

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue merupakan makanan bercita rasa manis, ada terdapat banyak jenis kue yang beredar dari yang jadul hingga modern. Sejarah kue tidak dapat dipisahkan dari Sejarah roti yang berasal dari Mesir Kuno. Menurut kamus Oxford, kata "*Cake*" berasal dari kata "Kaka", yang berasal dari bahasa kuno Norse yang digunakan oleh orang dari utara Jerman di Skandinavia pada abad ke-13 (Yetri & Fauzi, 2020). Dalam sejarahnya, kue awalnya diciptakan sebagai hidangan untuk merayakan ritual keagamaan. Seiring berjalannya waktu, kue mulai dihidangkan untuk memperingati berbagai hari penting dalam kehidupan, seperti ulang tahun, pernikahan, pembaptisan, masa liburan, bahkan dalam acara berkabung sebagai simbol penghormatan terhadap orang-orang yang telah meninggal.

Kue versi modern, berbentuk bundar dan dilapisi gula pertama kali dipanggang di Eropa pada pertengahan abad ke-17. Perkembangan kue juga didorong oleh kemajuan teknologi seperti oven yang lebih canggih, cetakan makanan, dan ketersediaan berbagai macam gula. Penggunaan baking powder sebagai bahan pengembang kue pada abad ke-19 meningkatkan kemungkinan membuat kue yang lebih ringan dan beragam (Syarbini, 2016).

Penambahan *icing sugar* sebagai lapisan atau *butter cream* sebagai hiasan dan *filling* menjadi tren umum saat ini. Seiring dengan penemuan baking powder, sejarah kue di berbagai negara Eropa menjadi sangat beragam. Pound cake, yang menggunakan tepung, gula, telur, dan margarin dalam perbandingan 1:1:1:1, menjadi dikenal di wilayah Inggris dan tersebar ke seluruh dunia. Sejak itu, istilah "pound cake" digunakan untuk menyebut kue yang disajikan dalam loyang roti atau dibentuk "bundt" dengan bagian tengah berlubang, sering dihiasi dengan gula icing atau gula halus sebagai topping (Melisa, 2021)

Seiring berkembangnya zaman, kue dikembangkan menjadi sajian yang semakin menarik, karena saat ini kue masih disajikan pada acara-acara tertentu, maka semakin berkembanglah seni dekorasi untuk kue. *Cake Decoration* adalah proses menghias kue dengan menggunakan berbagai bahan seperti frosting, fondant, edible glitter, atau dekorasi lainnya untuk menciptakan tampilan yang menarik dan sesuai dengan tema atau acara tertentu. Diantaranya acara pernikahan, ulang tahun, *bridal shower*, dan lain-lain. Seiring berjalannya waktu, seni menghias kue semakin beragam dan inovatif. Istilah *custom* pada pemesanan pembuatan kue saat ini sudah tidak asing lagi, misalnya pada acara pernikahan, pengantin memiliki keinginan *wedding cake* yang senada dan tema yang sama dengan acaranya.

Kemudian, Pada acara penting lain salah satunya acara ulang tahun, para pembeli biasanya mencari sendiri referensi, dekorasi biasanya dibuat tergantung dengan usia, misalnya orang dewasa akan memilih desain yang *simple* dan

minimalis. Sedangkan ulang tahun anak-anak, penggunaan warna yang beragam dan cerah cenderung disukai. Serta pemilihan tema animasi atau kartun yang disukai oleh mereka membuat dekorasi kue semakin menarik. karakter-karakter animasi yang dibuat biasanya menggunakan *butter cream* atau *rolled fondant*. Namun tidak menutup kemungkinan orang dewasa juga memilih tema film kartun. Misalnya film yang populer di semua kalangan, contohnya adalah “Encanto” yang merupakan salah satu film dari *Disney*.

Dalam pembuatan *cake decoration* terdapat berbagai macam media dekorasi, diantaranya menggunakan *buttercream*. *Buttercream* adalah jenis krim dengan bahan utama mentega dan gula. *Buttercream* dapat digunakan untuk membuat banyak hiasan. Namun dikarenakan *buttercream* terdiri dari mentega, maka kekurangannya saat dimakan akan berlemak, dan apabila terlalu lama didiamkan di suhu ruang maka akan mencair. Selanjutnya, yaitu *Royal icing*. *Royal icing* atau *icing decoration* merupakan suatu emulsi berwarna putih yang terbuat dari campuran putih telur dan *icing sugar*, yang sering digunakan dalam produk *bakery* sebagai dekorasi untuk kue, *sugar cookies*, *cupcake*, dan lain sebagainya (Holding, 1987). Karena *royal icing* dapat diatur konsistensinya sesuai yang dibutuhkan, maka hal ini memudahkan *cake decorator* untuk menghias kue. Namun menurut Bernice Vercoe, penulis *The Australian Book of Cake Decorating* (19733), mengatakan bahwa *royal icing* bersifat keras dan rapuh apabila digunakan untuk *mengcover* kue.

Kemudian, media dekorasi lain yaitu *rolled fondant*, *rolled fondant* adalah produk seperti adonan yang terdiri dari gula halus yang dikombinasikan dengan sejumlah glukosa, air, gelatin, dan bahan lain untuk memberikan konsistensi yang tepat. Memiliki tekstur yang cukup kuat dan kaku untuk di bentuk, serta cukup lentur dan elastis untuk digulung menjadi lembaran tipis. Dan yang terakhir, yaitu *ganache*. *Ganache* dibuat dengan menambahkan *fresh cream* atau *whipped cream* ke dalam cokelat yang membuatnya memiliki rasa lebih halus dari biasanya, Perbandingan *dark chocolate* dan krim yang digunakan dalam *ganache* coklat adalah 1:2, 1:4, 1:5, dan seterusnya (Kim, Kang dkk. 2017). Karena *ganache* memiliki konsistensi yang padat dan cukup kokoh, maka *ganache* memiliki tekstur yang halus dan mampu menahan beban dekorasi apabila digunakan untuk mengcover kue. Setelah melakukan perbandingan dari semua media dekorasi, penulis menggunakan *ganache* sebagai *coating* untuk *base cake*, dan *rolled fondant* sebagai media dekorasi yang dipilih untuk kue ulang tahun bertema “Encanto” ini.

Macam-macam Ornamen dan Teknik dibuat menggunakan *rolled fondant*, seperti bentuk dasar seperti renda, tali pilin, aneka bentuk 2 dimensi (kupu-kupu, bunga dan lainnya), daun-daunan, *embossing* yang menggunakan aneka cetakan seperti stempel (embosser), bunga 3 dimensi (mawar gulung, mawar tempel, mawar cetak, calla lily), *drapery* (renda tumpuk), pita kado, pita spiral, aneka bentuk figurin seperti ikan, kado, rumput, rumah, tas, lebah, pohon (Adinata, 2016). Teknik yang akan digunakan oleh penulis adalah metode *cut-out*, *hand modelling*, *painting* dan *embossing*. Metode *Cut-out* adalah Teknik paling

sederhana untuk mendekorasi kue menggunakan *rolled fondant*, yaitu hanya membuat berbagai macam potongan. Bentuk *fondant* dapat diaplikasikan untuk diletakkan diatas permukaan atau dikeringkan agar tetap mempertahankan bentuknya saat digunakan sebagai *topper* atau hiasan (Wilton, n.d).

Hand modelling adalah Teknik membuat bentuk *figurine* dari *fondant* dengan tangan dan bantuan *modelling tools*, dengan metode ini akan membantu penulis dalam membuat 3 karakter *figurine*, dan elemen-elemen lain. Untuk memperkuat *fondant* penulis menggunakan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) atau dikenal dengan *tylose powder*. Lalu, Teknik *painting* akan penulis gunakan untuk konsep pewarnaan pada *fondant* menggunakan berbagai macam bentuk kuas. Teknik ini untuk menambahkan *detail* pada kue sehingga kue terlihat lebih realistis.

Selanjutnya, teknik *covering cake* menggunakan *rolled fondant*, karena *cake* terdiri dari 3 macam ukuran, maka penulis menggunakan cara dengan membagi 2 bagian *fondant* agar memudahkan penulis. pertama melapisi bagian samping terlebih dahulu, dan yang kedua melapisi bagian atas atau permukaan kue, setelah itu, merapihkannya menggunakan *smoother* dan memotong bagian yang berlebih, metode ini disebut dengan *paneling*.

Hal yang menjadi latar belakang penulis dalam memilih tema Encanto, yaitu penggemar yang sangat banyak dari segala usia pada film *Encanto* ini, meskipun film ini tergolong film baru, Selama beberapa minggu setelah dirilis pada bulan November, Encanto duduk di puncak box office global. Film Encanto terkenal dan sukses di wilayah Amerika Utara, Eropa, dan Asia, Encanto berhasil

memegang posisi teratas. Film ini menghasilkan total box office di seluruh dunia sebesar \$224.000.000. (Horton, 2022). Pemilihan film *Encanto* dan karakter Mirabel sebagai fokus pada penelitian ini dibandingkan karakter Disney lainnya adalah Mirabel hadir membawa kegembiraan bagi mereka yang menggunakan kacamata dengan penggambaran karakter yang percaya diri, berani berpendapat, serta pantang menyerah. Walaupun akhirnya Mirabel digambarkan sebagai sosok yang berbeda, tidak punya kekuatan (Moch. Fadliawan, 2021). Lalu, berdasarkan data sebelumnya yang menyatakan bahwa film ini menduduki puncak *box office global*, Maka dapat disimpulkan bahwa pembuatan kue ulang tahun bertema “*Encanto*” ini dapat menasar target konsumen anak-anak, namun tidak menutup kemungkinan remaja ataupun dewasa juga menikmati kue ini. Maka dari itu, dalam penyusunan Tugas Akhir untuk *Food Presentation* ini penulis memutuskan judul :

”KUE ULANG TAHUN BERTEMA ENCANTO”

B. Usulan Produk

Dekorasi kue ulang tahun ini dalam pengaplikasiannya penulis memilih tema film *Encanto*, film animasi ini cukup populer disemua kalangan usia sejak *release* di tahun 2021 pada era pandemi Covid-19. Film berlatar budaya Kolombia ini menempati puncak *box office AS* saat *Thanksgiving*. Seperti yang dilaporkan *Variety* pada minggu (28/11 waktu AS), film ini memperoleh

pendapatan sebesar \$40,3 juta, atau setara Rp 577 miliar, dari penayangan lima hari berturut-turut di 3.980 bioskop di Amerika Utara. Film *Encanto* adalah film animasi musical yang diproduksi oleh *Walt Disney Animation Studios*. Film ini mengisahkan kisah keluarga Madrigal di Kolombia yang memiliki keajaiban masing-masing. *Encanto* menampilkan lagu-lagu yang menawan dan memikat serta memaparkan pesan tentang keunikan dan pentingnya keluarga. Mereka tinggal didalam satu rumah yang berada disebuah kota. Cerita ini menampilkan hal-hal unik pada setiap karakter pemain. Pada film *Encanto* ini, terdapat karakter utama Bernama Mirabel, Mirabel merupakan anggota keluarga Madrigal yang tidak memiliki kekuatan Ajaib. Meskipun begitu, Mirabel merupakan tokoh protagonis yang menyayangi keluarga dan menyatukan keluarga sehingga menjadikan kekuatan keluarga madrigal menjadi lebih besar dan dapat bertahan. Mirabel memiliki ciri khas rambut yang ikal dan kulit berwarna kecoklatan, serta paras yang cantik dan menawan, Mirabel juga memiliki sifat yang ceria, mandiri, pantang menyerah, dan pendamai.

Film “*Encanto*” merupakan salah satu dongeng yang mengisahkan makna keluarga, film ini diawali dengan nyanyian Mirabel yang menceritakan dan memperkenalkan seluruh anggota keluarga yang memiliki kekuatan Ajaib masing-masing, mulai dari Abuela Alma yang merupakan kepala keluarga Madrigal, memiliki 3 anak kembar yang memiliki karunia sihir sejak umur 5 tahun. Yaitu Julieta yang diberkahi kekuatan untuk menyembuhkan orang. Julieta dikarunai 3 orang anak, diantaranya Isabela yang bisa menumbuhkan tanaman

dan bunga, Luisa yang memiliki kekuatan super, dan Mirabel yang satu-satunya tidak memiliki kekuatan. Lalu anak kedua dari Alma adalah Pepa, Pepa memiliki kekuatan mengendalikan cuaca, pepa dikaruniai 3 anak, anak pertama nya Dolores memiliki keahlian menjadi orang pertama yang mengetahui segala rahasia, anak ke-2 nya yaitu Camilo bisa mengubah dirinya sesuai keinginannya, sedangkan anak ke-3 nya adalah Antonio yang merupakan anggota termuda di klan Madrigal. Dia sangat dekat dengan Mirabel, dia memiliki keahlian dapat berbicara dengan hewan. Dan yang terakhir adalah Bruno, dia telah menghilang dari rumah keluarga Madrigal selama bertahun-tahun. Dia memiliki kemampuan untuk melihat masa depan dan dapat membuat prediksi yang jujur tetapi kadang-kadang menghancurkan, dan telah menyebabkan masalah bagi Abuela Alma dan anggota keluarga yang lain. Keluarga Madrigal pun memilih untuk tidak pernah membicarakannya. Sampai Mirabel pada suatu hari menyadari bahwa kemampuan sihir keluarganya tengah terancam, mirabel memasuki kamar Bruno dan menemukan kepingan yang menunjukkan bahwa dirinya sebagai penyebab kehancuran keluarga Madrigal. Setelah itu, Mirabel memiliki keinginan untuk menyelamatkannya dengan mencari Bruno agar mengetahui bagaimana caranya. Hingga pada suatu hari, ayah dan ibunya mengetahui bahwa Mirabel memasuki kamar Bruno, kabar itu pun sampai terdengar oleh sepupunya yang memiliki keahlian mengetahui rahasia yaitu Dolores. Dan sejak itu pula, kekuatan dirumah madrigal semakin melemah, salah satunya hilangnya kekuatan Luisa sang kakak Mirabel. Mirabel menjadi satu-satunya yang bisa menyelamatkan keluarganya,

tetapi dia harus memperbaiki hubungan keluarga yang hancur karena keegoisan neneknya sebelum dia bisa melakukannya (Febriansyah, 2024).

GAMBAR 1

POSTER FILM ENCANTO



(Sumber : Disney, 2021)

Encanto adalah film animasi *Walt Disney Animation Studios* yang perdana ditayangkan pada tanggal 24 November 2021 lalu. Dengan durasi sekitar 99 menit, film ini disutradarai oleh Jared Busc, Byron Howard, Charise, dan Castro Smith (Febriansyah, 2024). Film berlatar fantasi dari Kolombia, film ini bergenre petualangan, fantasi, musical, dan sedikit sentuhan komedi, film ini cukup menarik sehingga para penonton tidak dibuat bosan dengan melihat visual dari karakter dan alur cerita yang mengesankan. Penulis memilih tema ini karena ingin menunjukkan beberapa bagian penting dari film “*Encanto*” dengan

menampilkan beberapa karakter seperti Mirabel, Abuela Alma, dan Isabel, serta Rumah Madrigal yang khas.

Penulis ingin memfokuskan pada dekorasi dalam tugas akhir ini, jadi *dummy* dipilih sebagai *base cake*. Namun, untuk *base cake* yang umum digunakan untuk dekorasi adalah *sponge cake*, *butter cake*, *chocolate cake*, brownies, dan *dummy* atau *Styrofoam*. Untuk *real base cake*, penulis memilih *butter cake*.

Penulis memilih *rolled fondant* atau *plastic icing* sebagai bahan utama untuk dekorasi. *Sugar paste* juga merupakan nama lain untuk *rolled fondant*, selain *plastic icing*. *Fondant* ditemukan di Prancis pertama kali pada abad ke-16. "*Fondant*" berasal dari kata Prancis "Fondre", yang berarti meleleh. Pada tahun 1800-an, *Fondant* dibuat dengan campuran putih telur, air bunga mawar, gula, jus lemon, dan *gum paste* diuleni dengan tangan hingga menjadi adonan yang mirip dengan permen berukuran besar. Selain itu, seperti yang dinyatakan oleh Hang (2017) di Eropa, *fondant* lebih sering disebut sebagai *sugar paste*.

Untuk mempercepat dan menghemat waktu, penulis menggunakan *rolled fondant* yang sudah siap pakai lalu menambahkan pewarna makanan. Untuk membuat *fondant* yang bisa dibentuk lebih elastis dan tidak lengket, maizena ditambahkan ke dalam *fondant*, setelah itu diuleni. Penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai *cover* dan ornamen seperti *figurine* sebagai hiasan dalam pembuatan kue dekorasi ini. Tujuan menggunakan ornamen karakter adalah untuk

meningkatkan nilai jual dan estetika. Dan diharapkan untuk meningkatkan tema dekorasi cake.

Kue ulang tahun bertema “Encanto” ini dirancang dan dibuat sebanyak tiga *tier*. Pada *tier* pertama, terdiri dari unsur-unsur yang terdapat pada bagian depan suatu rumah, seperti pintu, jendela, dan atap. Ornamen ini dipilih karena menggambarkan rumah lantai dasar atau bagian depan rumah Madrigal yang terdapat pada film “Encanto”. Selanjutnya, terdapat juga salah satu *figurine* pemeran utama pada film ini, yaitu, Mirabel.

Kemudian pada *tier* kedua, terdiri dari gambaran besar kamar atau ruangan salah satu karakter utama selanjutnya yaitu Isabel, pada *tier* ini Sebagian besar terdapat bunga rambut yang terbuat dari *rolled fondant*. Lalu untuk *tier* ketiga, merupakan bagian utama yang terdiri dari karakter *figurine* yaitu sang nenek atau Abuela alma, yang merupakan kepala keluarga sekaligus tokoh utama, dan terdapat ornamen pendukung seperti unsur-unsur ruangan yang berada pada kamar sang nenek.

Dari penjelasan diatas, maka dapat disimpulkan bahwa beberapa *Ornament* yang khas dari film *Encanto* sebagai inspirasi dalam pembuatan dekorasi kue yaitu, rumah madrigal dan 3 karakter utama yaitu Abuela Alma, Mirabel, dan Isabel. Alasan penulis memilih karakter ini karena karakter ini merupakan karakter yang sangat mempresentasikan alur cerita film *Encanto*. Sehingga dengan diaplikasiakan pada kue ulang taun bertema *Encanto* ini, tujuan dari penyusunan kue tersebut adalah agar orang mudah mengenali tema yang

dimaksud. Serta konsumen dapat menikmati sensasi keindahan kue ulang tahun yang *colorful* dan memiliki banyak makna atau cerita didalamnya.

C. Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan singkat tentang Tema, desain produk, Usulan resep, kebutuhan alat, kebutuhan bahan, dan perumusan harga jual atau *selling price* pada Tugas Akhir Presentasi Makanan yang akan dibuat oleh penulis.

1. Tema Produk

Dalam Tugas Akhir ini, kue ulang tahun bertema "*Encanto*" ditujukan untuk semua usia, tetapi terutama untuk anak-anak usia 7–16 tahun. Penulis menetapkan usia sebagai target pasar karena anak-anak pada usia 7 tahun sudah dapat menerima cerita yang agak sulit, dapat menerima dan menceritakan dongeng fiktif dengan menggunakan kata sifat dan keterangan secara luas, dan dapat menjelaskan peristiwa sesuai dengan apa yang mereka ketahui (Syauqi, 2020). Dengan demikian, anak-anak berusia 7 tahun sudah dapat menikmati cerita film *Encanto* ini.

Dengan menentukan tema tersebut, penulis dapat meningkatkan *skill* dan kreatifitas dalam mendekorasi kue. Penulis menampilkan dekorasi utama yaitu Rumah madrigal yang memiliki berbagai warna kontras, serta menampilkan hiasan lain yang menggambarkan berbagai hal di film *Encanto*.

Dalam Tugas Akhir ini juga ditambahkan tiga *figure* yang akan menjadi ciri dari film tersebut, yaitu Mirabel, Isabel, dan Abuela alma

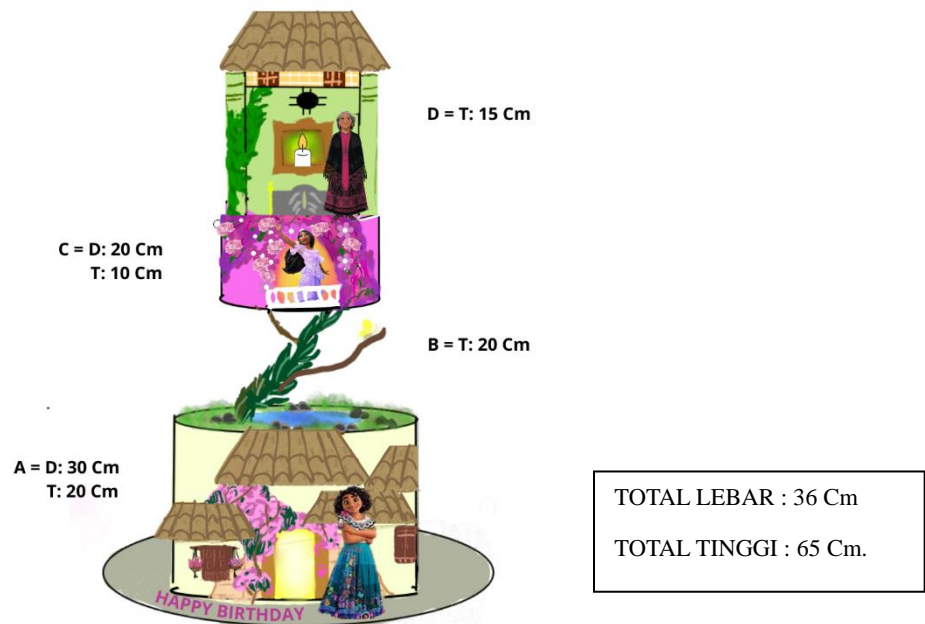
yang merupakan seorang nenek dan kepala keluarga dalam film *Encanto*, serta penulis menambahkan besi penyangga pada *tier* pertama kepada *tier* kedua untuk menambah estetika dan efek *magical* pada dekorasi kue ini.

2. Desain dan dekorasi Produk

Pada dekorasi kue ulang tahun ini dibagi menjadi tiga *tier* dan menggunakan *rolled fondant* sebagai pelapis seluruh bagian kue. Penulis ingin memberikan gambaran besar film *Encanto*, sehingga penulis menampilkan Rumah Madrigal dengan berbagai ornamen. Berikut adalah Desain produk beserta ukurannya.

GAMBAR 2

DESAIN PRODUK KUE ULANG TAHUN BERTEMA ENCANTO



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

Keterangan Ukuran kue :

- A = *tier* pertama diameter 30 cm dan tinggi 20 cm
- B = besi penyangga tinggi 20 cm
- C = *tier* kedua diameter 20 cm dan tinggi 10 cm
- D = *tier* ketiga tinggi 10 cm untuk 2 tiang, dan total tinggi 15 cm

Untuk bentuk rumah, termasuk atap.

Setelah menjelaskan ukuran dari setiap *tier*, maka dapat disimpulkan dan ditotalkan tinggi dari kue ulang tahun bertema *Encanto* ini adalah 65 cm.

Dalam Tugas Akhir ini *butter cake* dipilih sebagai *base* untuk "Kue ulang tahun bertema "*Encanto*" karena *butter cake* memiliki tekstur yang kokoh, padat, dan lembut yang cocok untuk dijadikan *base* dekorasi. Sedangkan untuk bagian isian atau *filling*, *raspberry compote* dipilih karena memiliki rasa yang asam dan segar, sehingga memberikan rasa yang *balance* terhadap *cake*. Lalu, penulis menggunakan *dark chocolate ganache* untuk melapisi bagian luar *cake* sebelum di *cover* menggunakan *rolled fondant*. Tetapi untuk menekan *cost* yang keluar untuk pembuatan kue ulang tahun ini, penulis menggunakan *dummy/sterofoam* untuk mengganti *chocolate butter cake* sebagai *base* kue. Berikut merupakan penjelasan pembuatan dekorasi pada "kue ulang tahun bertema *Encanto*".

Produk terbagi menjadi tiga bagian utama :

1. *Tier* pertama

GAMBAR 3

***TIER* PERTAMA**



Pada *tier* pertama, dasar untuk menopang keseluruhan *cake* yaitu memakai *thick block* yang berbentuk lingkaran dan memiliki diameter 45 cm, dilapisi oleh fondant berwarna Abu-abu. Lalu, *tier* ini memiliki ukuran paling besar dan paling tinggi diantara yang lain, *cake* atau *dummy* dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna *cream* dan terdapat salah satu *figurine* karakter utama yaitu Mirabel, pada bagian ini juga terdapat berbagai ornamen yang menggambarkan rumah Madrigal bagian lantai utama, dimulai dengan membuat berbagai campuran warna yang dibutuhkan, lalu membuat pola menggunakan *modelling tools* yang kemudian setiap bagiannya ditempel menggunakan *royal icing*. Pada *tier* ini terdapat ornament jendela dan pintu yang terbuat dari *fondant*, juga terdapat bagian atap dengan 3 dimensi yang dilapisi oleh *rolled fondant*.

2. Besi penyangga dengan ornamen

GAMBAR 4

BESI PENYANGGA DENGAN ORNAMEN



Pada bagian ini, cukup sederhana, dikarenakan tidak terlalu banyak ornamen yang dibutuhkan, hanya dimulai dari besi yang dilapisi oleh *rolled fondant*, pembuatan ranting dari *rolled fondant* berwarna coklat, kemudian diberi aksent lilitan daun yang merambat, proses pembuatan daun ini diawali dengan membuat pola oleh *modelling tools* dan oleh cetakan daun, serta terbuat dari *rolled fondant*, rumput yang dicetak menggunakan *strainer*, dan bebatuan yang dibentuk manual, terakhir membuat *butterfly* berwarna kuning dan diberi aksent gold untuk menampilkan efek *magical*.

3. *Tier* kedua

GAMBAR 5

***TIER* KEDUA**



Pada *tier* kedua, penulis menggunakan *rolled fondant* berwarna ungu untuk melapisi *cake*. Bagian ini merupakan Isabel's *room*, Dimana terdapat

figurine yang berada di dalam pagar berwarna putih dengan berat *figurine* 30 gr. Ini diawali oleh pembuatan ornamen seperti pintu berwarna kuning keemasan dan pagar tiga dimensi menggunakan *rolled fondant*, dan dekorasi bunga yang Dimana terdapat 4 jenis bunga yang sangat banyak menggunakan *rolled fondant* dengan gradasi bunga berwarna ungu dan pink.

4. *Tier* ketiga

GAMBAR 6

TIER KETIGA



Pada bagian paling atas atau *Tier* ketiga, penulis membuat kamar sang nenek yaitu Abuela alma, penulis membuat *cake* dengan bentuk seperti rumah, dilapisi menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau pastel dengan jendela yang khas berada tepat ditengah bangunan, dan terdapat 2 buah tiang yang disamping juga dilapisi *rolled fondant* dengan tinggi 10 cm yang Dimana salah satunya dilapisi oleh tanaman hijau yang merambat yang terbuat dari *rolled fondant*, serta terdapat atap bagian paling atas yang terbuat dari *dummy* yang dilapisi *fondant* berwarna coklat. Pada *tier* terakhir ini, penulis menempatkan Abuela alma (karakter utama) pada posisi teratas dikarenakan

mengikuti konsep utama rumah pada film tersebut, sehingga hal ini dapat mempresentasikan film nya secara keseluruhan.

3. Standar Resep

Sangat penting untuk membuat *standar resep* untuk menghasilkan produk yang konsisten dan berkualitas. Melalui *Standar recipe* ini, maka harus mempertimbangkan peralatan yang digunakan, jumlah bahan, keterampilan pembuat, serta penggunaan Loyang/*cake tin*. Menurut Jhon dalam Mufqi (2016), *standart recipe* adalah petunjuk tertulis untuk membuat produk makanan yang mencakup semua informasi tentang bahan yang diperlukan, banyaknya bahan yang diperlukan, prosedur persiapan, ukuran porsi, dan alat-alat yang diperlukan, dan informasi lainnya (Luh, Vinaya dkk. 2019).

Pada pembuatan kue ulang tahun ini, penulis memilih *Chocolate butter cake* sebagai *base cake* karena memiliki tekstur yang kokoh dan padat, sehingga dapat menopang dan menahan dekorasi yang terbuat dari *rolled fondant*. Selain itu, *chocolate butter cake* ini memiliki rasa yang cukup manis tidak berlebihan karena memakai *dark chocolate* yang memberikan rasa sedikit pahit sehingga membuat rasa *cake* ini menjadi *balance*, meskipun *cake* ini padat tetapi tetap lembut saat dimakan. *Standart recipe cake* ini penulis ambil dari web bakewithsevis.com, alasan penulis mengambil resep dari web tersebut karena penulis sudah pernah membuat dan hasilnya cukup

baik, serta web tersebut cukup lengkap memberikan keterangan hasil atau *yield* sehingga penulis cukup mudah mengolah dan mengaplikasikannya pada kue ulang tahun ini.

TABEL 1

STANDART RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

<i>Chocolate Butter Cake</i>			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori :	
			Hasil : 1 kue = 1.570 gr (1 Resep = 1570 gr, Ø 20 cm t 7 cm) Ø 30 cm t 15 cm = 10.597,5 gr Ø 20 cm t 7 cm = 1570 gr 15x15x10 cm = 2250 gr Halaman : 1/2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Bahan dan peralatan yang dibutuhkan
1				Lapisi cake form dengan <i>wax paper</i> , sisihkan
2	Campurkan	3 ml 120 ml	cuka Susu	Ke dalam <i>bowl</i> , sisihkan.
3	Campurkan dan saring	60 gr 120 gr sejumput 2 gr 3 gr	<i>chocolate powder</i> Tepung protein sedang sedang garam Soda kue <i>Baking powder</i>	Di dalam sebuah <i>bowl</i> , sisihkan.
4	Aduk	113 gr 200	Mentega Gula pasir	Menggunakan whisk attachment dan dengan <i>medium speed</i> sampai teksturnya menjadi <i>light</i> dan warna nya pucat
5	Tambahkan	80 gr/1,5 butir 2 ml	Telur Vanila	Satu per satu dan aduk rata

TABEL 1

STANDART RECIPE CHOCOLATE BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

<i>Cocolate Butter Cake</i>			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori :	
			Hasil : 1 kue = 1.570 gr (1 Resep = 1570 gr, Ø 20 cm t 7 cm) Ø 30 cm t 15 cm = 10.597,5 gr Ø 20 cm t 7 cm = 1570 gr 15x15x10 cm = 2250 gr Halaman : 2/2	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6	Tambahkan			Campuran bahan kering bergantian dengan campuran susu, diawali dan diakhiri dengan tepung, aduk sampai rata
7	Tuang			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> , ratakan.
8	Panggang			Di suhu 180°C selama 25-30 menit hingga matang.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 2

STANDART RECIPE CHOCOLATE GANACHE

<i>Chocolate Ganache</i>			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori :	
			Hasil : 3750 gr	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Bahan dan peralatan yang dibutuhkan
1	Potong kecil	1250 gr	<i>Dark chocolate compound</i>	Ke dalam bowl, sisihkan.
2	Panaskan	2500 gr	<i>Fresh Cream</i>	Di dalam panci, setelah hangat, masukkan Dark Chocolate compound, aduk sampai rata.
3				Tuang ke dalam bowl, dinginkan di suhu ruang.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 3

STANDART RECIPE RASPBERRY COMPOTE

	RASPBERRY COMPOTE			Kode Resep :
				Kategori : <i>Sauce</i>
	Standar Resep			Hasil : 1200 gr
				Halaman : 1
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Bahan dan peralatan yang dibutuhkan
1	Campurkan	908 gr 60 ml	Raspberry beku Air Perasan Lemon	Di dalam <i>sauce pan</i> , lalu panaskan.
2	Tambahkan	532 gr	Gula	Dengan air, lalu masukkan ke dalam <i>sauce pan</i> , aduk rata. <i>Raspberry compote</i> yang telah mengental ke dalam <i>bowl</i> , dinginkan.
3	Larutkan	15 gr	Maizena	
4	Tuang			
	Hasil			<i>Raspberry compote</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 4

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (*THICK BLOCK*)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>thick block</i> Ø 45 cm = 300 gr	
			Halaman : 1/1	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan
<i>Thick Block</i>				
2	Uleni	200 gr 10 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna Abu-abu muda
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
4	Giling			<i>Fondant</i> abu-abu untuk menutupi seluruh permukaan <i>Thick block</i> .
5	Oleskan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Di seluruh permukaan <i>Thick block</i>
6	Lapisi			Seluruh permukaan <i>thick block</i> dengan <i>fondant</i> Abu-abu
7	Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> dengan bantuan <i>smoother</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 5

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER PERTAMA)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 tier Ø 30 cm t 15 cm = 1,012 gr (Base cake = 750 gr, Atap 4 buah = 50 gr, Pintu 1 buah = 20 gr, jendela 2 buah = 20 gr, bunga = 70 gr, figurine = 50 gr)	
Standar Resep			Halaman : 1/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan
<i>Tier Pertama</i>				
2	Uleni	750 gr 20 tetes 10 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Kuning Pewarna coklat	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna krem
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
4	Giling			<i>Fondant krem</i> untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> .
5	Oleskan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Di seluruh permukaan <i>dummy</i>
6	Lapisi			Seluruh permukaan <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> Krem
7	Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> dengan bantuan <i>smoother</i> .
8	Potong			<i>Fondant</i> yang tersisa.
Atap				
9	Uleni	50 gr 5 tetes 2 Tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Coklat Pewarna Merah	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna coklat
10	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
11	Giling			<i>Fondant</i> Coklat hingga tipis.
12	Potong			<i>Fondant coklat</i> membentuk Atap (masing-masing memiliki berat 15 gr)
13	Oleskan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Pada permukaan <i>dummy</i>

TABEL 5

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER PERTAMA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : : 1 tier Ø 30 cm t 15 cm = 1,012 gr (Base cake = 750 gr, Atap 4 buah = 50 gr, Pintu 1 buah = 20 gr, jendela 2 buah = 20 gr, bunga = 70 gr, figurine = 50 gr)	
			Halaman : 2/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
14	Lapisi			<i>Dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna coklat
15	Warnai			Atap menggunakan Pewarna coklat tua agar memberikan aksen atap
16	Letakkan			Atap pada bagian depan <i>tier</i> pertama
Pintu				
17	Uleni	20 gr 5 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Kuning	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna kuning
18	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
19	Giling			<i>Fondant</i> kuning hingga tipis
20	Potong			<i>Fondant</i> kuning membentuk pintu
21	Letakkan			<i>Fondant</i> kuning berbentuk pintu didepan bagian dasar permukaan <i>tier</i> pertama
Jendela				
22	Uleni Dan giling	20 gr 5 tetes 3 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna Merah	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna coklat kemerahan

TABEL 5

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER PERTAMA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : : 1 tier Ø 30 cm t 15 cm = 1,012 gr (Base cake = 750 gr, Atap 4 buah = 50 gr, Pintu 1 buah = 20 gr, jendela 2 buah = 20 gr, bunga = 70 gr, figurine = 50 gr)	
			Halaman : 3/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
23	Potong			<i>Fondant</i> menjadi bentuk jendela
24	Tempelkan			<i>Fondant</i> di bagian samping kiri dan kanan tier pertama
Bunga				
25	Uleni	70 gr 8 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna ungu	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna ungu
26	Giling			<i>Fondant</i> ungu hingga tipis
27	Bentuk			<i>Fondant</i> ungu menjadi bentuk bunga menggunakan cetakan
28	Susun			Bunga pada bagian atas pintu dan melebar hingga samping permukaan tier pertama.
Figurine Mirabel				
29	Uleni	30 gr 3 tetes 4 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna kulit
30	Uleni	10 gr 5 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna hitam
31	Bentuk	10 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menggunakan jari hingga membentuk sebuah wajah

TABEL 5

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER PERTAMA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : : 1 tier \varnothing 30 cm t 15 cm = 1,012 gr (Base cake = 750 gr, Atap 4 buah = 50 gr, Pintu 1 buah = 20 gr, jendela 2 buah = 20 gr, bunga = 70 gr, figurine = 50 gr)	
			Halaman : 4/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
32	Tempelkan	Sedikit		<i>Fondant</i> putih untuk bagian dalam mata
33	Tempelkan	Sedikit		<i>Fondant</i> hitam untuk bagian mata luar
34	Bentuk	15 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menggunakan jari hingga membentuk bagian badan
35	Uleni	25 gr 6 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna biru
36	Bentuk			<i>Fondant</i> biru menjadi bentuk <i>dress</i>
37	Tempelkan			<i>Fondant</i> biru ke bagian badan
38	Bentuk	5 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menjadi bentuk tangan kiri dan kanan dengan masing-masing 2,5 gr
39	Bentuk	7 gr		<i>Fondant</i> warna hitam menjadi bentuk rambut
40	Susun			Semua komponen menjadi sebuah <i>figurine</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 6

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KEDUA)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 tier Ø 20 cm t 10 cm = 572 gr (Base cake = 300 gr, Pagar 1 buah = 50 gr, pintu 1 buah = 20 gr, bunga = 100 gr, figurine = 65 gr)	
			Halaman : 1/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan
Tier Kedua				
2	Uleni	300 gr 15 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Ungu	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna ungu
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
4	Giling			<i>Fondant</i> ungu untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> .
5	Oleskan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Di seluruh permukaan <i>dummy</i>
6	Lapisi			Seluruh permukaan <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> ungu
7	Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> dengan bantuan <i>smoother</i> .
8	Potong			<i>Fondant</i> yang tersisa.
Pagar				
9	Uleni	50 gr	<i>White rolled fondant</i>	Hingga tercampur rata
10	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
11	Giling			<i>Fondant</i> putih hingga tipis.
12	Potong			<i>Fondant</i> putih membentuk pagar
13	Oleskan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Pada permukaan <i>dummy</i>
14	Lapisi			<i>Dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna putih
15	Letakkan			Pagar pada bagian depan <i>tier</i> kedua

TABEL 6

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KEDUA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 tier \emptyset 20 cm t 10 cm = 572 gr (Base cake = 300 gr, Pagar 1 buah = 50 gr, pintu 1 buah = 20 gr, bunga = 100 gr, figurine = 65 gr)	
			Halaman : 2/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pintu				
16	Uleni	20 gr 5 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Kuning	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna kuning
17	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
18	Giling			<i>Fondant</i> kuning hingga tipis
19	Potong			<i>Fondant</i> kuning membentuk pintu
20	Letakkan			<i>Fondant</i> kuning berbentuk pintu didepan bagian dasar permukaan <i>tier</i> kedua
Bunga				
21	Uleni	100 gr 15 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna ungu	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna ungu tua gradasi hingga ungu muda
22	Giling			<i>Fondant</i> ungu hingga tipis
23	Bentuk			<i>Fondant</i> ungu menjadi bentuk 4 jenis bunga menggunakan cetakan
24	Susun			Bunga pada bagian atas pintu dan melebar hingga samping permukaan <i>tier</i> kedua.

TABEL 6

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KEDUA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 tier Ø 20 cm t 10 cm = 572 gr (Base cake = 300 gr, Pagar 1 buah = 50 gr, pintu 1 buah = 20 gr, bunga = 100 gr, figurine = 65 gr)	
			Halaman : 3/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Figurine Isabel</i>				
25	Uleni	30 gr 3 tetes 4 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna kulit
26	Uleni	10 gr 5 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna hitam
26	Bentuk	10 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menggunakan jari hingga membentuk sebuah wajah
27	Tempelkan	Sedikit		<i>Fondant</i> putih untuk bagian dalam mata
28	Tempelkan	Sedikit		<i>Fondant</i> hitam untuk bagian mata luar
29	Bentuk	15 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menggunakan jari hingga membentuk bagian badan
29	Uleni	25 gr 6 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna ungu	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna ungu
30	Bentuk			<i>Fondant</i> ungu menjadi bentuk <i>dress</i>
31	Tempelkan			<i>Fondant</i> ungu ke bagian badan

TABEL 6

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KEDUA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 tier Ø 20 cm t 10 cm = 572 gr (Base cake = 300 gr, Pagar 1 buah = 50 gr, pintu 1 buah = 20 gr, bunga = 100 gr, figurine = 65 gr)	
			Halaman : 4/4	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
32	Bentuk	5 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menjadi bentuk tangan kiri dan kanan dengan masing-masing 2,5 gr
33	Bentuk	7 gr		<i>Fondant</i> warna hitam menjadi bentuk rambut
34	Susun			Semua komponen menjadi sebuah <i>figurine</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 7

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KETIGA)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 tier 15x15x10 cm = 355 gr (Base cake = 200 gr, Jendela dan dekorasi dinding 3 buah = 40 gr, atap 1 set = 50 gr, figurine = 65 gr)	
			Halaman : 1/5	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat-alat dan bahan
<i>Tier Ketiga</i>				
2	Uleni	200 gr 15 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Hijau Muda	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna Hijau muda

TABEL 7

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KETIGA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 tier 15x15x10 cm = 355 gr (Base cake = 200 gr, Jendela dan dekorasi dinding 3 buah = 40 gr, atap 1 set = 50 gr, figurine = 65 gr)	
			Halaman : 2/5	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
4	Giling			<i>Fondant hijau muda</i> untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> .
5	Oleskan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Di seluruh permukaan <i>dummy</i>
6	Lapisi			Seluruh permukaan <i>dummy</i> dengan <i>fondant hijau muda</i>
7	Rapihkan			Permukaan <i>fondant</i> dengan bantuan <i>smoother</i> .
8	Potong			<i>Fondant</i> yang tersisa.
Jendela				
9	Uleni	10 gr 5 tetes 3 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna Merah	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna coklat kemerahan
10	Giling			<i>Fondant</i> coklat kemerahan hingga tipis
11	Potong			<i>Fondant</i> menjadi bentuk jendela

TABEL 7

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KETIGA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 tier 15x15x10 cm = 355 gr (Base cake = 200 gr, Jendela dan dekorasi dinding 3 buah = 40 gr, atap 1 set = 50 gr, figurine = 65 gr)	
			Halaman : 3/5	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
12	Tempelkan			<i>Fondant</i> di bagian depan permukaan tier ketiga
Atap				
13	Uleni	50 gr 5 tetes 2 Tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Coklat Pewarna Merah	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna coklat
14	Taburi	Sedikit	Maizena	Diatas meja kerja
15	Giling			<i>Fondant</i> Coklat hingga tipis.
16	Potong			<i>Fondant coklat</i> membentuk Atap
17	Oleskan	Sedikit	<i>CMC</i> cair	Pada permukaan <i>dummy</i>
18	Lapisi			<i>Dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> berwarna coklat
19	Warnai			Atap menggunakan Pewarna coklat tua agar memberikan aksan atap
20	Letakkan			Atap pada bagian atas tier ketiga

TABEL 7

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (*TIER* KETIGA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
			Hasil : 1 <i>tier</i> 15x15x10 cm = 355 gr (<i>Base cake</i> = 200 gr, <i>Jendela dan dekorasi dinding</i> 3 buah = 40 gr, <i>atap</i> 1 set = 50 gr, <i>figurine</i> = 65 gr)	
			Halaman : 4/5	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
23	Bentuk			<i>Fondant</i> hijau tua menggunakan cetakan daun
24	Susun			Daun pada bagian samping kiri permukaan <i>tier</i> ketiga
<i>Figurine Abuela Alma</i>				
25	Uleni	30 gr 3 tetes 4 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna kulit
26	Uleni	10 gr 5 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna hitam
26	Bentuk	10 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menggunakan jari hingga membentuk sebuah wajah
27	Tempelkan	Sedikit		<i>Fondant</i> putih untuk bagian dalam mata
28	Tempelkan	Sedikit		<i>Fondant</i> hitam untuk bagian mata luar
29	Bentuk	15 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menggunakan jari hingga membentuk bagian badan

TABEL 7

STANDART RECIPE DEKORASI KUE ENCANTO (TIER KETIGA)

(LANJUTAN)

DEKORASI KUE ENCANTO			Kode Resep :	
Standar Resep			Kategori : <i>Decorative Works</i>	
Standar Resep			Hasil : 1 tier 15x15x10 cm = 355 gr (Base cake = 200 gr, Jendela dan dekorasi dinding 3 buah = 40 gr, atap 1 set = 50 gr, figurine = 65 gr)	
Standar Resep			Halaman : 5/5	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
30	Uleni	25 gr 5 tetes 6 tetes	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Merah Pewarna ungu	Hingga tercampur rata dan menghasilkan warna Ungu kemerahan
31	Bentuk			<i>Fondant ungu kemerahan</i> menjadi bentuk <i>dress</i>
32	Tempelkan			<i>Fondant ungu kemerahan</i> ke bagian badan
33	Bentuk	5 gr		<i>Fondant</i> warna kulit menjadi bentuk tangan kiri dan kanan dengan masing-masing 2,5 gr
34	Bentuk	7 gr		<i>Fondant</i> warna hitam menjadi bentuk rambut
35	Susun			Semua komponen menjadi sebuah <i>figurine</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

4. Kebutuhan Alat

Alat-alat yang dibutuhkan untuk menunjang pembuatan Kue Dekorasi bertema “Encanto” ini, antara lain :

TABEL 8

ALAT YANG DIGUNAKAN

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Silicon mat</i>		Untuk alas <i>rolling</i> , membentuk, dan memotong <i>fondant</i>
2	<i>Round table</i>		Untuk memudahkan penulis dalam mendekor
3	<i>Rolling pin</i>		Untuk menipiskan <i>fondant</i>
4	<i>Fondant smother</i>		Untuk menghaluskan bagian yang tidak rata
5	Pisau kecil		Untuk memotong <i>fondant</i>

TABEL 8
ALAT YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
6	<i>scrapper</i>		Untuk memotong <i>fondant</i>
7	<i>Fondant modelling tools</i>		Untuk membentuk <i>fondant</i> menjadi yang diinginkan
8	Tusuk gigi		Untuk menyatukan <i>fondant</i> yang memiliki ukuran kecil
9	Timbangan		Untuk menimbang <i>fondant</i>
10	Kuas		Untuk <i>painting</i> saat dekorasi
11	Cetakan Bunga dan Daun		Untuk mencetak <i>fondant</i>

TABEL 8
ALAT YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
12	Kawat		Untuk menyatukan antar komponen kecil
13	<i>Thick Block</i>		Untuk menyimpan <i>cake</i> yang sudah jadi
14	<i>Dummy D 30 cm T 20 cm</i>		Untuk menggantikan kue pada <i>tier</i> pertama
15	<i>Dummy D 20 cm T 10 cm</i>		Untuk menggantikan kue pada <i>tier</i> kedua
16	<i>Dummy T 15 cm L 15 cm P 15 cm</i>		Untuk menggantikan kue pada <i>tier</i> ketiga

TABEL 8
ALAT YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
17	<i>Modelling balls tool</i>		Untuk membentuk <i>fondant</i> menjadi lebih tipis
18	<i>Plastic wrap</i>		Untuk melapisi <i>dummy</i> sebelum dicover dengan <i>fondant</i>
19	<i>Cutting pen</i>		Untuk memotong dan merapikan <i>fondant</i>
20	<i>Floral tape</i>		Untuk melapisi kawat
21	Tang		Untuk memotong kawat

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

5. *Purchase Order*

Purchase order (PO) adalah pernyataan resmi yang diterbitkan oleh pembeli kepada penjual yang dalam pernyataan itu dilengkapi dengan segala syarat dan kondisi dari transaksi yang akan dilakukan (Nurdin,

2018). Pembuatan *Purchase order* bertujuan untuk mendata semua keperluan pembelian untuk suatu produk. Berikut merupakan *Purchase Order* Kue ulang tahun bertema “ Encanto”.

TABEL 9

PURCHASE ORDER REAL CAKE

NO	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
1	<i>Fresh Milk</i>	Diamond	1250	ml	Rp18,950.00	Rp 23,687.50
2	Cuka	Maya	150	ml	Rp9,888.00	Rp 9,888.00
3	<i>Cocoa Powder</i>	Tulip	1	Kg	Rp224,000.00	Rp 224,000.00
4	Tepung terigu protein sedang	Bogasari	1250	Gram	Rp13,500.00	Rp 16,875.00
5	Garam	Dolpin	250	Gram	Rp7,300.00	Rp 7,300.00
6	Soda Kue	Kopoe-kopoe	1	Pc	Rp6,000.00	Rp 6,000.00
7	<i>Baking Powder</i>	Kopoe-kopoe	1	Pc	Rp7,500.00	Rp 7,500.00
8	Mentega	Anchor	1250	Gram	Rp42,000.00	Rp 210,000.00
9	Gula pasir	Gulaku	2500	Gram	Rp17,500.00	Rp 43,750.00
10	Telur		13	pcs	Rp30,000.00	Rp 24,375.00
11	Vanilla	Jansen	1000	ml	Rp405,000.00	Rp 405,000.00
12	Raspberry beku		1000	Gram	Rp29,998.00	Rp 29,998.00
13	Lemon		1000	Gram	Rp25,100.00	Rp 25,100.00
14	Maizena	maizenaku	250	Gram	Rp8,500.00	Rp 8,500.00
15	<i>Dark Chocolate compound</i>	Colatta	1250	Gram	Rp57,000.00	Rp 71,250.00
17	<i>Fresh Cream</i>	Millac	3000	ml	Rp84,000.00	Rp 252,000.00
TOTAL						Rp 1,365,223.5

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 10

PURCHASE ORDER DEKORASI KUE**BERBAHAN DASAR DUMMY**

NO	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
1	Alas kue	35 cm x 35 cm	1	Pc	Rp 19949	Rp 19,949.00
2	<i>Rolled Fondant</i>	Bakels	3	Kg	Rp 336000/ 3 kg	Rp 336,000.00
3	<i>Dummy tier pertama</i>	D : 30 cm T : 20 cm	1	Pc	Rp 52000/ 1 pc	Rp 52,000.00
4	<i>Dummy tier kedua</i>	D : 20 cm T : 10 cm	1	Pc	Rp 25000 /1 pc	Rp 25,000.00
5	Besi penyangga	D : 20 cm T : 20 cm	1	Pc	Rp 336600/ 1 pc	Rp 336,600.00
6	<i>Dummy tier ketiga</i>	T : 15 cm	1	Pc	Rp 15000/ 1 pc	Rp 15,000.00
7	<i>Maizena</i>		250	Gram	Rp 5500/ 250 gr	Rp 5,500.00
8	Pewarna makanan ungu	Pewarna <i>water based kupu- kupu</i>	1	Pc	Rp 5000/30 ml	Rp 5,000.00
9	Pewarna makanan kuning		1	Pc	Rp 5000/30 ml	Rp 5,000.00

TABEL 10
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE
BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
10	Pewarna makanan coklat		1	Pc	Rp 5000/30 ml	Rp 5,000.00
11	Pewarna makanan merah		1	Pc	Rp 5000/30 ml	Rp 5,000.00
12	Pewarna makanan hitam		1	Pc	Rp 5000/30 ml	Rp 5,000.00
13	Pewarna makanan hijau		1	Pc	Rp 5000/30 ml	Rp 5,000.00
14	Pewarna makanan biru		1	Pc	Rp 5000/30 ml	Rp 5,000.00
15	<i>Plastic wrap</i>		1	roll	Rp 6062/roll	Rp 6,062.00
16	<i>Corn syrup</i>		1	Botol	Rp 48000/700 gr	Rp 48,000.00
17	<i>Gold dust</i>		1	Pc	Rp 13986/6 gr	Rp 13,986.00
	TOTAL					Rp 893,097.00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

6. *Recipe costing*

Recipe costing atau *food costing* Menurut Wiyasha (2006:10) bahwa ,”Harga pokok makanan adalah semua bahan makanan yang dipergunakan untuk memproduksi suatu jenis makanan”. Sementara Kasavana dan Smith yang dikutip Suarsana (2007:4) menyatakan bahwa, “Harga pokok makanan adalah biaya yang terjadi selama pengolahan hingga penyajian atau sehingga makanan tersebut siap disajikan kepada tamu”). *Recipe costing* dihitung untuk menentukan *selling price*. *Recipe costing* yang telah penulis hitung untuk pembuatan kue ulang tahun bertema “*Encanto*” ini, yaitu :

TABEL 11

RECIPE COSTING CHOCOLATE BUTTER CAKE

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1	<i>Fresh milk</i>	1101	ml	Rp 18,950.00	Rp 20,863.95
2	Cuka	27	ml	Rp 9,888.00	Rp 1,779.84
3	<i>Cocoa Powder</i>	551	gr	Rp 406,900.00	Rp 89,680.76
4	Tepung terigu protein sedang	1101	gr	Rp 13,500.00	Rp 14,863.50
5	Garam	8	gr	Rp 7,300.00	Rp 116.80
6	Soda kue	18	gr	Rp 6,000.00	Rp 1,333.33
7	<i>Baking powder</i>	18	gr	Rp 7,500.00	Rp 3,000.00
8	Mentega	1037	gr	Rp 130,000.00	Rp 134,810.00
9	Gula pasir	1836	gr	Rp 17,500.00	Rp 32,130.00
10	Telur	13	pcs	Rp 30,000.00	Rp 24,375.00
11	Vanila	18	ml	Rp 405,000.00	Rp 7,290.00
TOTAL					Rp 330,243.18

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 12

RECIPE COSTING CHOCOLATE GANACHE

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1	<i>Dark Choco compound</i>	1250	Gr	Rp 57,000.00	Rp 71,250.00
2	<i>Fresh cream</i>	2500	MI	Rp 84,000.00	Rp 210,000.00
TOTAL					Rp 281,250.00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 13

RECIPE COSTING RASPBERRY COMPOTE

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1	<i>Raspberry beku</i>	908	gr	Rp 29,998.00	Rp 27,238.18
2	Lemon	2	pcs	Rp 25,100.00	Rp 6,275.00
3	Gula pasir	532	gr	Rp 17,500.00	Rp 9,310.00
4	Maizena	15	gr	Rp 17,500.00	Rp 262.50
TOTAL					Rp 43,085.68

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 14

RECIPE COSTING DEKORASI KUE**BERBAHAN DASAR DUMMY**

NO	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
1	Alas kue	35 cm x 35 cm	1	Pc	Rp 19949	Rp 19,949.00
2	<i>Rolled Fondant</i>	Bakels	3	Kg	Rp 336000/ 3 kg	Rp 336,000.00
3	<i>Dummy tier pertama</i>	D : 30 cm T : 20 cm	1	Pc	Rp 52000/ 1 pc	Rp 52,000.00
4	<i>Dummy tier kedua</i>	D : 20 cm T : 10 cm	1	Pc	Rp 25000 /1 pc	Rp 25,000.00
5	Besi penyangga	D : 20 cm T : 20 cm	1	Pc	Rp 336600/ 1 pc	Rp 336,600.00
6	<i>Dummy tier ketiga</i>	T : 15 cm	1	Pc	Rp 15000/ 1 pc	Rp 15,000.00
7	<i>Maizena</i>		250	Gram	Rp 5500/ 250 gr	Rp 5,500.00
8	Pewarna makanan ungu	Pewarna <i>water based kupu- kupu</i>	15	ml	Rp 5000/30 ml	Rp 2,500.00
9	Pewarna makanan kuning		15	ml	Rp 5000/30 ml	Rp 2,500.00

TABEL 14
RECIPE COSTING DEKORASI KUE
BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)

NO	BAHAN	SPESIFI- KASI	KUAN- TITAS	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN	HARGA	
10	Pewarna makanan coklat		10	ml	Rp 5000/30 ml	Rp 1,667.00
11	Pewarna makanan merah		5	ml	Rp 5000/30 ml	Rp 834.00
12	Pewarna makanan hitam		5	ml	Rp 5000/30 ml	Rp 834.00
13	Pewarna makanan hijau		15	ml	Rp 5000/30 ml	Rp 2,500.00
14	Pewarna makanan biru		5	ml	Rp 5000/30 ml	Rp 834.00
15	<i>Plastic wrap</i>		1/8	roll	Rp 6062/ roll	Rp 757.75
16	<i>Corn syrup</i>		20	ml	Rp 48000/ 700 gr	Rp 1,371.00
17	<i>Gold dust</i>		2	gr	Rp 13986/ 6 gr	Rp 4,662.00
	TOTAL					Rp 808,508.75

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

7. *Selling price*

Dalam pembuatan kue ulang tahun bertema “*Encanto*” ini, *chocolate butter cake* dibuat sebanyak 14.417,5 gr untuk memenuhi kebutuhan tiga *tier* dengan volume yang sesuai agar dapat menentukan harga jual atau *selling price*. Maka dibutuhkan rumus harga jual dengan cara menghitung total *recipe*

costing. *Food cost* adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa, dan lain – lainnya (Barnard, 2006).

Perhitungan *food cost* dalam bentuk presentase atau *food cost %* dengan formula dasar sebagai berikut :

$$\text{Food Cost \%} = \frac{\text{Food cost}}{\text{Food sales}} \times 100 \%$$

Berdasarkan rumus, berikut tabel *selling price* kue ulang tahun bertema “*Encanto*” berupa *real cake* dan *dummy*.

TABEL 15
ACTUAL SELLING PRICE WITH
CHOCOLATE BUTTER CAKE

NO	ITEM	KUANTITAS	SATUAN	COST
1	<i>Recipe costing chocolate butter cake, raspberry compote, dan chocolate ganache</i>	14.475,5	gram	Rp654,578.86
2	<i>Recipe costing media dekorasi</i>	14	item	Rp716,508.00
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				Rp1,371,086.86
<i>TOTAL COST</i>				Rp1,371,086.86
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				Rp3,427,717.15
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp3,430,000,00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

TABEL 16

SELLING PRICE WITH DUMMY

NO	ITEM	KUANTITAS	SATUAN	COST
1	Purchase list kue dekorasi berbahan dasar <i>dummy</i>	17	item	Rp 808,508.75
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				Rp 808,508.75
<i>TOTAL COST</i>				Rp 808,508.75
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				Rp 2,021,217.87
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 2,050,000.00

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2024

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Penulis menetapkan dua tempat untuk melakukan latihan dan menyelesaikan proses pengerjaan Tugas Akhir ini. Lokasi-lokasi tersebut terbagi menjadi dua, yaitu :

a. Lokasi kegiatan Latihan

Jalan Setiabudhi Gg. H. Ridho I No 50F, Kel. Gegerkalong, Kec. Sukasari, Kota Bandung, Jawa Barat (Alamat penulis).

b. Lokasi pelaksanaan

Pastry kitchen kampus Politeknik Pariwisata NHI Bandung. Jalan Dr. Setiabudhi No. 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Waktu

Penulis membagi menjadi dua waktu pelaksanaan penyelesaian Tugas Akhir ini, yaitu waktu saat Latihan dan pelaksanaan Tugas Akhir.

Diantaranya :

- a. Waktu latihan Tugas Akhir akan dimulai dari bulan April hingga juni 2024
- b. Waktu pelaksanaan Tugas Akhir akan dilaksanakan pada Juli 2024.