATE GANACHE TIER 2			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateau & Torten</i>	
STANDAR RESEP			Hasil : Ø 27 cm T 15 cm (2.407 g)	
			Halaman : 2 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Chocolate Ganache				
Hasil: 1500 g				
11	Potong	1000 g	<i>Dark chocolate</i>	Kecil-kecil.
12	Panaskan	500 g	<i>Fresh Cream</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> diatas kompor dengan api kecil.
13	Campurkan	30 g 20 g	<i>Cocoa powder</i> <i>Sugar</i>	Di dalam mangkuk
14	Masukkan		<i>Sugar</i> & <i>cocoa mixture</i>	Ke dalam <i>boiling cream</i> selama 30 detik. Aduk
15	Angkat Masukkan		<i>Dark Chocolate</i>	Dari kompor, ke dalam <i>sauce pan</i>
16	Panaskan kembali			Di atas kompor sampai larut.
17	Siapkan		<i>Butter cake</i>	Lalu,
18	Tuangkan		<i>Chocolate ganache</i>	Sehingga menutupi semua bagian kue.
19	Masukkan			Ke dalam <i>chiller</i> .

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

TABEL 3
RICE CRISPY TREATS TIER 3

RICE CRISPY TREATS TIER 3			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 945 g	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang dibutuhkan.
2	Lelehkan	45 g	<i>Unsalted Butter</i>	Di dalam <i>pan</i> hingga mencair lalu
3	Tambahkan	450 g	<i>Marshmallow</i>	Kedalam <i>pan</i> lalu aduk hingga meleleh
4	Siapkan	450 g	<i>Rice Crispy</i>	Kedalam <i>bowl</i> yang sudah diolesi oleh minyak
5	Tuangkan Aduk			<i>Marshmallow</i> yang telah meleleh ke dalam <i>bowl</i> yang berisi <i>Rice Crispy</i> lalu Hingga merata
6	Dinginkan		<i>Rice Crispy Treats</i>	Hingga tekstur menjadi sedikit keras sehingga dapat digunakan untuk membuat <i>base figure</i> .

Sumber: Olahan Penulis, 2023.

TABEL 4 STANDAR RESEP
BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 4

BUTTER CAKE with CHOCOLATE GANACHE TIER 4			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateau & Torten</i>	
STANDAR RESEP			Hasil : Ø 20 cm T 20 cm (1.741 g)	
			Halaman : 1 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang akan digunakan
2	Masukan	515 g	<i>Soft Butter</i>	Ke dalam mixer
3	Campurkan	412 g	<i>Granulated Sugar</i>	Setelah itu, kocok hingga pucat dan juga mengembang menggunakan <i>attachment whisker</i>
4	Saring	464 g <i>Little pinch</i>	<i>Soft flour Salt</i>	
5	Masukan			1-3 kali ke dalam
6	Masukan Lanjutkan Tambahkan	<i>7 Pcs</i>	Telur	Ke dalam mixing <i>bowl</i> 3-4 kali Mengaduk dan sisa tepung
7	Masukan	<i>Few drops</i>	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan
8	Tuangkan		Adonan	Ke dalam loyang yang sudah di alasi dengan baking paper dan diolesi butter
9	Panggang		Adonan	Ke dalam oven dengan suhu 170°C selama 30-40 menit
10	Keluarkan dan dinginkan		<i>Butter Cake</i>	Dari oven.

TABEL 4 STANDAR RESEP
BUTTER CAKE with CHOCOLATE TIER 4 (Lanjutan)

<i>BUTTER CAKE with CHOCOLATE GANACHE TIER 4</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Gateau & Torten</i>	
STANDAR RESEP			Hasil : Ø 20 cm T 20 cm (1.741 g)	
			Halaman : 2 dari 2	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Chocolate Ganache</i> Hasil: 750 g				
11	Potong	500 g	<i>Dark chocolate</i>	Kecil-kecil.
12	Panaskan	250 g	<i>Fresh Cream</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> diatas kompor dengan api kecil.
13	Campurkan	15 g 10 g	<i>Cocoa powder Sugar</i>	Di dalam mangkuk
14	Masukkan		<i>Sugar & cocoa mixture</i>	Ke dalam <i>boiling cream</i> selama 30 detik. Aduk
15	Angkat Masukkan		<i>Dark Chocolate</i>	Dari kompor, ke dalam <i>sauce pan</i>
16	Panaskan kembali			Di atas kompor sampai larut.
17	Siapkan		<i>Butter cake</i>	Lalu,
18	Tuangkan		<i>Chocolate ganache</i>	Sehingga menutupi semua bagian kue.
19	Masukkan			Ke dalam <i>chiller</i> .

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 1 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan peralatan yang dibutuhkan.
<i>TIER 1</i>				
2	Uleni	900 g 15 ml 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru muda Pewarna biru tua	Secara tidak merata untuk membuat warna biru <i>marble</i> .
3	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> <u>biru marble</u>	Menggunakan <i>rolling pin</i> . selanjutnya
4	Siapkan <i>Covering</i>	1	<i>Teak block</i>	Berbentuk bulat dengan diameter 50cm, lalu Menggunakan <i>rolled fondant</i> biru tadi.
5	Uleni	200 g 5 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Sampai merata, hingga berwarna <i>cream</i> , lalu

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 2 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6	Bagi Pipihkan Tempelkan	2	<i>Rolled fondant cream</i>	Bergramasi 200g dan 100g. Lalu, keduanya menggunakan <i>rolling pin</i> dan, Pada <i>teak block</i> kanan dan kiri menggunakan <i>royal icing</i> .
7	Siapkan			<i>Dummy</i> / kue Berdiameter 35cm dengan tinggi 15cm
8	Siapkan Bentuk	200 g	<i>Rolled fondant</i>	Biarkan berwarna putih menjadi logo moana menggunakan sketsa kertas sebagai contoh, selanjutnya
9	Olesi Tempelkan			Dengan <i>edible glue</i> agar fondant dapat merekat baik, lalu Pada <i>dummy</i> / kue.

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 3 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10	Uleni Pipihkan	800 g 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua	Sampai warna tercampur rata, selanjutnya menggunakan <i>rolling pin</i>
11	<i>Covering</i> Ratakan		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah dipipihkan tadi, dan bagian <i>Logo Moana</i> menggunakan <i>modelling tools</i> sehingga <i>Logo Moana</i> terlihat timbul.
12	Campurkan	500 g 15 ml	<i>Desiccated coconut</i> Pewarna hijau tua	Sampai warna <i>desiccated coconut</i> merata
13	Olesi			Sekeliling tier 1 menggunakan <i>edible glue</i>
14	Tempelkan			<i>Desiccated coconut</i> di sekeliling <i>fondant</i> sampai tertutupi

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 4 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>TIER 2</i>				
15	Siapkan	1	Kue/ <i>Dummy</i>	Berdiameter 27cm dan tinggi 15cm
16	Uleni Pipihkan	850 g 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga warna merata menjadi coklat muda. Lalu, <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> .
17	Olesi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>edible glue</i> di sekeliling permukaanya lalu
18	Covering		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> coklat muda yang sudah digiling
19	Siapkan Gambar	1 1	Kertas sketsa Edible spidol	Yang sudah berbentuk pola tattoo <i>Maui</i> . Selanjutnya sesuai dengan pola sehingga membentuk tattoo <i>Maui</i> di sekeliling <i>tier</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 5 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
20	Uleni	200 g 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur rata lalu,
21	Bentuk			Seperti tulang secara acak berjumlah 7pcs menggunakan teknik <i>Modelling fondant</i> menggunakan <i>Modelling tools</i>
22	Uleni	605 g 20 ml 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Hingga tercampur rata dan menjadi warna cream. Digunakan untuk 1. Tali <i>Tribal necklace</i> 2. Muka <i>Kakamora</i> pada tier 3 3. Bagian atas senjata <i>Kakamora</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 6 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
23	Bentuk	75 g	<i>Rolled fondant cream</i>	Menjadi Panjang dan tipis sebanyak 7pcs lalu satukan dan lilitkan agar menyerupai tali lalu sambungkan ke <i>fondant</i> bentuk tulang menggunakan bantuan tusuk gigi untuk menjadikan <i>Tribal necklace</i>
24	Oleskan			Bagian belakang <i>Tribal necklace</i> menggunakan <i>edible glue</i> lalu tempelkan pada bagian depan tier ke-2
TIER 3				
25	Siapkan Tancapkan	1	<i>Floating cake stand</i>	Lalu, ke tier 2 agar <i>cake stand</i> bisa berdiri dengan kokoh

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 7 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
26	Uleni	400 g 5 ml 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Uleni sampai merata hingga mendapatkan warna cream, lalu
26	Oleskan		<i>Royal icing</i>	Pada bagian dasar <i>floating cake</i>
27	Bentuk	200 g	<i>Rolled fondant</i> cream	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai pipih, lalu <i>cover</i> bagian dasar <i>Floating cake stand</i> sampai tertutup merata.
28	Bentuk Bentuk	200 g	<i>Rolled fondant</i> cream	Mengelilingi bagian tengah <i>Floating cake stands</i> . Setelah tertutup, <i>fondant</i> menyerupai pilar dengan menggunakan <i>modelling tools</i>
29	Olesi		<i>Edible glue</i>	Di seluruh permukaan dasar <i>floating cake</i> , lalu

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>				
Kode Resep :				
Kategori : <i>Decorative Works</i>				
Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>				
Halaman : 8 dari 28				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
30	Taburi		<i>Biscuit crumb</i>	secara acak di sekeliling <i>tier</i> ke-3
31	Uleni	1090 g 40 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur merata sehingga menjadi warna coklat tua untuk penggunaan <ol style="list-style-type: none"> 1. Badan <i>Kakamora</i> 2. Batang senjata <i>Kakamora</i> 3. Batang pohon kelapa 4. Kelapa 5. Perahu
32	Uleni	800 g 10 ml 5 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning Pewarna Pink	Sampai tercampur merata sehingga menjadi warna coklat kulit untuk penggunaan <ol style="list-style-type: none"> 1. Bagian tangan dan kaki <i>Kakamora</i> 2. Tubuh <i>Moana</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 9 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
33	Uleni	400 g 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau muda	Sampai tercampur merata menjadi warna hijau muda untuk penggunaan
				<ol style="list-style-type: none"> 1. Ikat kepala <i>Kakamora</i> 2. Daun Pohon kelapa 3. Rumput laut pada <i>tier 4</i>
34	Siapkan	4	<i>Rice crispy treats</i>	Yang sudah dibentuk bulat dengan masing masing berat 235gr lalu tusuk menggunakan tusuk bambu
35	<i>Covering</i>	1	<i>Rice crispy treats</i>	Menggunakan <i>Rolled Fondant</i> berwarna coklat tua yang sudah di pipihkan.

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>					Kode Resep :
					Kategori : <i>Decorative Works</i>
					Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>
					Halaman : 10 dari 28
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
36	Bentuk Tempelkan	10 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna cream	Untuk membuat bagian muka <i>Kakamora</i> pakai <i>modelling tools</i> , lalu ke bagian tubuhnya menggunakan <i>edible glue</i>	
37	Bentuk	10 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	Untuk membuat bagian alis, pipi, dan gigi <i>Kakamora</i> , lalu tempelkan ke bagian wajah <i>Kakamora</i>	
38	Bentuk	100 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat kulit	Jadi sepasang tangan dan kaki <i>Kakamora</i> menggunakan <i>modelling tools</i> . Lalu,	
39	Tempelkan			Pada bagian tubuh <i>Kakamora</i> dengan bantuan tusuk gigi	

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 11 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
40	Bentuk Lilitkan	150 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna hijau muda	Memanjang lalu pipihkan untuk membuat pita, lalu ke bagian kepala <i>Kakamora</i> , juga sedikit ke bagian tangannya dengan <i>edible glue</i>
41	Bentuk	10 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat	Memanjang dan dibantu dengan tusuk gigi sebagai penopang agar kokoh untuk membentuk batang senjata <i>Kakamora</i>
42	Bentuk Taruh	20 g	<i>Rolled fondant</i> berwarna cream	Menyesuaikan bagian atas senjata teknik <i>Modelling fondant</i> , lalu tempelkan pada batangnya dengan menusukan pada tusuk gigi, lalu Pada tangan <i>Kakamora</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 12 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
43	Bentuk			Ulang seluruh komponen karakter <i>Kakamora</i> sebanyak 4pcs
44	Taruh	4	<i>Fondant Karakter Kakamora</i>	Di sekeliling <i>tier 3</i> secara berjajar diatas <i>Biscuit crumb</i> . Agar <i>kakamora</i> dapat berdiri kokoh,
45	Tusuk		Tusukan	Pada <i>kakamora</i> dan pilar belakang
<i>TIER 4</i>				
46	Siapkan Potong	1	<i>Dummy</i>	dengan tinggi 18cm dan diameter 20cm $\frac{1}{4}$ <i>dummy</i> agar berbentuk seperti contoh <i>design</i> untuk tempat berdirinya <i>Moana</i> dan sebagai dasar penempatan <i>biscuit crumb</i> .

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 13 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
47	Uleni	900 g 15 ml 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna biru muda	Secara acak agar menghasilkan warna <i>Marble</i> perpaduan antara biru muda dan biru tua, lalu pipihkan
48	Uleni	200 g 7 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna kuning	Sampai tercampur rata dan menjadi warna <i>cream</i>
49	Oleskan		<i>Dummy</i>	Dengan <i>edible glue</i> di sekeliling tabung bawah depan sampai <i>stage moana</i> berdiri
50	Pipihkan Lapisi	200 g	<i>Rolled fondant</i> <i>cream</i> <i>Dummy</i>	Lalu, Bagian yang sudah diolesi <i>edible glue</i> tadi
51	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada bagian depan atas

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 14 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
52	Pipihkan Lapisi Lipat	200 g	<i>Rolled fondant</i> biru marble <i>Dummy</i>	Lalu buat keatas 2cm melebihi <i>dummy</i> untuk menggambarkan ombak, <i>wave</i> dan buang bagian yang tidak terpakai
53	Oleskan		<i>Edible glue</i>	Pada bagian belakang <i>dummy</i>
54	Pipihkan	400 g	<i>Rolled fondant</i> biru marble	Menggunakan <i>rolling</i> <i>pin</i> lalu,
55	Lapisi Lipat		<i>Dummy</i>	Dari bagian belakang sampai depan dengan dibuat buat juga melebihi <i>dummy</i> agar menggambarkan ombak, <i>wave</i> dan buang bagian yang tidak terpakai

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 15 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
56	Bentuk	300 g	<i>Rolled fondant</i> biru <i>marble</i>	Dibagi 3 bagian dan dibentuk memanjang lalu pipihkan bagian ujungnya untuk menggambarkan anak ombak
57	Oleskan			<i>Edible glue</i> pada bagian atas <i>tier</i> yang masih kosong
58	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang berbentuk anak ombak tersebut secara bertahap keatas <i>tier</i> yang sudah diolesi <i>edible glue</i> sampai <i>rolled fondant</i> yang ke tiga
59	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Bagian ombak tersebut secara dan tidak beraturan dan dibentuk melengkung
60	Oleskan	Secukupnya	<i>Edible glue</i>	Pada tabung bawah <i>tier 4</i> sampai bagian <i>stage</i> tempat moana berdiri

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 16 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
61	Siapkan Tempelkan	20 Pcs	<i>Wafer rolls</i>	Lalu, Pada sekeliling tabung bawah, sisakan bagian tengah depan untuk membuat <i>gate</i> agar karakter <i>moana</i> terlihat jelas
62	Taburkan	400 g	<i>Biscuit crumb</i>	Pada <i>stage</i> tengah tabung sampai bagian yang tidak dilapisi oleh <i>wafer rolls</i>
ELEMEN TAMBAHAN				
63	Campurkan	75 g 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu	Campur hingga merata
64	Bentuk Simpan	25 g	<i>Rolled fondant</i> ungu	Memanjang lalu potong jadi 7 bagian, lalu satukan bagian bawahnya, bentuk menjadi terumbu karang menggunakan <i>modelling tools</i> pada tier 4 menggunakan <i>edible glue</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 17 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
65	Bentuk Simpan	50 g	<i>Rolled fondant</i> ungu	Menggunakan <i>mold</i> yang berbentuk kerang berjumlah 2pcs Pada tier 4
66	Uleni	90 g 7 ml	<i>Rolled fondant</i> putih Pewarna kuning	Hingga tercampur merata hingga menjadi warna kuning untuk penggunaan: <i>Elemen coral</i> detail tengah bunga <i>crown Moana</i>
67	Bentuk Simpan	30 g	<i>Rolled fondant</i> kuning	memanjang dan potong hingga menjadi 4 bagian, menjadi <i>coral</i> dengan bantuan <i>modelling tools</i> pada tier 4 menggunakan <i>edible glue</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 18 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
68	Uleni	100 g 7 ml	<i>Rolled fondant</i> Putih Pewarna biru tua	Sampai merata lalu bagi menjadi 2 bagian
69	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> biru muda	Menjadi bulat lalu pipihkan dan bentuk menggunakan bantuan <i>modelling tools</i> untuk detail nya menjadi bentuk ikan lalu
70	Tambahkan	5 g 5 g	<i>Rolled fondant</i> putih <i>Rolled fondant</i> hitam	Yang dibentuk bulat dan dipipihkan untuk menambah detail mata ikan
71	Bentuk Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> biru muda	Bagian satunya sama dengan teknik sebelumnya untuk membuat karakter ikan, lalu pada tier 4 menggunakan <i>edible glue</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 19 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
72	Siapkan	50 g	<i>Rolled fondant</i> hijau muda	Lalu, bagi menjadi 2
73	Bentuk	25 g	<i>Rolled fondant</i> hijau muda	Memanjang lalu bagi menjadi 5 bagian lalu lilit tiap bagian dan rapikan dengan <i>modelling tools</i> untuk membentuk rumput laut
74	Bentuk Simpan	50 g	<i>Rolled fondant</i> hijau muda	Sisanya dan bentuk dengan teknik yang sama untuk membentuk elemen rumput laut lalu pada tier 4 menggunakan <i>edible glue</i>
75	Uleni	550 g 8 ml 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink Pewarna merah	Sampai merata hingga menjadi warna merah muda untuk penggunaan: kerang bunga pada <i>tier</i> 3 bunga pada batas <i>tier</i> 1-2

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 20 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
76	Bentuk Simpan	50 g	<i>Rolled fondant</i> merah muda	Menggunakan <i>mold</i> menjadi bentuk kerang dengan jumlah 2pcs pada tier 4 menggunakan <i>edible glue</i>
77	Uleni	50 g 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna oranye	Sampai merata hingga menjadi warna oren lalu
78	Bentuk Simpan	50 g	<i>Rolled fondant</i> oren	Menggunakan <i>mold</i> yang berbentuk bintang laut berjumlah 2pcs pada tier 4 menggunakan <i>edible glue</i>
79	Uleni	720 g 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua	Sampai tercampur merata sehingga menjadi warna hijau

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 21 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
80	Bentuk Tempelkan	720 g	<i>Rolled fondant</i> hijau tua	Menggunakan <i> mold</i> berbentuk daun sebanyak 36 Pcs Pada batas <i> tier</i> 1-2
81	Uleni	420 g 10 ml 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna pink Pewarna oranye	Sampai merata hingga menjadi warna <i> peach</i> tua
82	Bentuk	320 g	<i>Rolled fondant</i> <i> peach</i>	Menggunakan <i> mold</i> berbentuk bunga <i> plumeria</i> sejumlah 16pcs lalu
83	Tempelkan	16 Pcs	<i>Fondant</i> <i> plumeria</i>	Diantara daun pada batas <i> tier</i> 1-2 menggunakan <i> edible</i> <i> glue</i>
84	Bentuk Simpan	100 g	<i>Rolled fondant</i> <i> peach</i>	Menggunakan <i> mold</i> berbentuk bunga <i> hibiscus</i> sebanyak 2pcs, lalu Pada tier 3

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 22 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
85	Uleni	100 g 10 ml 5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna oranye	Sampai merata hingga menjadi warna merah
86	Bentuk Simpan	100 g	<i>Rolled fondant</i> merah	Menggunakan <i>mold</i> berbentuk bunga <i>hibiscus</i> sebanyak 2pcs Pada tier 3
87	Bentuk Warnai Simpan	80 g	<i>Rolled fondant</i> putih	Menggunakan <i>mold</i> berbentuk bunga kamboja 4pcs Bagian tengah bunga menggunakan pewarna kuning dengan <i>brush</i> Pada <i>tier 3</i> , <i>tier 4</i> dibawah pohon kelapa
88	Bentuk	100 g	<i>Rolled fondant</i> coklat	Memanjang dengan tinggi 8cm,

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 23 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
89	Tusuk Bentuk			Menggunakan kawat lalu Detail menggunakan <i>modelling tools</i> agar membentuk batang pohon kelapa
90	Bentuk Tempelkan Tancapkan	150 g	<i>Rolled fondant</i> hijau	Menjadi daun pohon kelapa sebanyak 6pcs lalu Pada batangnya, lalu Pada <i>teak block</i>
91	Uleni	150 g 5 ml	<i>Rolled fondant</i> coklat Pewarna coklat	Sampai merata hingga menjadi warna coklat tua lalu
92	Bentuk Taruh			Bulat sebanyak 3 Pcs dan tambahkan tekstur kelapa menggunakan <i>modelling tools</i> Dibawah pohon kelapa, diantara <i>kakamora</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 24 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
93	Bentuk Tusuk Simpan	100 g	<i>Rolled fondant cream</i>	Sedemikian rupa menjadi petunjuk kayu lalu Menggunakan tusuk gigi dan Di sebelah pohon kelapa
94	Taburi	300 g	<i>Biscuit crumb</i>	Diatas <i>teak block</i> yang telah dilapisi <i>fondant</i> berwarna <i>cream</i>
95	Uleni	400 g 5 ml	<i>Rolled fondant</i> coklat Pewarna coklat	Hingga merata, lalu
96	Lapisi bentuk	1 lembar	Kertas karton	Berbentuk perahu dengan <i>rolled fondant</i> coklat, lalu Tekstur menggunakan <i>modelling tools</i> agar menyerupai perahu
97	Bentuk	100 g	<i>Rolled fondant cream</i>	Menjadi <i>flag</i> perahu dan

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 25 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
98	Tempelkan Lukis			Pada perahu, lalu Logo moana menggunakan pewarna merah dengan bantuan <i>brush</i>
99	Simpan			Perahu pada <i>teak block</i> menggunakan <i>royal icing</i>
KARAKTER <i>MOANA</i>				
100	Bentuk Tusuk	200 g 2 Pcs	<i>Rolled fondant</i> coklat kulit Kawat	Menjadi bulat dan gulung sedikit, lalu memanjang, lalu rapikan menggunakan <i>modelling tools</i> untuk membuat bagian badan <i>Moana</i>
101	Bentuk Tusukan	100 g	<i>Rolled fondant</i> coklat kulit	Menjadi bulat lalu rapikan menjadi bentuk kepala menggunakan <i>modelling tools</i> , lalu Ke bagian badan tadi, rapihkan

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 26 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
102	Bentuk Lukis			Bagian wajah seperti hidung, telinga, mata, mulut, alis Menggunakan pewarna makanan putih dan hitam untuk bagian mata dan merah muda untuk mulut, dan coklat untuk alis
103	Uleni Pipihkan	75 g 15 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga tercampur rata untuk menghasilkan warna hitam lalu Menggunakan <i>rolling pin</i>
104	Tempelkan Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Pada bagian belakang kepala <i>Moana</i> lalu Menggunakan <i>modelling tools</i> untuk membuat rambut <i>Moana</i> hingga poni nya
105	Bentuk	100 g	<i>Rolled fondant</i> coklat kulit	Bagi 2 lalu bentuk memanjang dan,

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 27 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
106	Bentuk			detail menggunakan <i>modelling tools</i> dengan sedemikian rupa untuk membentuk kedua tangan <i>Moana</i>
107	Tempelkan Rapikan			Kedua bagian tangan pada badan, menggunakan <i>modelling tools</i>
108	Bentuk	100 g	<i>Rolled fondant</i> coklat kulit	Bagi 2 lalu bentuk detail menggunakan <i>modelling tools</i> dengan sedemikian rupa untuk membentuk kedua kaki <i>Moana</i>
109	Tusukan Rapikan			Kedua bagian kaki pada badan menggunakan <i>modelling tools</i>

TABEL 5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI KUE BERTEMAKAN *MOANA*
(Lanjutan)

DEKORASI KUE BERTEMAKAN <i>MOANA</i>			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>Cake Decoration</i>	
			Halaman : 28 dari 28	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
110	Uleni	75 g 2 ml 7 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna oranye Pewarna kuning	Hingga merata sampai menghasilkan warna kuning tua
111	Pipihkan Bentuk Rapikan	50 g	<i>Rolled fondant</i> kuning tua	Menggunakan <i>rolling pin</i> , lalu Menjadi pakaian <i>Moana</i> lalu Menggunakan bantuan <i>modelling tools</i>
112	Cetak Tempelkan	25 g	<i>Rolled fondant</i> kuning tua	Menggunakan mold untuk membentuk kerang, lalu Pada tangan <i>Moana</i> menggunakan <i>edible glue</i>
113	Tancapkan		<i>Fondant</i> <i>Moana</i>	Bagian kawatnya pada tengah <i>tier 4</i>

Sumber: Olahan Penulis, 2023

2. Kebutuhan Alat

Dekorasi kue bertemakan Moana ini merupakan kue yang akan disajikan dalam acara ulang tahun anak, maka dari itu untuk kelengkapannya penulis membutuhkan alat bantu dalam proses pembuatannya. Dibawah ini penulis buat kan table berisi alat yang diperlukan dan kegunaannya:

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA

No	Alat	Gambar	Kegunaan
1	Timbangan		Untuk menimbang bahan dan gramasi <i>fondant</i>
2	<i>Modelling tools</i>		Untuk membantu membentuk dan memberikan tekstur pada <i>fondant</i>
3	<i>Rolling pin</i>		Untuk menggulung dan memipihkan <i>fondant</i>
4	<i>Turn table</i>		Untuk mempermudah memutar kue saat sedang dihias ataupun dilukis
5	<i>Edible pen</i>		Untuk menggambar di <i>fondant</i>
6	<i>Pen cutter</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> dan memberi detail kecil pada hiasan <i>fondant</i>

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA (Lanjutan)

No	Alat	Gambar	Kegunaan
7	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan <i>fondant</i> dan membantu dalam <i>covering</i>
8	<i>Mold kerang</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi kerang-kerangan dan elemen laut lainnya
9	<i>Mold bunga</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk bunga
10	<i>Mold daun</i>		Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi bentuk daun
11	Kuas		Digunakan untuk alat mengoles dan melukis pewarna makanan ke <i>fondant</i>
12	Gunting		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> atau tusuk bambu

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA (Lanjutan)

No	Alat	Gambar	Kegunaan
13	<i>Cutter</i>		Digunakan untuk memotong <i>dummy</i> atau <i>fondant</i>
14	<i>Scraper</i>		Digunakan untuk mengangkat dan menguleni <i>fondant</i>
15	<i>Silicone mat</i>		Digunakan untuk alas <i>working table</i> untuk menguleni <i>fondant</i>
16	<i>Teak block</i>		Digunakan untuk alas dasar kue
17	Penggaris		Digunakan sebagai alat pengukur tebal dan Panjang <i>fondant</i>
18	Kawat		Digunakan sebagai penopang <i>fondant</i>
19	Tusuk gigi		Digunakan sebagai penopang <i>fondant</i>

TABEL 6
DAFTAR PERALATAN DAN KEGUNAANNYA (Lanjutan)

No	Alat	Gambar	Kegunaan
20	Tusukan bambu		Digunakan sebagai penopang fondant
21	Kertas mika		Digunakan sebagai alat sketsa untuk menggambar detail pada <i>fondant</i> dan membentuk <i>fondant</i>
22	Karton		Sebagai penopang atau pembentuk rangka <i>fondant</i>
23	<i>Cake floater</i>		Sebagai penyanggah untuk <i>tier</i> ketiga
24	Dummy D: 35cm T: 15cm		Digunakan sebagai pengganti kue asli pada <i>tier</i> pertama
25	Dummy D: 27cm T: 15cm		Digunakan sebagai pengganti kue asli pada <i>tier</i> kedua
26	Dummy D: 20cm T: 18cm		Digunakan sebagai pengganti kue asli pada <i>tier</i> keempat

Sumber: Google, 2023

3. *Purchase Order*

Purchase order atau pesanan pembelian biasa disingkat PO, yaitu merupakan dokumen yang dipakai untuk menunjukkan *list* barang yang ingin dibeli pembeli. (Mohamadi,2023). Penting bagi seorang pembeli untuk memiliki catatan bahan yang akan dibeli, dibawah ini *purchase order* bahan bahan yang penulis butuhkan dalam penulisan tugas akhir.

TABEL 7
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY

No	Nama barang	Qty	Unit	Harga		jumlah
				Harga satuan	Unit	
1	Fondant	2	Pail	Rp 407.000	Pail/ 5 Kg	Rp 814.000
2	Cake Floater	1	Pcs	Rp 180.000	Pcs 1	Rp 180.000
3	Tusuk Bambu	1	Pack	Rp 2.100	Pack	Rp 2.100
4	Tusuk Gigi	1	Pack	Rp 450	Pack	Rp 450
5	Dried Coconut	1	Pack	Rp 15.000	250 g	Rp 15.000
6	Edible Glue	1	Btl	Rp 21.000	100 g	Rp 21.000
7	Pewarna Hijau	1	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 23.000
8	Pewarna Hijau Tua	1	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 23.000
9	Pewarna Merah	1	Btl	Rp 14.000	Btl	Rp 14.000
10	Pewarna Oranye	1	Btl	Rp 6.500	Btl	Rp 6.500
11	Pewarna Kuning	2	Btl	Rp 6.500	Btl	Rp 13.000
12	Pewarna Ungu	1	Btl	Rp 6.500	Btl	Rp 6.500
13	Pewarna Coklat	2	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 46.000
14	Pewarna Pink	1	Btl	Rp 14.000	Btl	Rp 14.000
15	Pewarna Biru Tua	1	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 23.000
16	Pewarna Biru Muda	1	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 23.000
17	Edible Spidol	1	Pcs	Rp 15.000	Pcs	Rp 15.000
18	Kawat	3	Pcs	Rp 500	Pcs	Rp 1.500
19	Biscuit Crumb	1	Pack	Rp 16.760	250 g	Rp 16.760

TABEL 7
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY (Lanjutan)

No	Nama barang	Qty	Unit	Harga		jumlah
				Harga satuan	Unit	
20	Rice Krispy	1	Pack	Rp29,900.00	500 g	Rp 29.900
21	Marshmallow	1	Pack	Rp 76.990	500 g	Rp 76.999
23	Wafer Roll	1	Pack	Rp 9.900	200 g	Rp 9.900
24	Teak Block	1	Pcs	Rp 34.500	Pcs	Rp 34.500
25	Dummy D:35cm T:15cm	1	Pcs	Rp 40.000	Pcs	Rp 40.000
26	Dummy D:28cm T:15cm	1	Pcs	Rp 30.000	Pcs	Rp 30.000
27	Dummy D:20cm T:18cm	1	Pcs	Rp 30.000	Pcs	Rp 30.000
TOTAL						Rp 1.827.109

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

TABEL 8
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE
GANACHE

No	Nama barang	Qty	Unit	Harga		Jumlah
				Harga satuan	Unit	
1	Fondant	2	Pail	Rp 407.000	Pail/5 Kg	Rp 814.000
2	Cake Floater	1	Pcs	Rp 180.000	Pcs	Rp 180.000
3	Tusuk Bambu	1	Pack	Rp 2.100	Pcs / 10	Rp 2.100
4	Tusuk Gigi	1	Pack	Rp 450	Pack	Rp 450
5	Dried Coconut	1	Pack	Rp 15.000	250 g	Rp 15.000
6	Edible Glue	1	Btl	Rp 21.000	100 ml	Rp 21.000
7	Pewarna Hijau	1	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 23.000
8	Pewarna Hijau Tua	1	Btl	Rp 23.000.00	Btl	Rp 23.000
9	Pewarna Merah	1	Btl	Rp 14.000	Btl	Rp 14.000
10	Pewarna Oranye	1	Btl	Rp 6.500	Btl	Rp 6.500
11	Pewarna Kuning	2	Btl	Rp 6.500	Btl	Rp 13.000
12	Pewarna Ungu	1	Btl	Rp 6.500	Btl	Rp 6.500
13	Pewarna Coklat	2	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 46.000
14	Pewarna Pink	1	Btl	Rp 14.000	Btl	Rp 14.000
15	Pewarna Biru Tua	1	Btl	Rp 23.000.00	Btl	Rp 23.000
16	Pewarna Biru Muda	1	Btl	Rp 23.000	Btl	Rp 23.000
17	Edible Spidol	1	Pcs	Rp 15.000	Pcs	Rp 15.000
18	Kawat	3	Pcs	Rp 500	Pcs	Rp 1.500
19	Biscuit Crumb	1	Pack	Rp 16.760	250 g	Rp 16.760

TABEL 8
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE
GANACHE (Lanjutan)

No	Nama barang	Qty	Unit	Harga		Jumlah
				Harga satuan	Unit	
20	Rice Krispy	1	Pack	Rp 29.900	500 g	Rp 29.900
21	Marshmallow	1	Pack	Rp 76.999	500 g	Rp 76.999
22	Unsalted Butter	3	Pack	Rp 318.000	Kg	Rp 941.800
23	Gula pasir	2	Pack	Rp 17.000	Kg	Rp 34.000
24	Tepung Terigu	13	Kg	Rp 18.000	Kg	Rp 54.000
25	Garam	1	Pack	Rp 6.500	500g	Rp 6.500
26	Telur	36	Pcs	Rp 2.000	Pcs	Rp 72.000
27	Vanilla Essence	1	Btl	Rp 16.500	30 MI	Rp 16.500
28	Cream	2	Pack	Rp 93.000	L	Rp 186.000
31	Dark Chocolate Ariaga	3	Pack	Rp 300.000	Kg	Rp 900.000
32	Wafer Roll	1	Pack	Rp 9.900	200g	Rp 9.900
33	Teak Block	1	Pck	Rp34,500.00	Pcs	Rp 34.500
TOTAL						Rp 3.596.909

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

4. *Recipe Costing*

Recipe Costing atau penetapan biaya resep guna melacak biaya setiap bahan yang digunakan dalam suatu produk makanan. Ini mencakup masing masing bahan untuk ukuran porsi item menu, sampai ke yang paling detailnya (Jenny, 2022).

TABEL 9
RECIPE COSTING DENGAN *DUMMY*

No	Jumlah	Nama barang	Harga		Jumlah
			Unit	Harga satuan	
1	9,920 g	<i>Fondant</i>	Kg	Rp 407.000	Rp 807.488
2	1 Pcs	<i>Cake Floater</i>	Pcs	Rp 180.000	Rp 180.000
3	4 Pcs	Tusuk Bambu	Pcs	Rp 2.100	Rp 840
4	24 Pcs	Tusuk Gigi	Pcs	Rp 450	Rp 135
5	250 g	<i>Dried Coconut</i>	G	Rp 15.000	Rp 15.000
6	100 g	<i>Edible Glue</i>	G	Rp 21.000	Rp 21.000
7	45 g	Pewarna Hijau Tua	G	Rp 23.000	Rp 17.250
8	15 g	Pewarna Hijau	G	Rp 23.000	Rp 5.750
9	20 g	Pewarna Merah	G	Rp 14.000	Rp 14.000
10	14 g	Pewarna Oranye	G	Rp 6.500	Rp 3.033
11	35 g	Pewarna Kuning	G	Rp 6.500	Rp 7.583
12	15 g	Pewarna Ungu	G	Rp 6.500	Rp 3.250
13	112 g	Pewarna Coklat	G	Rp 23.000	Rp 42.933
14	20 g	Pewarna Pink	G	Rp 14.000	Rp 14.000
15	22 g	Pewarna Biru Tua	G	Rp 23.000	Rp 8.433
16	30 g	Pewarna Biru Muda	G	Rp 23.000	Rp 11.500
17	1 Pcs	<i>Edible Pen</i>	<i>Pcs</i>	Rp 15.000	Rp 15.000
18	3 Pcs	Kawat	<i>Pcs</i>	Rp 500	Rp 1.500
19	250 g	<i>Biscuit Crumb</i>	<i>Pack</i>	Rp 16.760	Rp 16.760
20	450 g	<i>Rice Crispy</i>	<i>Pack</i>	Rp 29.900	Rp 26.910
21	450 g	Marshmallow	<i>Pack</i>	Rp 76.999	Rp 69.299
22	45 g	<i>Soft Butter</i>	Kg	Rp 318.000	Rp 7.155
23	200 g	<i>Wafer Roll</i>	<i>Pack</i>	Rp 9.900	Rp 9.900
24	1 Pcs	<i>Teak Block</i>	<i>Pcs</i>	Rp 34.500	Rp 34.500
25	1 Pcs	Dummy D:35cm T:15cm	<i>Pcs</i>	Rp 40.000	Rp 40.000
26	1 Pcs	Dummy D:27cm T:15cm	<i>Pcs</i>	Rp 30.000	Rp 30.000
27	1 Pcs	Dummy D:15cm T:18cm	<i>Pcs</i>	Rp 30.000	Rp 30.000
TOTAL					Rp 1.418.219

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

TABEL 10
RECIPE COSTING DENGAN *BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE*
GANACHE

No	Jumlah	Nama barang	Harga		Jumlah
			Unit	Harga satuan	
1	9,920 g	Fondant	Kg	Rp 407.000	Rp 807.488
2	1 Pcs	Cake Floater	Pcs	Rp 180.000	Rp 180.000
3	4 Pcs	Tusuk Bambu	Pcs	Rp 2.100	Rp 840
4	24 Pcs	Tusuk Gigi	Pcs	Rp 450	Rp 135
5	250 g	Dried Coconut	G	Rp 15.000	Rp 15.000
6	100 g	Edible Glue	G	Rp 21.000	Rp 21.000
7	45 g	Pewarna Hijau Tua	G	Rp 23.000	Rp 17.250
8	15 g	Pewarna Hijau	G	Rp 23.000	Rp 5.750
9	20 g	Pewarna Merah	G	Rp 14.000	Rp 14.000
10	14 g	Pewarna Oranye	G	Rp 6.500	Rp 3.033
11	35 g	Pewarna Kuning	G	Rp 6.500	Rp 7.583
12	15 g	Pewarna Ungu	G	Rp 6.500	Rp 3.250
13	112 g	Pewarna Coklat	G	Rp 23.000	Rp 42.933
14	20 g	Pewarna Pink	G	Rp 14.000	Rp 14.000
15	22 g	Pewarna Biru Tua	G	Rp 23.000	Rp 8.433
16	30 g	Pewarna Biru Muda	G	Rp 23.000	Rp 11.500
17	1 Pcs	Edible Pen	Pcs	Rp 15.000	Rp 15.000

TABEL 10
RECIPE COSTING DENGAN *BUTTER CAKE WITH CHOCOLATE*
***GANACHE* (Lanjutan)**

No	Jumlah	Nama barang	Harga		Jumlah
			Unit	Harga satuan	
18	3 Pcs	Kawat	Pcs	Rp500.00	Rp 1.500
19	250 g	<i>Biscuit Crumb</i>	Pack	Rp 16.760	Rp 16.760
20	450 g	<i>Rice Crispy</i>	Pack	Rp 29.900	Rp 26.910
21	450 g	Marshmallow	Pack	Rp 76.999	Rp 69.299
22	200 g	<i>Wafer Roll</i>	Pack	Rp 9.900	Rp 9.900
23	1 Pcs	<i>Teak Block</i>	Pcs	Rp 34.500	Rp 34.500
24	2,408 g	<i>Soft Butter</i>	Kg	Rp 318.000	Rp 765.744
25	2,500 g	Gula Pasir	Kg	Rp 17.000	Rp 42.500
26	2,168 g	Tepung Terigu	Kg	Rp 18.000	Rp 39.024
27	26 g	Garam	G	Rp6,500.00	Rp 338
28	34 Pcs	Telur	Pcs	Rp 2.000	Rp 68.000
29	5 ml	Vanilla Essence	Btl	Rp 16.500	Rp 2.750
30	3 Kg	Dark Chocolate	Kg	Rp 300.000	Rp 900.000
31	1,500 ml	Cream	L	Rp 93.000	Rp 139.500
TOTAL					Rp 3.283.920

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

5. *Selling Price*

Harga atau *price* adalah total jumlah pengeluaran seorang konsumen yang ditetapkan guna mendapatkan suatu barang atau jasa yang diperlukan. Pengeluaran yang ditetapkan ini bisa berupa uang, energi, atau komoditi lain yang ber *value*, seperti halnya waktu. (Atkinson, Berry & Jarvis, 1996)

TABEL 11 RUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *DUMMY*

<i>Total Cost</i>	Rp 1.418.219
<i>Food Cost Percentage</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 4.052.225
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 4.100.000

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

TABEL 12 RUMUSAN HARGA JUAL *REAL CAKE*

<i>Total Cost</i>	Rp 3.283.920
<i>Food Cost Percentage</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 9.382.628
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 9.400.000

Sumber: Hasil Data Penulis, 2023

6. Waktu dan Pelaksanaan

a) Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Latihan

- Lokasi

Jl Linggawastu no.317

- Waktu

Oktober 2022

b) Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Sidang

- Lokasi

Poltekpar NHI Bandung

- Waktu

Januari, 2023