

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Menurut Bro Friberg (2002), Dekorasi kue adalah kue yang telah diberi isi dan berbagai sentuhan akhir yang dilapisi dengan lapisan gula. Menarik atau tidaknya kue tersebut akan mempengaruhi penjualan, sehingga untuk menarik pelanggan dari sudut pandang pemasaran, desain kue harus memiliki cita rasa, keindahan dan dekorasi yang menyenangkan sebagai kemasan akhir kue tersebut. Jenis kue yang umum digunakan untuk dekorasi antara lain kue ulang tahun, kue pengantin, *cupcakes*, dan kue *frosting* lainnya. Dengan menentukan jumlah *icing* atau *fondant* sesuai keinginan, maka diperoleh tampilan yang unik, menarik, dan harga jual yang tinggi.

Dekorasi kue atau *cake decoration* merupakan suatu seni dalam hal mengubah kue yang biasa menjadi terlihat luar biasa. Dahulunya dekorasi kue hanya menggunakan *buttercream*, namun seiring dengan berjalannya waktu hal tersebut semangkin di kembangkan mulai dari bentuk hingga bahan dasar dalam mendekorasi kue (Ethi, 2016).

Cake merupakan salah satu hidangan yang digemari oleh banyak masyarakat di seluruh dunia mulai dari bahan dan metode dalam pembuatannya yang sangat mudah untuk diaplikasikan menjadi bentuk dan rasa yang beraneka ragam. *Cake* juga merupakan produk makanan yang unik karena dapat memiliki berbagai macam bentuk, rasa dan dekorasi agar dapat terlihat seperti apapun yang kita inginkan. Menurut Gauttier (2010), Dekorasi kue dapat ditelusuri kembali ke pertengahan abad ke-17. Ini merupakan waktu terjadinya saat loyang pertama kue muncul di dapur rumah tangga seluruh Eropa Timur Laut pada awal pertengahan abad ke-17.

Cake decoration pertama kali muncul pada masa pemerintahan Elizabeth I, namun bukan diperlihatkan kue pernikahan tapi sebagai *centerpieces* dalam perjamuan tamu. Pada abad ke-18 *white cake*(*Pound cake*) dan *Fruit Cake* adalah salah satu makanan pokok di Amerika, yang sekarang kue dekorasi ini menggunakan *royal icing* dan dijadikan sebagai kue pernikahan. Seiring

perkembangan zaman, *royal icing* berevolusi menjadi dekorasi yang memberi sentuhan mewah pada kue tersebut. Penggunaan *white icing* ini melambangkan sebuah kemurnian, *virginity*, dan juga kekayaan (Garrett, 2007).

Sejarah perayaan ulang tahun dimulai dari orang Yunani kuno membuat kue berbentuk bulan dan membawanya ke kuil Artemis, yang diyakini orang Yunani kuno sebagai dewi bulan. Banyak ahli percaya bahwa tradisi kue berasal dari Jerman pada pertengahan abad tersebut. Awalnya kue ulang tahun dibuat dari roti, namun madu, kacang-kacangan, dan buah-buahan kering ditambahkan untuk menghias kue tersebut. Sedangkan menurut sejarawan makanan, orang Mesir kuno adalah orang pertama yang menunjukkan keterampilan memanggang yang lebih maju (Garrett, 2007).

Di Eropa abad pertengahan, pembuat roti lokal membuat roti jahe dan kue buah yang dapat disimpan berbulan-bulan. Eropa berkembang dengan seni membuat kue pada pertengahan abad ke-17. Saat itu, mereka juga merupakan pionir pembuatan kue modern. Hal ini disebabkan oleh berkembangnya teknik memanggang kue, yaitu oven yang dapat membentuk makanan dengan gula. Awalnya resep ini digunakan dengan menggunakan gula, tepung dan putih telur lalu dipanggang. Kemudian kue dimasukan menggunakan cetakan dan dimasukkan ke dalam oven sebentar. Saat roti dikeluarkan, ia didinginkan, sehingga menciptakan efek kuat dan berkilau pada gula (Garrett, 2007).

Bahan penutup kue adalah bahan yang digunakan untuk menutupi dasar kue yang berguna untuk menutupi kecacatan pada kue, selain itu bisa menutupi juga pada bahan kue yang telah kita buat. Bahan penutup kue juga bisa di kreasikan seindah mungkin sehingga menambah nilai jual dari kue tersebut. Bahan yang sering digunakan untuk menutup kue adalah :

1. *Rolled-fondant*

fondant sering disebut juga dengan *plastis icing* merupakan salah satu bahan dekorasi kue yang mempunyai tekstur elastis sehingga lebih mudah membentuknya sesuai dengan keinginan. Biasanya *fondant* digunakan untuk meng-*cover base cake* dan bisa juga digunakan untuk membuat berbagai jenis hiasan seperti ornamen yang ada pada kue. Seperti hiasan pita, kerutan/renda,

bunga, dan juga *figurine*. *Fondant* terbuat dari campuran gula, gelatin, glycerin, dan *shortening*, dengan gula sebagai bahan yang paling banyak digunakan dalam campuran sehingga memiliki rasa yang manis. Terkadang *fondant* diberi bahan tambahan seperti *gum/tragacanth* untuk membuat adonan *fondant* yang lebih kokoh, *fondant* yang siap pakai terlihat seperti *playdough* atau seperti mainan anak-anak. Hanya saja adonan ini memiliki warna dasar putih, sehingga lebih mudah bagi kita untuk mencampurkan warna lainnya sesuai dengan keinginan.

2. *Buttercream*

Buttercream merupakan jenis krim dengan bahan utama yaitu mentega dan gula yang di kocok sehingga menjadi mengembang dan lembut. *Buttercream* biasanya digunakan sebagai bahan penutup kue sebagai pengisi atau menutup kue. *Buttercream* dibagi menjadi 3 jenis yaitu: simple *buttercream*, italian *buttercream*, dan *mousseline*. Ciri-ciri *buttercream* yang baik memiliki tekstur yang lembut tidak berpasir, tidak menggumpal, rasa yang manis, berwarna putih sedikit kuning tergantung *butter* yang digunakan.

3. *Glazes*

Glaze merupakan sebuah istilah yang digunakan untuk menutup kue yang dapat memantulkan cahaya atau mengkilap. Fungsinya sebagai dekorasi kue pada permukaan agar terlihat lebih cantik sekaligus memperkaya cita rasa kue. *Glazes* terbuat dari bahan dasar gula atau sirup gula. Ada tiga macam *glazes* yaitu *water glaze*, *fruit glaze*, dan *chocolate glaze*.

4. Coklat

Coklat modeling adalah coklat yang bisa dibentuk menjadi berbagai macam benda sesuai keinginan kita yang tidak hanya unik namun juga memiliki nilai seni. Coklat modeling terbuat dari coklat batangan yang dicampurkan dengan glukosa sehingga membuat adonan menjadi lebih elastis (Adnyani, 2019).

Untuk membuat kue ulang tahun pada *project* tugas akhir ini penulis memutuskan untuk meng-*cover base cake* menggunakan *rolled-fondant* karena memiliki permukaan yang lebih licin dan rata sehingga membuat tampilan kue lebih rapih lagi. Saat baru pertama kali dikeluarkan dari plastik, fondant memiliki tekstur yang lembut sedikit keras sehingga perlu di beri dengan sedikit *maizena* agar *fondant* lebih mudah dibentuk sesuai dengan imajinasi dan kreativitas yang kita inginkan. Seperti membuat figurin atau ornamen yang akan dijadikan penghias di dekorasi kue nanti.

fondant sering disebut juga dengan *plastik icing* yaitu salah satu bahan dekorasi kue yang mempunyai tekstur elastis sehingga lebih mudah membentuknya sesuai dengan keinginan. *Fondant* biasanya digunakan untuk menutupi bagian bawah kue dan juga dapat digunakan untuk membuat berbagai jenis dekorasi seperti hiasan atas kue. Seperti hiasan kain, *ruffles*/renda, bunga dan corak. *Fondant* terbuat dari campuran gula, gelatin, gliserin dan mentega; Bahan yang paling umum dalam campurannya adalah gula, sehingga rasanya manis. *Fondant* terbuat dari campuran gula, gelatin, *glycerin*, dan *shortening*, dengan gula sebagai bahan yang paling banyak digunakan dalam campuran sehingga memiliki rasa yang manis. Terkadang *fondant* diberi bahan tambahan seperti *gum/tragacanth* untuk membuat adonan *fondant* yang lebih kokoh. (Thehrani, 2014).

Untuk membuat kue ulang tahun pada *project* tugas akhir ini penulis memutuskan untuk meng-*cover base cake* menggunakan *rolled-fondant* karena memiliki permukaan yang lebih licin dan rata sehingga membuat tampilan kue lebih rapi lagi. Ketahanan dari *Fondant* juga lebih lama di banding media dekorasi penutup lainnya. Saat baru pertama kali dikeluarkan dari plastik, fondant memiliki tekstur yang lembut sedikit keras sehingga perlu diberi dengan sedikit *maizena* agar *fondant* lebih mudah dibentuk sesuai dengan imajinasi dan kreativitas yang kita inginkan. Seperti membuat *figurine* atau ornamen yang akan dijadikan penghias di dekorasi kue nanti.

Kue adalah bagian penting dari setiap pesta ulang tahun, termasuk ulang tahun anak perempuan. Biasanya ulang tahun pria dan wanita berbeda desain dan warnanya. Jika Anda ingin merayakan hari ulang tahun, kue atau *cake* merupakan salah satu makanan yang sangat diperlukan. Dalam perayaan ulang tahun, kue

sering dijadikan simbol khusus bersama dengan lilin. Selain itu, Mickey Mouse, Minnie Mouse dan karakter Disney terkenal lainnya sering dijadikan tema ulang tahun. Kreativitas dalam menghadirkan karakter-karakter Disney dalam bentuk kue menjadi salah satu cara yang populer untuk merayakan momen spesial dengan sentuhan magis dari dunia Disney (Siti, 2022).

Berbagai macam pola narasi digunakan dalam cerita dongeng untuk membedakan mereka berdasarkan jenisnya. Pola-pola ini termasuk fable, *folktale*, *fairy tale*, *myth*, *epic*, *legend*, dan *tall tale* (Gangi, 2006, p.144-p.151). Salah satu contoh pola yang selalu muncul dalam narasi film Disney ada pada genre *fairy tale*. Dalam narasi ini, pola yang dibentuk adalah munculnya kejadian luar biasa dan gaib, tokoh-tokoh ajaib, mantra-mantra yang terlihat jelas, perubahan perubahan dalam sekejap, dengan plot yang lebih rumit dibandingkan dengan jenis cerita dongeng lainnya (Gangi, 2006, p.146-p.147).

Disney sangat populer dan menjadi pilihan favorit banyak orang, terutama untuk acara ulang tahun anak-anak. Karakter-karakter Disney yang ikonik seperti Princess Cinderella, Ariel, dan Frozen sering dijadikan tema kue ulang tahun. Kue dengan tema Disney Princess, seperti Cinderella dan Ariel, serta karakter dari Frozen, sering menjadi pilihan yang disukai untuk kue ulang tahun anak perempuan. Karakter-karakter ini memiliki daya tarik yang kuat dan seringkali menjadi inspirasi dalam pembuatan kue ulang tahun yang menarik dan menggemaskan (Siti, 2022)

Sekuel *Maleficent: Mistress of Evil* dirilis pada tahun 2014. *Maleficent: Mistress of Evil* menarik banyak penggemar dan penonton, meski tidak sesukses film pertamanya. *Maleficent: Mistress of Evil* melanjutkan hubungan antara Maleficent dan Putri Aurora dan memperkenalkan konflik dan karakter baru. Film ini mendapat tinjauan beragam dari para kritikus, namun tetap berhasil menarik perhatian penggemar *Maleficent* dan menyuguhkan visual yang memukau.

Film ini, yang diceritakan dari sudut pandang penyihir dalam “*Sleeping Beauty*” berada di belakang film pertamanya yang meraih pendapatan sebesar \$69 juta pada akhir pekan pembukaannya pada tahun 2014. “*Maleficent*” kemudian menjadi melesat di box office, menghasilkan lebih dari \$750 juta secara global dari sebuah film yang sukses di box office dengan anggaran sebesar \$180 juta. Sekuel

spin-off live-action Disney dari *Sleeping Beauty*, *Maleficent: Mistress Of Evil*, tidak menyebarkan kesuraman dan malapetaka, melainkan booming box office, di seluruh dunia saat oktober 2019. Tampaknya film ini menjadi film ketiga terbaik yang tayang di bulan Oktober (Chahyanti, 2019).

Berbeda dengan karakter Disney Princess pada umumnya Maleficent mempunyai karakter tersendiri, walaupun jahat dan mudah marah. Sosok Maleficent di film keduanya ini justru menampilkan sisi baik hati seorang penyihir yang terkenal jahat. Ia menunjukkan sisi keibuan nya pada sang anak angkat yaitu putri Aurora yang memutuskan untuk tinggal bersama Maleficent. Walaupun begitu sosok Maleficent sangat digemari anak anak karena ia mempunyai kekuatan ajaib dari tongkatnya dan memiliki sayap. Serta putri Aurora yang sangat cantik dan baik hati.

Dalam pembuatan kue ulangtahun ini, penulis akan membuat dekorasi kue sejumlah 3 tier yang akan menggambarkan dari cerita “*MALEFICENT : Mistress of evil (2019)*” selain itu juga akan dibuat *figurine* tanduk Maleficent dan Aurora yang menjadi tokoh utama dalam film ini. Bertempatkan di kerajaan moors yang sangat indah yaitu hutan ajaib tempat maleficent tinggal dengan para penghuni lain seperti para peri dan binatang. Karena alasan tersebut, dalam Tugas Akhir ini penulis mengambil topik presentasi produk dengan judul :

**“DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
“MALEFICENT : MISTRESS OF EVIL (2019)”**

1.2 Usulan Produk

Dalam mengaplikasikan *cake decoration* pada kue ulang tahun, penulis memilih menjadikan tema *Maleficent : Mistress of evil* karena film ini sangat populer dan memiliki visualisasi yang cantik. Sehingga film ini banyak digemari oleh masyarakat luas. Maleficent melesat ke puncak box office saat penayangannya di bulan oktober 2019. *Maleficent : Mistress of evil* berhasil meraup pendapatan sebanyak 36 juta us dollar mengalahkan posisi joker (Millah, 2019).



Gambar 1. Poster Maleficent : Mistress of evil

(sumber : Juraganposter.com)

Maleficent adalah sang peri jahat dalam dongeng Disney terkenal berjudul Sleeping Beauty, ia mengutuk Putri Aurora , anak dari Raja Stephan yang telah memotong sayap peri Maleficent. Kutukan ini diberikan Maleficent saat perayaan kelahiran Aurora di depan seluruh rakyat yang menghadiri perayaannya. Namun seiring perjalanan hidup Maleficent, ia telah lama melihat Aurora tumbuh dewasa. Kedendamannya pada aurora kian berubah. Maleficent merawat dan menjaga Aurora sejak masih bayi. Walaupun ia menitipkannya pada 3 peri di moor. Kini justru ia menjadi ibu angkat Aurora. Di Film Maleficent 2 ini akan menceritakan Maleficent dan putri Aurora yang mulai berseteru dan berbeda pendapat atas pandangan dari sebuah arti kekeluargaan.

Putri Aurora menemui kebingungan ini lantaran, di lain sisi ia ingin tinggal bersama Keluarga manusia yang lengkap, namun di satu sisi ia juga sangat menyayangi Maleficent yang telah menemaninya hingga dewasa. Di film Maleficent yang pertama, menceritakan Maleficent yang akhirnya menjadi ibu angkat Aurora. Kini Maleficent 2, memperlihatkan kebingungan sang ratu kegelapan saat mengetahui anak asuhnya, Aurora akan menikah dengan pangeran Philip. Pernikahan tersebut bukan semata-mata karena Philips mencintai Aurora saja, melainkan juga ingin menyatukan dua bangsa berbeda.

Tidak hanya ceritanya yang unik penulis sangat tertarik karena keindahan Hutan Moor yang dijadikan latar tempat Maleficent ini. Penulis ingin menggambarkan keindahan hutan moor pada kue dekorasi bertemakan Maleficent.

Visual yang memikat tapi gelap ini benar-benar menampilkan sebuah film petualangan fantasi. Banyak karakter yang tampak nggak wajar, seperti peri *Knotgrass*, *Thistlewit* dan *Flittle* yang kembali dari film pertama (James, 2019).

Berdasarkan pemaparan diatas, penulis mengambil tema “ *Maleficent : Mistress of evil*” Karena film itu terkenal serta digemari oleh banyak orang khususnya anak-anak, serta film tersebut memiliki moral cerita yang mengedukasi. Penulis ingin mengimplementasikan film ini dalam bentuk kue untuk perayaan ulang tahun, sehingga pada pembuatan Tugas Akhir ini penulis tertarik mengambil topik *Food presentation* Dalam pembuatan kue ulangtahun ini, penulis akan membuat dekorasi kue sejumlah 3 tier yang akan menggambarkan dari film “*Maleficent : Mistress Of Evil*”.

1.2.1 Tema dan Jenis Produk



Gambar 2. Poster Maleficent : Mistress Of Evil

(Sumber : *Wikipedia.org*)

Tema yang akan penulis ambil yaitu terinspirasi dari sebuah Film Disney yang berjudul “*Maleficent : Mistress Of Evil*” yang memiliki arti “Maleficent : Nyonya Kejahatan” tidak seperti judul nya justru Maleficent memiliki sifat keibuan dan empati yang tinggi pada anak angkat nya yaitu Putri Aurora. Maleficent sangat menyayangi dan menjaga Hutan moor dari setiap ancaman. Disney berhasil mengubah *image* Maleficent menjadi seseorang yang bangkit dari tragedi dan pengkhianatan untuk membentuk ikatan yang kompleks dengan Putri Aurora.

Walaupun memiliki jalan cerita yang kompleks film ini bisa ditonton untuk semua umur. Pilihan Disney untuk mengubah karakter Maleficent tidak salah karena kehadirannya cukup menyingkirkan imajinasi mimpi buruk anak-anak terhadap sosok penyihir jahat (Nural, 2019).



Gambar 3. Maleficent Dan Aurora

(sumber : *Pinterest.com*)

Pada lanjutan film ini, hubungan Maleficent dan Aurora akan kembali diuji. Maleficent: Mistress of Evil menceritakan kisah Aurora yang menjadi ratu bangsa Moor setelah kematian ayahnya, Raja Stephen. Maleficent sendiri bertindak sebagai ibu angkat dan penjaga Hutan Moor. Namun, perbedaan pandangan antara Aurora dan Maleficent serta definisi keluarga membuat mereka berseteru. Ditambah pertentangan Maleficent atas rencana pernikahan Aurora (Aji, 2020).

Masalah keluarga belum selesai Maleficent masih menghadapi ancaman dari luar. Pangeran Phillip, seorang bangsawan manusia dari kerajaan Ulstead yang ingin menikahi Putri Aurora, dianggap oleh Aurora dan Phillip sebagai "jembatan" yang akan menyatukan kerajaan manusia dengan makhluk ajaib yang tinggal di Moors di bawah perlindungan Aurora dan Maleficent. Ayah Phillip, Raja John, memang menginginkan perdamaian, sementara ibunya, Ratu Ingrith, telah bersiap untuk berperang secara diam-diam. Ingrith terus menerus menceritakan keburukan Maleficent yang membuat orang mengira dia benar-benar jahat pada saat mereka mengundang makan malam pada Maleficent dan Aurora (Aji, 2020).



Gambar 4. Kemarahan Maleficent Saat di Kerajaan Ulstead

(Sumber : Pinterest.com)

Queen Ingrith Memancing kemarahan Maleficent dengan menyuruh Aurora menjadi bagian dari keluarganya. Tidak terima anak angkat nya akan diambil Maleficent marah dan mengeluarkan energi magis dari tubuh nya. Namun tiba tiba saja Raja John pingsan tidak sadarkan diri. Maleficent dituduh oleh Queen Ingrith memberikan kutukan kepada Raja John, Maleficent menjadi marah dan kabur melalui jendela bersama Diaval. Aurora, yang mendengar apa yang dikatakan Queen Ingrith, memilih untuk tinggal di kerajaan Ulstead bersama Philip dan menolak ajakan Maleficent untuk pulang. Maleficent terbang di atas awan mendung dengan wajah marah dan kecewa. Saat itu, tubuhnya dipanah oleh bola peluru perak dan jatuh ke dalam sungai yang deras (Vegiantri, 2019).

Kejadian buruk lainnya pun terjadi, perang antara Dark Fey dan prajurit Ulstead terjadi setelah salah satu prajurit Ulstead memanah salah satu Dark Fey. Saat Dark Fey hampir menemui kekalahannya atas perang melawan kerajaan Ulstead, Maleficent datang dengan sihir kuat yang dimilikinya, ia langsung menghancurkan gedung yang sedang memanah pada kawanannya. Mematahkan setiap senjata yang digunakan untuk memusnahkan bangsa Fey. Pada akhirnya berhasil berhadapan satu lawan satu dengan Queen Ingrith (Vegiantri, 2019).

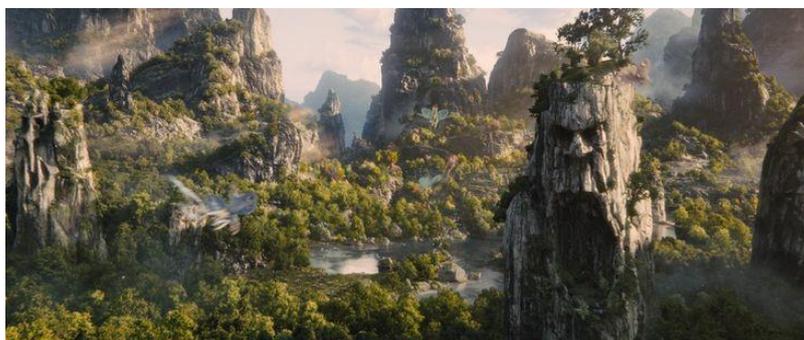
Ending film ini menunjukkan bahwa akhir nya Maleficent mampu berdamai dan dapat mengendalikan amarah nya. Ia mampu mengakhiri perang dan berdamai dengan Kerajaan Ulstead. Maleficent pun memaafkan Aurora setelah membuat nya

terasa dikhianati, mereka berdua pun ikut berdamai. Lalu pernikahan Aurora dan Pangeran Philips pun dilaksanakan dengan meriah oleh seluruh warga Ulstead, Moor, dan Dark fey.

Layaknya film buatan Walt Disney pada umumnya, *Maleficent 2: Mistress of Evil* hadir dengan teknologi mutakhir berupa animasi tingkat tinggi yang memanjakan mata. Tiap adegan (*scene*) menawarkan pemandangan alam yang indah, beserta istana, maupun makhluk hidup yang tinggal di dalam dan sekitarnya (Saputra, 2019).

Moorlands yang dapat dikenal juga dengan suku moor yaitu kerajaan hutan ajaib yang muncul di film *Maleficent* yang dikenal sebagai rumah tempat tinggal *knotgrass, thistlewit, flittle*, dan para peri serta masih banyak makhluk ajaib lainnya. Moor adalah tempat di mana *Maleficent* tinggal masa kecil nya menjalani hidup yang damai . Hutan ajaib ini dipenuhi dengan pohon-pohon rindang yang cantik berwarna warni. Banyak sungai, danau, serta gunung-gunung yang tinggi. Perbatasannya di tandai dengan patung patung tinggi yang berdiri dari luar hutan.

Hutan Moor pernah dalam masa kegelapannya karena *Maleficent* menutup hutan dengan tembok ranting yang menjulang tinggi untuk menjauhkan hutan dari ancaman para manusia, ia marah setelah kehilangan sayapnya karena telah diambil oleh Raja Stephan.



Gambar 5. Hutan Moor

(sumber : [pinterest.com](https://www.pinterest.com))

Hutan moor akhirnya menunjukkan keindahan yang menakjubkan kembali setelah *Maleficent* merobohkan tembok berduri, ia memberikan tahtanya pada Aurora sebagai Ratu Moor yang baru. Bangsa Moor yang mempesona rumah bagi rawa hutan, penjaga pohon, peri jamur, peri landak, peri, kompor, kulit rubah, dan makhluk ajaib lainnya senang akan hal itu.

1.2.2 Konsep Produk

Pada kue ulang tahun ini penulis mengambil beberapa momen *epic* yang ditayangkan di film *Maleficent : Mistress Of Evil*. Seperti Aurora yang mengenakan gaun biru yang kerap dijadikan *cover* film. Lalu hutan moor yang menjadi indah karena adanya Aurora sebab *Maleficent* tidak lagi dendam padanya. Untuk *top tier* penulis menambahkan tanduk *Maleficent* dan sayap nya yang sangat *iconic* di film ini.

Dalam pembuatan kue ulang tahun bertemakan “*Maleficent : Mistress of evil*” ini penulis menggunakan *base cake chocolate cake* dan *ganache filling*. Bagi sebagian besar anak-anak, kue coklat adalah pilihan favorit karena rasa coklat yang kaya dan aroma yang menggoda. Kelezatan kue coklat seringkali menjadi pilihan utama untuk merayakan berbagai acara, mulai dari ulang tahun hingga perayaan liburan. Cita rasa coklat sudah tersohor di seluruh dunia sejak lama, makanan yang mengandung cokelat selalu digemari dan menjadi favorit seluruh keluarga, terutama anak-anak .

Ganache merupakan krim yang digunakan pada kue seperti kue ulang tahun, cupcake, muffin, bahkan bisa juga digunakan untuk puding. *Ganache* ini berfungsi sebagai pelapis makanan, isian kue, dan juga penambah rasa pada kue. *Ganache* terbuat dari campuran cokelat dan krim atau susu. *Heavy cream* biasanya berperan untuk memberikan tekstur krim yang halus dan juga kental. Selain itu, ada juga komposisi lainnya yaitu mentega dan juga gula (Sullivan, 2024)

Untuk pembuatan Tanduk *Maleficent* penulis akan menggunakan *rice crispy treats* sebagai media untuk *base* bentuk benda-benda tertentu. Saat masih hangat, konsistensi roti beras yang renyah sangat cocok untuk dibentuk menjadi bentuk yang diinginkan; Hal ini terkadang sulit dilakukan saat menggunakan kue langsung. Memiliki berat yang ringan dan bentuk yang pas membuatnya ideal untuk digunakan dalam dekorasi "mengambang" tanpa dukungan dari bawah. Berbeda dengan kue yang memerlukan penggunaan kue (Sullivan, 2013).

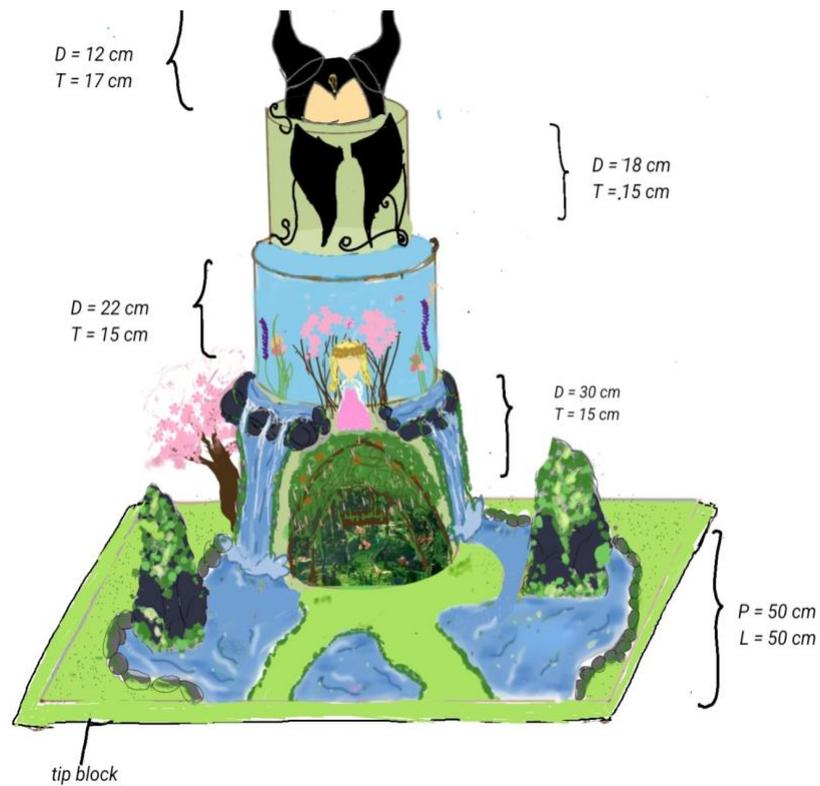
Dekorasi akan dilakukan menggunakan *The Blanket Methode* yaitu dengan cara menutup seluruh bagian kue dengan *fondant* secara menyeluruh. Untuk

pembuatan *figurine* penulis akan membuatnya dengan menggunakan teknik *Hand-modelling*. Teknik ini adalah teknik dengan cara mendekorasi *fondant* menggunakan tangan serta menggunakan *modelling tools* (Sullivan, 2013). Penulis menggunakan metode ini karena merupakan metode yang sangat bagus dan juga merupakan metode yang dapat dengan mudah membuat berbagai bentuk melalui berbagai jenis ornamen. Selain *figurine* penulis akan menggunakan metode ini saat pembuatan pohon dan batu-batu yang akan menjadi penghias dalam kue ini.

Dari segi pewarnaan, Penulis memilih teknik *painting* untuk diaplikasikan pada *cake decoration* ini. *Painting* merupakan salah satu teknik *decorating* dimana warna dapat diaplikasikan secara langsung pada permukaan cake ataupun *rolled-fondant*, baik menggunakan kuas, spons, maupun *airbrush* (Sullivan, 2013). Penulis memilih teknik ini karena *painting* merupakan teknik yang serbaguna untuk memberikan warna serta memberikan aksentuasi seperti tulisan maupun pola pada *cake*. Warna yang dihasilkan dari teknik *painting* juga dapat memberi ciri khas pada *cake*.

Teknik *Painting* dapat dilakukan dengan pewarna makanan, baik pasta, gel maupun cair. Bila menggunakan warna pasta sebagai pewarna, sebaiknya dilarutkan dalam sedikit air atau alkohol lalu aduk, agar kandungan airnya menguap dan tidak merusak permukaan *dust* yang digulung. *Petal dust* juga dapat digunakan untuk menciptakan warna. Meski tidak sekuat warna pasta, *dust* namun bisa digunakan langsung pada permukaan *Rolled-Fondant*. Detail kecil juga dapat ditambahkan dengan *edible marker*. Dalam pengaplikasian tertentu, *petal dust* dapat digantikan dengan *cocoa powder* sebagai alternatif yang lebih mudah didapat. *Cocoa powder* dapat menggantikan *petal dust* berwarna coklat untuk memberikan kesan *rustic* dan usang pada *rolled fondant* bertekstur kayu (Jane, 2021).

1.2.3 Desain Produk



Gambar 6. Sketsa desain kue ulang tahun malificent : *misteress of evil*

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

Bagian penjelasan dari setiap sketsa kue dekorasi yang telah penulis rencanakan adalah sebagai berikut

a) *Cake Board*



Gambar 7. *Cake Board*

(sumber : Olahan Data Penulis,2024)

Cake board yang akan digunakan penulis adalah berbentuk kotak agar mendapat bagian yang lebih luas sesuai dengan *design* yang penulis buat dan mempunyai ukuran dengan panjang 50 cm x 50 cm. *Cake board* akan di *cover* menggunakan *fondant* yang telah dicampur dengan *CMC* dan diberi warna hijau lalu dibentuk sedemikian rupa. Penulis akan memotong sebagian *fondant* sehingga

membentuk danau seperti *design* yang telah penulis buat. Lalu penulis akan membuat batu dari *Rice crispy treats* dan *fondant* sampai membentuk sedemikian rupa, agar lebih ringan. Untuk teknik pewarnaan penulis akan memberikan teknik *painting* untuk memberikan detail pada batu. Danau nya penulis akan membuat nya dari *royal icing* lalu akan diberi isomalt agar memberikan efek seperti air asli, agar memberikan kesan yang lebih realistis. Rerumpunan yang akan penulis buat adalah dari *microsponge*, Yang memiliki tekstur lebih berongga dan bervolume.



Gambar 8 . Hutan Moors

(Sumber : Pinterest.com)

Penulis terinspirasi dari hutan Moor yang sangat indah dan menakjubkan . Moors adalah tempat Maleficent tinggal sedari kecil. Di dalam Film keduanya ini Maleficent menunjukkan keindahan dan keajaiban dari Moors. Penulis sangat tertarik melihat hutan Moors saat menonton film Maleficent ini, keindahannya yang luar biasa selalu membuat penulis takjub dengan Hutan Moor.

b) *Tier* satu



Gambar 8. Tier Satu

(sumber : Olahan Data Penulis,2024)

Dummy pada *Tier* satu ini memiliki diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm. Bagian pinggir akan dipotong membentuk setengah lingkaran dengan diameter

masing masing 4 cm. Pada *tier* satu penulis akan meng-*cover fondant* menggunakan teknik *The Blanket Methode* yang akan diaplikasikan pada semua *tier*. *Fondant* akan diberikan pewarna dengan menggunakan pewarna hijau. Teknik ini penulis ambil karena metode inilah yang paling umum digunakan, lebih mudah pengerjaanya dan dapat mempersingkat waktu pengerjaan. Selain itu penulis akan membuat air terjun yang sama terbuat dari *royal icing* dan *Neutral gel* untuk memberikan efek seperti air terjun asli. Lalu penulis akan membuat Ranting Kayu menggunakan teknik *hand modelling* dan memberinya tekstur agar terlihat seperti ranting asli. Untuk tanaman merambat, penulis akan membuatnya dari *fondant* lalu melapisinya menggunakan *greeted coconut* agar lebih bertekstur.



Gambar 9. Hutan Moor

(Sumber : Pinterest.com)

Sama seperti *cake board* penulis masih terinspirasi dari keindahan hutan Moor yang tiada habis nya. Pada *tier* ini penulis akan menunjukkan pintu gerbang Moor dan air terjun nya. Air terjun kerap sekali terlihat di beberapa *scene* hutan Moors.

c) *Tier* dua



Gambar 10. Tier Dua

(Sumber : Olahan Data Penulis, 2024)

Dummy tier kedua memiliki ukuran diameter 22 cm dengan tinggi 15 cm. Pada tier kedua penulis masih menggunakan teknik *The Blanket Methode* sama seperti *tier* ke satu. *Fondant* akan diberi warna biru muda. Di *Tier* ini penulis akan membuat *figurine* Aurora yang merupakan salah satu pemeran utama dari film *Maleficent*. Ranting pohon yang akan penulis buat dari *fondant* dan memakai teknik *Hand Modelling*. Dan tanaman rambat nya pun penulis akan membuatnya dengan teknik yang sama yaitu *Hand Modelling*. Untuk air nya penulis akan membuat dari *royal icing* lalu di akan ditimpa dengan *Neutral gel* agar tampak realistis. Penulis akan membuat banyak bunga kecil dari *fondant* dengan menggunakan teknik *cut-out* yaitu membentuk *fondant* menggunakan cetakan yang sudah dibuat sesuai dengan kebutuhan.



Gambar 11. Singgasana Aurora

(Sumber : Pinterest.com)

Penulis terinspirasi dari singgasana Putri Aurora yang diberikan *Maleficent* kepadanya. Tempat ini dikelilingi oleh air dan singgasana yang terbuat dari ranting kayu dan dipenuhi dengan bunga bunga.

d) *Tier* Ketiga



Gambar 12. Tier Tiga

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

Tier Ketiga ini memiliki bentuk bulat dengan diameter 18 cm dan tinggi 15 cm. Pada *tier* ini akan diberi warna hijau yaitu warna yang ada pada kekuatan magis milik Maleficent. Penulis akan menambahkan kembali ranting pohon yang merambat, namun disesuaikan dengan warna *iconic* Maleficent yaitu warna hitam. Sayap Maleficent akan ditambahkan pada *tier* ini yang akan terbuat dengan bahan dasar *rice crispy* lalu akan dilapisi dengan *fondant* hitam lalu akan dibentuk guratan seperti sayap.

(Sumber : Pinterest.com)



Gambar 13. Maleficent Dark Fey

Pada *tier* ini penulis akan menggambarkan seorang Maleficent yaitu makhluk berjenis Dark fey yang memiliki kekuatan sangat kuat dalam jenis nya. Maleficent memiliki tanduk yang akan penulis buat di *top tier*.

e) *Top Tier*



Gambar 14. Top Tier

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

Top tier ini memiliki diameter 15 cm dengan tinggi 15 cm yang berbentuk Tanduk Maleficent dan akan terbuat dari *rice crispy treats* . penulis akan membuat kerangka tanduk yang akan membentuk lekuk tanduk Maleficent. Lalu akan di *cover* menggunakan *fondant* berwarna cream dan juga hitam. Untuk bagian tengah kepala Maleficent yaitu bentuk paruh burung akan terbuat dari *fondant* lalu di warnai dengan *edible gold* yang dicampur dengan alkohol.

1.3 Tinjauan produk

1.3.1 Standart recipe

Standard recipe adalahh resep yang sudah di uji coba kan berulang-ulang dan di nilai cita rasanya oleh para panelis . Serta formula yang dijadikan sebagai dasar untuk pembuatan makanan dalam jumlah dan rasa yang sudah ditentukan. (Rahadiyanti, 2020). Berikut ini adalah standar resep dari *chocolate cake* yang diambil dari sumber web serta resep dekorasi kue yang telah di rencanakan.

TABEL 1. RESEP STANDAR CHOCOLATE CAKE

<i>Chocolate cake</i>				Kategori : <i>base cake</i>
				Hasil : 3 <i>cake tin</i> 30 x 5 cm 3 <i>cake tin</i> 22 x 5 cm 3 <i>cake tin</i> 18 x 5 cm
Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan	
Persiapan			Siapkan bahan bahan	

Campurkan	2.250 gr. 1.980 gr.	Mentega Gula pasir	Aduk menggunakan mixer berkecepatan tinggi hingga lembut
masukan	54 butir 9 sdm	Telur <i>Vanilla essence</i>	
Fold in	1.350 gr. 27 sdt 9 sdt 9 sdt	tepung Baking powder Soda kue Garam	Secara perlahan lalu aduk kembali hingga merata Campurkan bahan kering lalu bagi ½ ,masukan kedalam adonan kue.
Fold in <i>Add</i>	2.700 gr 2.700 ml	Coklat Susu cair	Tambahkan kembali ½ bahan kering tadi,coklat dan susu. Lalu aduk hingga merata

(Sumber : Femina.co.id)

TABEL 2. RESEP STANDAR VANILLA BUTTERCREAM

<i>VANILLA BUTTERCREAM</i>				Kategori : <i>cream & sauce</i>
				Hasil : 450 gr
	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	Persiapan			Siapkan seluruh alat dan bahan
	<i>Mix</i>	1 ¼ butir 13 gr	Telur Gula	Secara bertahap, hingga mencapai <i>lightfoam</i>
	<i>boil</i> <i>brush</i>	100 ml 125 gr	Air gula	Sampai mencapai 120° c Menggunakan air sesekali agar tidak mengkristal

tuangkan		gula	Ke dalam adonan telur dan gula secara perlahan, lalu biarkan adonan sampai dingin
tambahkan	125 gr 125 gr	<i>Shortening</i> mentega	Ke dalam mixer
<i>mix</i>			Sampai adonan lembut dan mengkilap sesuai dengan yang kita inginkan

(Sumber : Poltekpar NHI Bandung, 2022)

TABEL 3. RESEP STANDAR GANACHE FILLING

GANACHE FILLING				Kategori : <i>cream and sauce</i>
				Yield : 250 gr
	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	siapkan			Semua alat dan bahan
	Potong	166 gr	coklat	Menjadi bagian kecil
	Panaskan	83 gr	<i>dairy cream</i>	Kedalam <i>pan</i> dengan api sedang
	tambahkan	5 gr 3 gr	<i>Cocoa powder</i> <i>sugar</i>	Saring terlebih dahulu, lalu masukan kedalam <i>pan</i>
	Aduk			Sampai tercampur rata

			Tunggu 30 detik lalu angkat <i>pan</i>
tambahkan		Coklat	Kedalam <i>pan</i>
Aduk			Hingga tercampur rata
tuangkan			<i>Mixture</i> ke dalam <i>bowl</i>
dinginkan			Dinginkan lalu <i>ganache filling</i> siap digunakan

(Sumber : Poltekpar NHI Bandung, 2022)

TABEL 4. STANDAR RESEP MICROSPONGE

<i>MICROSPONGE</i>				Kategori : <i>Cake</i>
				Yield : 150 gr
	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	siapkan			Semua alat dan bahan
	campurkan	50 gr 50 gr 50 gr	<i>Melted butter</i> <i>sugar</i> <i>soft flour</i>	Ke dalam <i>mixer</i>
	Tambahkan	3 gr 1 pcs 5 gr 4 tetes	<i>Baking powder</i> <i>Egg</i> <i>Milk powder</i> <i>Pewarna hijau</i>	

	Aduk			Sampai tercampur rata
	tuangkan			<i>Mixture</i> Kedalam <i>cup</i>
	Masukan			Kedalam microwave (90 detik)
	dinginkan			<i>Sponge lalu siap di gunakan</i>

(Sumber : Hotel Hilton Bandung, 2023)

TABEL 5. STANDAR RESEP RICE CRISPY TREATS

<i>Rice Crispy Treats</i>				<i>Yield</i> : 200 gr
	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	siapkan			Semua alat dan bahan
	Panaskan	170 gr 10 gr 200 gr	mentega marshmallow sereal	Ke dalam <i>saucepan</i>
	Aduk			Sampai tercampur rata
	tuangkan			Kedalam mangkok
				<i>Rice crispy</i> siap dipakai

(Sumber : Olahan Data Penulis, 2024)

TABEL 6. STANDAR RESEP ROYAL ICING

<i>Royal icing</i>				Kategori : <i>mixture</i>
				Yield : 400 gr
	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	siapkan			Semua alat dan bahan
	<i>Mix</i>	450 gr 3 btr Vanilla essence	<i>Icing sugar</i> <i>Egg white</i>	Ke dalam <i>mixer</i>
	Aduk			Sampai tercampur rata
	tuangkan			<i>Mixture</i> ke dalam <i>piping bag</i>
	<i>Add</i>			Pewarna sesuai dengan kebutuhan

(sumber : Olahan Data Penulis)

TABEL 7. STANDAR RESEP KUE DEKORASI "MALEFICENT : MISTRESS OF EVIL" CAKE BOARD

	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	Persiapan			<i>Cake Board</i>
	Siapkan	1	<i>Cake Board</i>	Berukuran 50 cm x 50 cm lalu lapiasi menggunakan plastik wrap.
	Campurkan	1000 gr	<i>Fondant</i>	Hingga halus
	Uleni	9 tetes		Sampai warna tercampur rata

			Pewarna Hijau	
<i>rolling</i>			<i>fondant</i>	Sampai mencapai ketebalan 5mm
<i>cover</i>			<i>fondant</i>	Pada <i>cake board</i> lalu bentuk sesuai dengan <i>design</i> yang sudah di siapkan
Rapikan				Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> hingga ujung pinggiran <i>dummy</i> sampai rapi
Ornamen batu 20pcs @2gr				
Campurkan	80 gr 4 tetes		<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga warna tercampur dengan rata
potong			<i>fondant</i>	Bagi adonan berbentuk bulat dengan diameter 8cm,4cm, dan 2 cm untuk membuat batu.
Letakan				Ornamen yang sudah dibuat sampai membentuk danau seperti <i>design</i> yang telah dibuat.
Letakan				<i>Royal icing</i> disekitar batu sampai berbentuk lingkaran danau
<i>Pouring</i>				Isomalt yang sudah di lelehkan lalu diberi warna biru pada <i>royal icing</i> yang sudah kering.

Ornament rumput @50gr dan daun @10gr			
Campurkan	100 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan lalu rol memanjang hingga menjadi beberapa potongan batang rumput
Ornamen batang pohon @80gr			
campurkan	100 gr 5	<i>Fondant</i> pewarna coklat	Hingga warna tercampur dengan rata
siapkan	20cm	kawat	Bentuk kerangka seperti batang pohon
potong		<i>fondant</i>	Selimutkan <i>fondant</i> pada kawat dan rapihkan sampai membentuk pohon
Tempelkan			Membentuk setengah lingkaran pada <i>dummy</i>
bentuk			<i>Fondant</i> seperti ranting lalu tempelkan sesuai dengan <i>design</i> yang sudah di tentukan.

TABEL 8. RESEP STANDAR DEKORASI KUE MALEFICENT : MISTRESS OF EVIL TIER 1

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Persiapan			Dummy ukuran 30 x 15 cm

Siapkan	1	<i>dummy</i>	Berdiameter 30 cm dan tinggi 15 cm lalu lapisi menggunakan <i>plastik wrap</i> .
Campurkan	1500 gr	<i>Fondant</i>	Hingga halus
Uleni	9 tetes	Pewarna Hijau	Sampai warna tercampur rata
<i>rolling</i>		<i>fondant</i>	Sampai mencapai ketebalan 5mm
<i>cover</i>		<i>fondant</i>	Ke dummy tier pertama
Rapikan			Permukaan fondant dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> hingga ujung pinggiran dummy sampai rapi
Ornamen batu 20pcs @2gr			
Campurkan	80 gr 4 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Hingga warna tercampur dengan rata
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan berbentuk bulat dengan diameter 8cm,4cm, dan 2 cm untuk membuat batu.
Ornament rumput @50gr dan daun @10gr			
Campurkan	100 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata

potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan lalu rol memanjang hingga menjadi beberapa potongan batang rumput
Ornamen batang pohon @80gr			
campurkan	100 gr 5	<i>Fondant</i> pewarna coklat	Hingga warna tercampur dengan rata
siapkan	3 pcs @20cm	kawat	Bentuk kerangka seperti batang pohon
potong		<i>fondant</i>	Selimutkan <i>fondant</i> pada kawat dan rapihkan sampai membentuk pohon
Royal icing percikan air terjun			
Tempatkan		<i>Royal icing</i>	Letakan dengan membentuk air terjun
tambahkan	6 pcs	<i>Sugar rock</i>	Letakan pada bawah air terjun lalu beri sentuhan pewarna biru menggunakan brush
<i>Pour</i>	150 gr	isomalt	Pada tempat yang sudah disiapkan
Ornamen Bunga merah muda @100gr			
Campurkan	100 gr 4 tets	<i>Fondant</i> Pewarna merah muda	Hingga warna tercampur rata
Cetak		<i>Fondant</i>	Berbentuk bunga lalu letakan diatas batang pohon dan juga rumput

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

TABEL 9. RESEP STANDAR DEKORASI KUE MALEFICENT : MISTRESS OF EVIL TIER 2

<i>METODE</i>	<i>KUANTITAS</i>	<i>BAHAN</i>	<i>PENJELASAN</i>
Persiapan			Dummy ukuran 22 x 15 cm
Siapkan	1	<i>dummy</i>	Berdiameter 22 cm dan tinggi 15 cm lalu lapi menggunakan <i>plastik wrap</i> .
Campurkan	1400 gr 9 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Merah Muda	Hingga halus Sampai warna tercampur rata
<i>rolling</i>		<i>fondant</i>	Sampai mencapai ketebalan 5mm
<i>cover</i>		<i>fondant</i>	Ke <i>dummy</i> tier kedua
Rapikan			Permukaan fondant dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> hingga ujung pinggiran dummy sampai rapi
Ornamen Tanaman rambut@2gr 8 pcs			
Campurkan	80 gr 4 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan berbentuk bulat dengan diameter 8cm,4cm, dan 2 cm untuk membuat batu.

Tambahkan		<i>Greeted coconut</i>	Yang sudah diberi warna hijau lalu tabur pada <i>fondant</i> yang sudah dibentuk sedemikian rupa.
Ornament rumput @50gr dan daun @10gr			
Campurkan	100 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan lalu rol memanjang hingga menjadi beberapa potongan batang rumput
Ornamen batang pohon @80gr			
campurkan	100 gr 5	<i>Fondant</i> pewarna coklat	Hingga warna tercampur dengan rata
siapkan	3 pcs @20cm	kawat	Bentuk kerangka seperti batang pohon
potong		<i>fondant</i>	Selimutkan <i>fondant</i> pada kawat dan rapihkan sampai membentuk pohon
Royal icing dan isomalt			
Tempatkan		<i>Royal icing</i>	Letakan dengan membentuk air terjun
<i>Pour</i>	150 gr	isomalt	Pada tempat yang sudah disiapkan
Ornamen Bunga merah muda @100gr			

Campurkan	100 gr 4 tets	<i>Fondant</i> Pewarna merah nuda	Hingga warna tercampur rata
Cetak		<i>Fondant</i>	Berbentuk bunga lalu letakan di atas batang pohon dan juga rumput

**TABEL 10. STANDAR RESEP DEKORASI KUE MALEFICENT :
MISTRESS OF EVIL TIER 3**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
Persiapan			Dummy ukuran 18 x 15 cm
Siapkan	1	<i>dummy</i>	Berdiameter 18 cm dan tinggi 15 cm lalu lapiasi menggunakan <i>plastik wrap</i> .
Campurkan	1000 gr 9 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Hingga halus Sampai warna tercampur rata
<i>rolling</i>		<i>fondant</i>	Sampai mencapai ketebalan 5mm
<i>cover</i>		<i>fondant</i>	Ke <i>dummy</i> tier kedua
Rapikan			Permukaan fondant dengan menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i> hingga ujung pinggiran dummy sampai rapi
Ornamen Tanaman rambut@2gr 8 pcs			
Campurkan	80 gr	<i>Fondant</i>	Hingga warna tercampur dengan rata

	4 tetes	Pewarna hijau	
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan berbentuk bulat dengan diameter 8cm,4cm, dan 2 cm untuk membuat batu.
Tambahkan		<i>Greeted coconut</i>	Yang sudah diberi warna hijau lalu tabur pada <i>fondant</i> yang sudah dibentuk sedemikian rupa.
Ornament rumput @50gr dan daun @10gr			
Campurkan	100 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan lalu rol memanjang hingga menjadi beberapa potongan batang rumput
Ornamen batang pohon @80gr			
campurkan	100 gr 5	<i>Fondant</i> pewarna coklat	Hingga warna tercampur dengan rata
siapkan	3 pcs @20cm	kawat	Bentuk kerangka seperti batang pohon
potong		<i>fondant</i>	Selimutkan <i>fondant</i> pada kawat dan rapihkan sampai membentuk pohon
Royal icing dan isomalt			

	Tempatkan		<i>Royal icing</i>	Letakan dengan membentuk air terjun
	<i>Pour</i>	150 gr	isomalt	Pada tempat yang sudah disiapkan
Ornamen Bunga merah muda @100gr				
	Campurkan	100 gr 4 tets	<i>Fondant</i> Pewarna merah nuda	Hingga warna tercampur rata
	Cetak		<i>Fondant</i>	Berbentuk bunga lalu letakan diatas batang pohon dan juga rumput

**TABEL 11. RESEP STANDAR DEKORASI KUE MALEFICENT :
MISTRESS OF EVIL TOP TIER**

	METODE	KUANTITAS	BAHAN	PENJELASAN
	Persiapan			Dummy ukuran 18 x 15 cm
	Siapkan	1	<i>dummy</i>	Berdiameter 18 cm dan tinggi 15 cm lalu lapi menggunakan <i>plastik wrap</i> .
	Campurkan	1000 gr 9 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Hingga halus Sampai warna tercampur rata
	<i>rolling</i>		<i>fondant</i>	Sampai mencapai ketebalan 5mm
	<i>cover</i>		<i>fondant</i>	Ke <i>dummy</i> tier kedua
	Rapikan			Permukaan fondant dengan menggunakan bantuan <i>fondant</i>

			<i>smoother</i> hingga ujung pinggiriran dummy sampai rapi
Ornamen Tanaman rambat@2gr 8 pcs			
Campurkan	80 gr 4 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan berbentuk bulat dengan diameter 8cm,4cm, dan 2 cm untuk membuat batu.
Tambahkan		<i>Grated coconut</i>	Yang sudah diberi warna hijau lalu tabur pada <i>fondant</i> yang sudah dibentuk sedemikian rupa.
Ornament rumput @50gr dan daun @10gr			
Campurkan	100 gr 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Hingga warna tercampur dengan rata
potong		<i>fondant</i>	Bagi adonan lalu rol memanjang hingga menjadi beberapa potongan batang rumput
Ornamen batang pohon @80gr			
campurkan	100 gr 5	<i>Fondant</i> pewarna coklat	Hingga warna tercampur dengan rata
siapkan	3 pcs @20cm	kawat	Bentuk kerangka seperti batang pohon
potong		<i>fondant</i>	Selimutkan <i>fondant</i> pada kawat dan rapikan sampai membentuk pohon
Royal icing dan isomalt			
Tempatkan		<i>Royal icing</i>	Letakan dengan membentuk air terjun

	<i>Pour</i>	150 gr	isomalt	Pada tempat yang sudah disiapkan
Ornamen Bunga merah muda @100gr				
	Campurkan	100 gr 4 tets	<i>Fondant</i> Pewarna merah muda	Hingga warna tercampur rata
	Cetak		<i>Fondant</i>	Berbentuk bunga lalu letakan diatas batang pohon dan juga rumput

1.3.2 Kebutuhan alat

Alat persiapan adalah semua alat yang digunakan untuk mempersiapkan kebutuhan pada pendekorasi . kebutuhan alat ini sangat penting untuk membantu memudahkan kita dalam pengerjaan dan merelalisasikan dalam pembuatan dekorasi kue. Berikut ini adalah alat yang akan digunakan dalam proses dekorasi kue yang telah direncanakan beserta kegunaannya

TABEL 12. DAFTAR ALAT YANG DI GUNAKAN

No	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1.		<i>Fondant tools</i>	Digunakan untuk membentuk <i>fondant</i> serta memberi aksen pada figurin dan elemen lainnya.

2.		<i>Fondant smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan <i>fondant</i> saat <i>covering</i>
3.		<i>Rolling pin</i>	Digunakan untuk menipiskan adonan <i>fondant</i>
4.		<i>Scale</i>	Digunakan untuk menimbang <i>rolled-fondant</i> sesuai dengan kebutuhan
5.		<i>Brushes</i>	Digunakan untuk melukis di <i>fondant</i>
6.		<i>Silicon matt</i>	Digunakan sebagai alas untuk mewarnai, membentuk, dan memipihkan <i>rolled-fondant</i>
7.		<i>Plastic wrap</i>	Digunakan untuk menyimpan adonan <i>fondant</i> agar lebih tahan lama/tidak mudah kering

8.		<i>Fondant print</i>	Digunakan untuk membentuk benda sesuai yang diinginkan pada <i>fondant</i>
9.		<i>Dummy</i> ukuran diameter 30 cm x 15 cm	Digunakan sebagai <i>base cake decoration</i>
10.		<i>Dummy</i> ukuran diameter 22 cm x 15 cm	Digunakan sebagai <i>base cake decoration</i>
11.		<i>Dummy</i> ukuran diameter 18 cm c 15 cm	Digunakan sebagai <i>base cake decoration</i>

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

1.3.3 *Purchase Order*

Purchase order adalah sebuah dokumen yang di keluarkan oleh sebuah perusahaan atau seseorang sebagai *buyer* untuk memperoleh barang atau jasa yang dibutuhkan. *Purchase order* biasanya terdiri dari jenis barang, jumlah yang dipesan, harga per unit, dan syarat-syarat lain yang berkaitan dengan transaksi.

TABEL 13. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR CHOCOLATE CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	

				(RP)	(RP)	(RP)
1.	Gula pasir	2	kg	23.000	kg	46.000
2.	Mentega	3	Kg	126.000	pcs	126.000
3.	Telur	3	Kg	96.000	kg	96.000
4.	<i>Soft flour</i>	2	kg	24.000	Kg	24.000
5.	<i>Baking powder</i>	45	Gr	5.000	Gr	5.000
6.	Soda kue	81	gr	5.000	gr	5.000
7.	Garam	250	gr	3.000	Gr	3.000
8.	Coklat	3	Kg	70.000	Kg	210.000
9.	susu	2	pcs	5.000	Pcs	10.000
10.	<i>Diary cream</i>	1000	ml	60.000	ml	60.000
11.	<i>Cocoa powder</i>	200	gr	20.000	gr	20.000
12.	<i>Rolled - fondant</i>	8	kg	90.000	kg	720.000
13.	Pewarna ny.liem	1	pack	70.000	pack	70.000
14.	CMC	500	gr	55.000	gr	55.000
15.	<i>Butter</i>	50	gr	54.000	gr	54.000
16.	Marshmallow	250	gr	30.000	gr	30.000
17.	<i>Icing sugar</i>	1	kg	25.000	kg	25.000
18.	<i>Rice Crispy</i>	500	gr	30.000	kg	30.000
19.	Maizena	1	gr	5.000	gr	5.000
20.	Kawat	5	mtr	2.000	mtr	10.000
21.	<i>shortening</i>	500	gr	19.000	gr	19.000
22.	Alas kue 50x50	1	pcs	60.000	gr	60.000
23.	<i>Vanilla Essence</i>	25	ml	6.000	ml	6.000
TOTAL						1.689.000

(Sumber : Olahan Data Penulis, 2024)

TABEL 14. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	<i>Rolled-fondant</i>	8	kg	90.000	kg	720.000
2.	<i>Dummy D30 T15</i>	1	pcs	45.000	pcs	45.000
3.	<i>Dummy D22 T15</i>	1	pcs	30.000	pcs	30.000

4	Dummy D18 T15	1	pcs	20.000	pcs	20.000
5.	Pewarna ny.liem	1	Pack	70.000	Pack	70.000
6.	CMC	500	gr	55.000	gr	55.000
7.	Maizena	1	pack	5000	pack	5000
8.	Rice crispy	250	Gr	20.000	Gr	20.000
9.	Butter	50	gr	54.000	Gr	54.000
10.	Gula pasir	50	Gr	23.000	Kg	23.000
11.	Soft flour	50	Gr	12.000	Kg	12.000
12.	Baking powder	3	Gr	5.000	Gr	5.000
13.	Telur	1	Pcs	32.000	Kg	3.000
14.	Milk powder	5	Gr	4.000	Gr	4.000
15.	Marshmallow	250	gr	30.000	Gr	30.000
16.	Kawat	5	mtr	2.000	Mtr	10.000
17.	Shortening	500	gr	19.000	gr	19.000
18.	Dummy Maleficent	1	pcs	100.000	pcs	100.000
19.	Alas kue 50x50	1	pcs	60.000	pcs	60.000
TOTAL						1.290.000

1.3.4 Recipe costing

Penetapan biaya resep, juga dikenal sebagai penetapan biaya piring, adalah cara untuk mengetahui berapa banyak uang yang diperlukan untuk setiap item di menu Anda berdasarkan biaya masing-masing bahan. Proses ini melibatkan membuat daftar semua bahan yang diperlukan untuk membuat hidangan dan menghitung jumlah bahan yang digunakan untuk setiap porsi.

Meskipun hal ini terdengar mudah, menentukan biaya resep bisa menjadi sedikit sulit karena sebagian besar bahan makanan dijual per wadah atau per pon. Untuk memperhitungkan variabel ini, Anda perlu menghitung persentase bahan-bahan tersebut per porsi, seperti setengah kaleng tomat atau satu apel dari delapan kantong (Zaremba, 2023). Berikut ini adalah *recipe costing* dari dekorasi kue yang akan direncanakan :

Tabel 15. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR CHOCOLATE CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN	
----	-------------	--------	------	--------------	--

				HARGA (RP)	UNIT (RP)	TOTAL HARGA (RP)
1.	Gula pasir	1.980	kg	20.000	kg	39.920
2.	Mentega	2.250	Kg	42.000	kg	94.650
3.	Telur	3	kg	32.000	kg	96.000
4.	<i>Soft flour</i>	1.350	kg	12.000	Kg	16.200
5.	<i>Baking powder</i>	18	Gr	5.000	Gr	2.000
6.	Soda kue	5	gr	5.000	gr	1.700
7.	Garam	5	gr	3.000	Gr	60
8.	Coklat	616	gr	70.000	Kg	43.000
9.	Susu	380	ml	5.000	ml	9.375
10.	<i>Diary cream</i>	83	ml	60.000	ml	4.980
11.	<i>Cocoa powder</i>	5	gr	20.000	gr	500
12.	<i>Rolled –fondant</i>	8	kg	90.000	kg	720.000
13.	Pewarna makanan hitam	10	ml	6.000	ml	2.000
14.	Pewarna makanan hijau	20	ml	6.000	ml	6.000
15.	Pewarna makanan merah muda	5	ml	6.000	ml	1.000
16.	Pewarna makanan coklat	15	ml	6.000	ml	3.000
17.	Pewarna makanan biru	10	ml	6.000	ml	2.000
18.	Pewarna makanan kuning telur	5	ml	6.000	ml	1.000
19.	CMC	100	gr	55.000	gr	11.000
20.	Kawat	5	mtr	2.000	mtr	10.000
21.	<i>Butter</i>	50	gr	54.000	gr	11.894
22.	<i>Milk powder</i>	5	gr	4.000	gr	800
23.	Marshmallow	200	gr	30.000	Pcs	30.000
24.	Rice Crispy	250	gr	20.000	gr	20.000
25.	<i>Shortening</i>	125	gr	19.000	gr	4.750
26.	<i>Vanilla essence</i>	9	ml	6000	ml	2.000
27.	Alas Kue 50x50	1	pcs	60.000	pcs	60.000
28.	Dummy Maleficent	1	pcs	100.000	pcs	100.000

Total	1.293.000
--------------	-----------

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

TABEL 16. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA (RP)
				HARGA (RP)	UNIT (RP)	
1.	<i>Dummy</i> ukuran D30 T15	1	Pcs	45.000	pcs	40.000
2.	<i>Dummy</i> ukuran D22 T15	1	pcs	30.000	pcs	32.000
3.	<i>Dummy</i> ukuran D18 T15	1	pcs	20.000	pcs	20.000
4.	<i>Rolled - fondant</i>	8	kg	90.000	kg	720.000
5.	Pewarna makanan hitam	10	ml	6.000	ml	2.000
6.	Pewarna makanan hijau	30	ml	6.000	ml	6.000
7.	Pewarna makanan merah muda	5	ml	6.000	ml	1.000
8.	Pewarna makanan coklat	15	ml	6.000	ml	3.000
9.	Pewarna makanan biru	10	ml	6.000	ml	2.000
10.	Pewarna makanan kuning telur	5	ml	6.000	ml	1.000
11.	CMC	100	gr	55.000	gr	11.000
12.	Kawat	5	mtr	2.000	mtr	10.000
13.	<i>butter</i>	50	gr	54.000	gr	12.000
14.	gula	50	gr	23.000	Kg	1.200
15.	<i>Soft flour</i>	50	gr	12.000	kg	600
16.	<i>Baking powder</i>	3	gr	5.000	gr	333
17.	telur	1	btr	3.000	btr	3.000
18.	Susu bubuk	5	gr	4.000	gr	800
19.	Marshmallow	200	Gr	30.000	Gr	30.000
20.	Rice crispy	250	Gr	20.000	gr	20.000
21.	Dummy Maleficent	1	pcs	100.000	gr	100.000
22.	<i>shortening</i>	100	gr	19.000	gr	3.400

23.	Alas Kue 50x50	1	pcs	60.000	pcs	60.000
24.	Vanilla essence	9	ml	6.000	ml	2.000
Total						881.333

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

1.3.5 Selling price

Selling price adalah total dari jumlah sebuah seni ataupun jasa dari seorang konsumen yang telah di siapkan untuk mendapatkan sesuatu hal yang menarik. Jasa ini bisa dikatakan dengan uang, energi, atau sesuatu yang bernilai seperti hal nya waktu.

Dalam melakukan perumusan selling price kita bisa merumuskan nya dengan

$$\text{Harga Kue} = \text{Biaya Langsung} + \text{Overhead} + \text{Upah} + \text{Keuntungan}$$

Biaya langsung bisa kita sebut dengan *recipe costing* yang kita keluarkan langsung untuk membuat kue. Setelah itu *Overhead*, *Overhead* adalah biaya dasar yang perlu dihitung seperti biaya listrik, air, dan gas dan biaya lainnya saat membuat kue dekorasi. Upah yang di maksud adalah bagaimana kita bekerja dengan waktu dan tenaga yang dikeluarkan termasuk seni dari kue tersebut. Termasuk keterampilan yang kita gunakan saat membuat kue dekorasi ini (Iyer,2021).

Biaya langsung bisa kita sebut dengan *recipe costing* yang kita keluarkan langsung untuk membuat kue. Setelah itu *Overhead*, *Overhead* adalah biaya dasar yang perlu dihitung seperti biaya listrik, air, dan gas dan biaya lainnya saat membuat kue dekorasi. Upah yang di maksud adalah bagaimana kita bekerja dengan waktu dan tenaga yang dikeluarkan termasuk seni dari kue tersebut. Termasuk keterampilan yang kita gunakan saat membuat kue dekorasi ini (Iyer, 2021)

Kreatifitas dan seni dalam menjual barang sangat penting untuk meningkatkan daya tarik dan nilai jual produk. Beberapa penelitian menemukan bahwa kreativitas dan seni memiliki hubungan yang kuat dengan kemampuan meningkatkan nilai jual suatu produk. Menurut Wayan Dibia (2020), Menemukan bahwa kreativitas dan seni sangat penting untuk menciptakan karya seni yang baru dan berbeda Hal ini menunjukkan bahwa kreativitas dan seni dapat membantu meningkatkan nilai jual suatu produk dengan menjadikannya lebih unik dan berbeda dari produk lainnya.

Kreativitas dan seni adalah ide yang akan di jual kepada pelanggan, dan kreativitas untuk membuat produk tersebut. Dengan menggabungkan elemen desain yang unik, inovatif, dan bermakna, produk Anda tidak hanya menjadi sebuah objek, tetapi juga sebuah karya seni yang menakjubkan. Mulai dari desain produk hingga proses pembuatannya, setiap langkah memerlukan sentuhan kreatif agar hasil akhirnya tidak hanya memenuhi persyaratan fungsional, tetapi juga memancarkan keindahan dan keunikan yang membuat pelanggan terpesona. Dengan demikian, kreativitas dan seni tidak hanya menjadi alat untuk menjual barang, namun juga jiwa dari pengalaman pelanggan yang tak terlupakan.

TABEL 17. SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CHOCOLATE CAKE

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	1.293.000
<i>CREATIVITY AND ART (40%)</i>	517.200
<i>TOTAL COST</i>	1.810.200
<i>DESIRE COST PERCENT</i>	30%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	6.034.000
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	6.100.000

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

TABEL 18. SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>ITEM</i>	<i>TOTAL COST</i>
<i>TOTAL RECIPE COSTING</i>	881.479
<i>CREATIVITY AND ART (40%)</i>	352.591
<i>TOTAL COST</i>	1.234.070
<i>DESIRE COST PERCENT</i>	30%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	3.085.176
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	3.100.00

(Sumber : Olahan Data Penulis,2024)

1.4 Pelaksanaan Kegiatan

1.4.1 Lokasi

a. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Latihan untuk presentasi produk akan dilaksanakan di kediaman penulis di Jl.Jatihandap No.249, Jatihandap, Kec. Mandalajati, Kota Bandung, Jawa Barat 40195.

b. Pelaksanaan Presentasi Produk

Pelaksanaan sidang presentasi produk akan dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang beralamatkan di Jl. Dr. Setiabudi. 186,Cidadap, Hegarmanah, Kota Bandung, 40141.

1.4.2 Waktu

a. Pelaksanaan kegiatan latihan presentasi produk

April 2024 – Mei 2024

b. Pelaksanaan Presentasi Produk

Juli 2024 - Agustus 2024