

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Cake merupakan istilah yang umum digunakan untuk menyebut berbagai makanan yang dipanggang, memiliki rasa yang manis dan bertekstur lembut. *Cake* dapat disajikan dengan satu atau berbagai lapis dengan berbagai kombinasi rasa (Rinsky & Rinsky, 2009). Secara etimologi, kata “*Cake*” berasal dari Bahasa Yunani kuno yaitu “*Kaka*”.

Food Presentation merupakan seni dalam menghidangkan makanan dengan cara menata serta mendekorasi makanan sehingga makanan memiliki tampilan yang menarik dan memiliki nilai estetika. *Food Presentation* diperlukan untuk meningkatkan kepercayaan dan ketertarikan konsumen yang akan menyantap sajian tersebut. Tidak hanya pada makanan saja, namun kue juga membutuhkan dekorasi untuk menambah nilai jual kue yang biasa disebut dengan *cake decoration*.

Cake decoration merupakan sebuah metode yang umum dijumpai dalam dunia kuliner khususnya patiseri. Kue dengan beragam bentuk dan diberi hiasan dengan tujuan membuat tampilan kue menjadi lebih menarik dan memiliki nilai seni tersendiri. Dekorasi kue bermula pada masa pemerintahan Elizabeth I. Menurut Garrett pada bukunya mengatakan bahwa dekorasi kue muncul pertama kali di Inggris pada saat masa pemerintahan Ratu Elizabeth I, dekorasi kue yang muncul pada saat itu bukanlah kue pernikahan melainkan disajikan sebagai *centerpiece* sebuah

acara jamuan makan yang dihias dengan menggunakan almond paste atau yang umum dikenal dengan nama *marzipan* (Garret, 2006). Kemudian tradisi menghias kue ini berlangsung hingga saat ini, kue yang telah dihias biasanya akan dihadirkan pada setiap acara bukan hanya pernikahan, namun juga sangat umum dihadirkan pada saat acara peringatan ulang tahun atau *anniversary*, juga sebagai ajang promosi sebuah bisnis. Menurut Sejarah, dekorasi kue yang dihadirkan dalam acara peringatan ulang tahun ini pertama kali dihadirkan oleh bangsa Yunani kuno, dimana pada saat itu mereka membawa kue berbentuk bulan ke kuil Artemis, dewi bulan dan perburuan. Kue tersebut dihias dengan menggunakan lilin agar bersinar seperti bulan. Kemudian bangsa Romawi pertama kali membuat kue ulang tahun berbahan dasar tepung, kacang-kacangan, ragi dan madu untuk merayakan pernikahan dan ulang tahun ke 50, namun ini hanya berlaku bagi laki-laki dan merupakan warga negara terkenal sedangkan ulang tahun perempuan tidak pernah dirayakan hingga abad ke-12. Lalu pada akhir abad ke-18, Jerman pertama kali mengadakan pesta *Kinderfeste* atau perayaan ulang tahun untuk anak-anak seperti yang dilakukan pada masa sekarang (foodandwine, 2022).

Dalam membuat dekorasi kue terdapat beberapa prinsip yang perlu diperhatikan sebelum membuatnya. Pertama adalah menentukan tema agar sesuai dengan acara, kemudian dekorasi yang digunakan dapat menjadi sebuah pusat perhatian dalam acara tersebut, lalu mengaplikasikan dekorasi yang serasi dengan tema yang telah ditentukan, penggunaan ornamen dan kue harus seimbang dan yang terakhir adalah ukuran, warna maupun

dekorasi harus tepat agar sesuai dengan tema dari acara tersebut. (Faridah, 2008). Warna menjadi salah satu komponen penting dalam mendekorasi kue, menyatukan warna yang kontras dan komplementer dapat membuat kue menjadi lebih menarik (LoCicero, 2013). Dalam membuat dekorasi kue dapat dilakukan dengan menggunakan berbagai macam bahan seperti *buttercream*, *royal icing*, *rolled fondant*, *gumpaste*, *marzipan* dan juga *chocolate modelling* (Garett, 2007). *Fondant* merupakan salah satu bahan yang banyak dipergunakan dalam menghias kue karena teksturnya yang mudah dibentuk dan berwarna putih sehingga sangat mudah untuk diberi warna sesuai dengan keinginan. Kata *fondant* sendiri berasal dari Bahasa Perancis “*fonder*” yang memiliki arti meleleh. *Fondant* merupakan campuran dari larutan sukrosa, air dan sirup jagung/glukosa. Pada abad ke 16, pertama kali diciptakan dengan mencampurkan putih telur, gula, air mawar dan juga sari lemon. Terdapat dua jenis *fondant* yang biasa digunakan dalam mendekorasi kue, yakni *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Poured fondant* atau *fondant* tuang merupakan *fondant* berbentuk cair yang dibuat dengan mencampurkan *confectioner sugar*, air dan juga sirup jagung. Pada mulanya *poured fondant* digunakan untuk melapisi kue kecil yang umum disebut dengan *petit four*, namun seiring perkembangan *poured fondant* kini umum digunakan untuk menghias berbagai macam kue seperti *napoleons* dan *ice breads*. Sedangkan *Rolled fondant* merupakan *fondant* berbentuk adonan lunak yang memiliki rasa manis, terbuat dari gula yang dimasak bersamaan dengan air dan glukosa hingga suhu 110°C atau hingga mencapai *soft ball stage* kemudian diuleni hingga adonan berubah

warna menjadi putih, pengaplikasiannya pada kue dengan cara menipiskan *rolled fondant* dan melapisi permukaan kue agar terlihat lebih rapih. Selain itu, *rolled fondant* juga dapat dikreasikan menjadi beragam bentuk hewan, karakter kartun, buah-buahan, manusia serta tumbuhan. Beragam Teknik yang umum digunakan dalam pengaplikasian *rolled fondant* adalah:

- *Covering*, yaitu proses menutupi seluruh permukaan kue dengan menggunakan *fondant*.
- *Molding* atau proses pencetakan *fondant* menjadi bentuk tertentu seperti dedaunan, bunga, dan juga hewan.
- *Hand Modelling* yaitu proses pembentukan *fondant* dengan menggunakan keterampilan tangan, terkadang juga menggunakan *modelling tools* sebagai alat penunjang.
- *Embossing* yaitu proses yang dilakukan untuk membuat tekstur atau motif pada permukaan *rolled fondant*, biasanya menggunakan *rolling pin* bermotif atau bisa juga dengan cetakan berbahan *silicon*.
- *Stencilling* yaitu proses pewarnaan diatas *rolled fondant* dengan menggunakan pola tertentu menggunakan *sponge* atau *spray* (Sullivan, 2013).

Perayaan pesta ulang tahun sudah menjadi kebiasaan atau tradisi bagi masyarakat di seluruh dunia terutama anak-anak, perayaan ini diadakan dengan mengangkat tema tertentu. Salah satu tema yang kerap diangkat dalam pesta ulang tahun adalah tentang *fairy tale*.

Antusiasme masyarakat terhadap dongeng telah terbentuk sejak lama bahkan jauh sebelum adanya halaman tertulis, masyarakat kerap kali menceritakan dongeng melalui banyak cara. Seiring berjalannya waktu tak sedikit orang yang menyampaikan sebuah cerita melalui tema yang diaplikasikan dalam mendekorasi kue. Maka dari itu, penulis akan mengangkat tema *fairy tale* dalam dekorasi kue sebagai Tugas Akhir berjudul:

“Cake Decoration Bertemakan Flower Fairies of The Wayside”

1.2 USULAN PRODUK

Berikut ini adalah usulan produk yang akan penulis gunakan dalam penyusunan Tugas Akhir. Buku *Flower Fairies of The Wayside* merupakan buku puisi dan ilustrasi karya ilustrator asal Inggris bernama Cicely Mary Barker. Buku ini cukup terkenal bagi kalangan dewasa berkat ilustrasi dan puisinya yang berhasil meleburkan realisme serta romantisme. Cicely Mary Barker telah menulis 24 buku sebelum akhirnya pada tahun 1948 buku ini diterbitkan (Wikipedia, 2024). Kemudian pada bulan November 2023, untuk memperingati 100 tahun terbitnya buku pertama Cicely Mary Barker, karya- karyanya ditampilkan dalam pameran di National Museum Liverpool.

Cicely Mary Barker dalam bukunya menggambarkan sosok peri anak-anak yang kerap menjaga serta merawat bunga-bunga yang tumbuh di dekat jalanan dan kebun sepanjang tahunnya (thecollector.com).

1.2.1 Tema Produk

Tema adalah sebuah ide atau pokok pikiran tentang suatu hal, tema dapat dijadikan suatu referensi dan gambaran mengenai produk yang akan dibuat agar sesuai dengan keinginan. Pemilihan tema pada pembuatan dekorasi kue biasanya disesuaikan dengan keinginan konsumen yang sesuai dengan pekerjaan, kegemaran, kepribadian, barang kesukaan maupun cita-cita dari konsumen itu sendiri.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, buku *Flower Fairies of the Wayside* dipilih sebagai tema. Kegemaran penulis terhadap buku dan bunga,

sehingga inspirasi utama yang penulis ambil adalah detail ilustrasi bunga yang menarik dari buku ini. Tema ini juga diambil karena masih jarang diaplikasikan tema dari buku ini menjadi sebuah karya dekorasi kue, selain itu penulis ingin memperkenalkan karya buku tersebut pada masyarakat karena keindahan detail ilustrasinya dan puisi yang disertainya. Ilustrasi bunga dan peri yang digambarkan jika diaplikasikan pada sebuah dekorasi kue dapat menjadi tantangan bagi penulis dalam mengembangkan ide kreatif dan kemampuan dalam membuat dekorasi kue karena detail yang dimilikinya.

Jika peri biasanya digambarkan berupa makhluk cantik yang hidup dalam mitologi dan cerita rakyat yang hidup di sungai, hutan dan gunung, dalam karyanya Cicely Mary Barker mengilustrasikan peri menjadi seorang anak-anak yang memiliki sayap. Sayapnya ini berbentuk sayap serangga yang merepresentasikan serangga-serangga yang erat kaitannya dengan bunga seperti kupu-kupu, capung dan lebah. Dalam buku ini setiap peri bunga memiliki bunganya masing-masing yang harus mereka rawat, menjaganya tetap kuat dan sehat dengan memastikan bunga-bunga tersebut mendapat banyak sinar matahari dan air untuk diminum. Buku ini bercerita tentang fenomena alam yang terjadi di sekitar melalui puisi yang ia buat, Barker menuliskan puisi pada setiap ilustrasi dalam bukunya. Buku ini berhasil meleburkan keindahan ilustrasi dengan puisi. Dalam buku "*Flower Fairies of the Wayside*" digambarkan sebanyak 18 jenis bunga yang tumbuh di sepanjang jalanan di Eropa beserta peri penjaganya, namun pada pembuatan produk Tugas Akhir penulis hanya akan mengambil 5 jenis bunga untuk diaplikasikan pada dekorasi kue.

Jenis bunga pertama yang akan dihadirkan pada dekorasi kue ini adalah *Bindweed Flower* atau yang biasa disebut *Convolvulus*, merupakan tanaman rambat berbentuk terompet berwarna putih yang berasal dari Eropa dan Asia. Dalam puisi Barker, *Peri Bindweed* digambarkan sebagai karakter yang gigih dan banyak akal, mampu berkembang dalam berbagai lingkungan dan situasi. Selain itu, kecenderungan Bunga *Bindweed* untuk membelit dan memanjat dapat dilihat sebagai metafora untuk pertumbuhan, koneksi, dan jalinan kehidupan dan takdir. Melalui *Peri Bindweed*, Barker dapat menyampaikan pesan tentang pentingnya kemampuan beradaptasi, indahny ketekunan, dan keterhubungan semua makhluk hidup, mengundang pembaca untuk mengapresiasi keindahan dan pentingnya tanaman yang paling sederhana dan ulet sekalipun.



Gambar 1 Bunga *Bindweed*

Sumber : marthastewart.com, 2023



Gambar 2 Peri Bunga *Bindweed*

Sumber : flowerfairies.com, 2016

Kemudian bunga kedua yaitu *Red Campion Flower*. Bunga yang secara ilmiah dikenal dengan nama *Silene Dioica* merupakan tanaman herba yang umum dijumpai di tepi hutan, pinggiran jalan, padang rumput dan area terbuka lainnya. Bentuknya berupa corong dengan lima kelopak berwarna merah muda hingga merah jambu, bunga ini tersebar luas di daratan Eropa dan tumbuh pada musim semi hingga awal musim panas. Kehadiran Peri *Red Campion* dalam buku ini adalah untuk merayakan keindahan bunga liar ini dan untuk menyoroti pentingnya bunga tersebut bagi alam. Melalui penggambaran Peri ini, Barker juga dapat menyampaikan pesan tentang vitalitas alam, keterhubungan semua makhluk hidup, dan keajaiban yang dapat ditemukan bahkan pada tumbuhan paling sederhana sekalipun sehingga mengundang pembaca untuk mengapresiasi keajaiban alam dan hubungan rumit antara flora dan fauna.



Gambar 3 Bunga *Red Campion*

Sumber : gardenersworld.com, 2024



Gambar 4 *Red Campion*

Sumber : flowerfairies.com, 2016

Lalu bunga selanjutnya yang akan dimunculkan dalam dekorasi kue ini adalah *Stork's Bill Flower*. Tanaman yang juga dikenal sebagai *Erodium* adalah tanaman yang sering ditemui di habitat berbatu atau kering. Nama *Stork's Bill* sendiri merujuk pada bentuk kelopak bunganya yang menyerupai paruh bangau. Dalam puisinya, peri *Stork's Bill* digambarkan sebagai karakter anggun dan mudah beradaptasi yang mampu berkembang dalam lingkungan yang menantang. Selain itu, bunga ini juga dikenal karena khasiat obatnya puisi ini pun mencerminkan simbolisme ini, menekankan tema penyembuhan, pertumbuhan, dan pembaruan. Kehadiran Peri *Stork's Bill* dalam buku Barker dapat menjadi pengingat akan keterhubungan semua makhluk hidup dan pentingnya hidup berdampingan dan harmonis di alam.



Gambar 5 Bunga *Stork's Bill*

Sumber : pinterest.com



Gambar 6 Peri Bunga *Stork's Bill*

Sumber : flowerfairies.com, 2016

Kemudian jenis bunga keempat yang akan dimunculkan pada dekorasi kue adalah *Horned Poppy Flower*. Bunga ini dikenal karena kemampuannya untuk berkembang di lingkungan pesisir yang keras dan berangin. Oleh karena itu, dalam puisinya Barker menyoroti ketahanan dan keuletan bunga ini, serta kemampuannya untuk bertahan dan berbunga indah meskipun dihadapkan pada kondisi yang sulit. Selain itu, bunga *Horned Poppy* juga sering dikaitkan dengan lautan dan pesisir, yang melambangkan petualangan, perubahan, dan arus kehidupan yang tak terduga. Kehadiran peri dalam puisi ini juga menjadi pengingat akan keindahan dan ketahanan alam, serta pentingnya untuk selalu menghargai keunikan dan kekuatan dalam setiap bentuk kehidupan.



Gambar 7 Bunga *Horned Poppy*

Sumber : west-crete.com, tanpa tahun



Gambar 8 Peri Bunga *Horned Poppy*

Sumber : flowerfairies.com, 2016

Selanjutnya bunga terakhir yang akan dimunculkan pada dekorasi kue ini adalah bunga *Jack by the hedge* atau yang biasa dikenal dengan nama *Garlic Mustard* adalah tanaman liar yang tumbuh di pinggir jalan atau tepi hutan, tanaman ini memiliki aroma mirip seperti bawang putih. Pada puisinya Barker menyampaikan makna mengenai keindahan yang tersembunyi seperti bunga *Jack by the hedge*, walaupun tidak sepopuler bunga lain dan seringkali terlewatkan oleh banyak orang namun bunga ini tetap memiliki keindahan. Sehingga melalui puisi ini dapat memaknai keindahan dan keajaiban yang dapat ditemukan bahkan di tempat yang tidak terduga sekalipun.



Gambar 9 Bunga *Jack by The Hedge*

Sumber : Pinterest.com



Gambar 10 Peri Bunga *Jack by The Hedge*

Sumber : flowerfairies.com, 2016

1.2.2 Konsep Produk

Dekorasi kue dengan tema “*Flower Fairies of The Wayside*” ditujukan untuk dapat disajikan dalam acara perayaan ulang tahun anak perempuan, karena ornamen dekorasinya yang sangat cocok apabila dijadikan tema acara ulang tahun.

Pada penulisan tugas akhir ini, penulis memilih *olive oil cake* sebagai fondasi kue kemudian dilayer dengan *passion fruit curd* dan *buttercream*. *Olive oil cake* dipilih karena teksturnya yang cukup padat sehingga cukup kuat untuk dilapisi dengan menggunakan *rolled fondant* meskipun kue ini bukan merupakan *fat based cake* yang umumnya

digunakan sebagai *base cake* dalam pembuatan kue yang memiliki *tier* lebih dari dua. Kemudian ditambahkan buttercream untuk menambah rasa *moist* pada kue dan *passion fruit curd* yang memberikan rasa *fresh* sehingga dapat mengimbangi rasa manis dari kue dan *buttercream*. Namun dalam presentasi produk Tugas Akhir ini penulis tidak menggunakan kue asli karena penulis hanya akan berfokus pada pembuatan dekorasi dan menggunakan *styrofoam dummy* untuk menggantikan kue kemudian dilapisi *rolled fondant*.

Dekorasi kue yang dibuat akan terdiri dari 2 *tier cake* terpisah, *tier* pertama berbentuk tabung dengan diameter 20cm dan tinggi 35cm, kemudian *tier* kedua akan berbentuk rumah peri berdiameter 10cm dan tinggi 15cm.

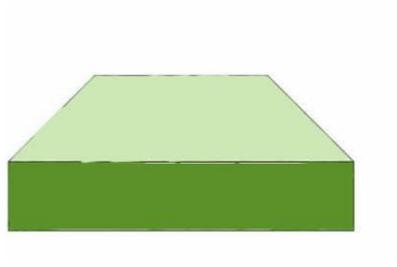
1.2.3 Sketsa Produk

Berikut adalah sketsa design dari dekorasi kue bertemakan “*Flower Fairies of The Wayside*” yang akan dibuat oleh penulis:



Gambar 11 *Design Produk*

a. *Cake Board*



Gambar 12 *Cake Board*

Cake board yang akan digunakan adalah *cake board* berbentuk persegi panjang dengan ukuran 30 x 40 cm yang akan dilapisi *fondant* berwarna hijau muda pada bagian atas, kemudian pada bagian sisi *cake board* akan dilapisi pita berwarna hijau tua.

b. *Tier Pertama*



Gambar 13 *Tier Pertama*

Tier pertama berbentuk tabung berukuran diameter 20cm dan tinggi 35cm dilapisi *rolled fondant* berwarna coklat tua dengan teknik *covering* dan diberi guratan motif kayu dengan menggunakan *modelling tools*, kemudian pada bagian atas *cake* terdapat *figurine* peri *Red Champion* setinggi 7cm yang dibuat dengan teknik *hand modelling*, lalu terdapat ornamen pelengkap seperti *microsponge*, bunga *Bindweed*, bunga *Horned Poppy*, bunga *Stork's Bill*, bunga *Garlic Mustard*, jamur, kupu-kupu, lebah dan dedaunan.

c. *Tier* Kedua



Gambar 14 *Tier* Kedua

Tier kedua merupakan *styrofoam dummy* berbentuk rumah peri berukuran diameter 10cm dan tinggi 15cm yang dilapisi *rolled fondant* berwarna krem, kemudian detail seperti pintu akan dibuat dengan teknik *embosing* agar menyerupai tekstur kayu, lalu ditambahkan detail jendela. Pada bagian atap rumah terbuat dari *rolled fondant* yang dibentuk menjadi kelopak bunga *Horned Poppy*, kemudian pada bagian depan pintu rumah ditambahkan bebatuan dan terdapat *figurine* peri bunga *Bindweed* pada bagian depan rumah dan juga tangga.

1.3 TINJAUAN PRODUK

1.3.1 Usulan Resep

Standar resep adalah pedoman atau format yang digunakan untuk menulis atau mengkomunikasikan resep masakan dengan jelas dan konsisten. Standar resep biasanya mencakup beberapa elemen penting seperti daftar bahan yang dibutuhkan, langkah-langkah instruksi memasak, jumlah porsi yang dihasilkan, dan kadang-kadang informasi tambahan seperti waktu persiapan dan saran penyajian. Dengan adanya standar resep, memasak menjadi lebih mudah dipahami dan diikuti oleh orang lain, karena informasi yang disajikan konsisten dan lengkap. Ini juga memungkinkan konsistensi dalam hasil akhir antara berbagai pengguna yang mengikuti resep yang sama. Standar resep umumnya digunakan di restoran, dapur profesional, dan dalam penerbitan buku resep.

Pada penulisan tugas akhir ini penulis akan membuat *olive oil cake* sebagai *base cake* kemudian digabungkan dengan *passion fruit curd* dan juga *buttercream* yang diambil dari beberapa sumber di internet dan disesuaikan dengan kebutuhan ukuran *cake* yang digunakan dalam penulisan tugas akhir, berikut penulis lampirkan tabel resep dari setiap komponen hingga dekorasi yang digunakan oleh penulis:

Tabel 1 Standar Resep *Olive Oil Cake*

Jenis : <i>Cake</i>		<i>OLIVE OIL CAKE</i>		
Standar Resep		Hasil : 3 loyang bulat diameter 20 cm 1 loyang bulat diameter 10 cm		
NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Olesi	30 ml	<i>Greasing Oil</i>	Pada permukaan loyang secara merata dan lapisi dengan menggunakan <i>parchment paper</i> pada bagian bawah loyang.
2.	Panaskan			Oven pada suhu 177°
3.	Campurkan	600 gr 360 gr (6 pcs)	Gula Telur	dengan menggunakan <i>mixer</i> selama 2 menit.
4.	Campurkan	354 ml 474 ml 42 gr 354 ml	Susu Minyak Zaitun <i>Lemon zest</i> <i>Lemon juice</i>	Ke dalam mangkuk terpisah.

Tabel 1 Standar Resep *Olive Oil Cake* (Lanjutan)

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
5.	Campurkan	354 ml 474 ml 42 gr 354 ml	Susu Minyak Zaitun <i>Lemon zest</i> <i>Lemon juice</i>	Ke dalam mangkuk terpisah.
6.	Campurkan	780 gr 18 gr 18 gr 18 gr	Tepung Garam <i>Baking soda</i> <i>Baking powder</i>	Ke dalam bahan kering yang telah diayak, kemudian sisihkan.
7.	Masukkan	1/3 bagian	Bahan kering (tepung, garam, <i>baking powder</i> , <i>baking soda</i>)	Ke dalam campuran gula dan telur sembari diaduk hingga merata.

Tabel 1 Standar Resep *Olive Oil Cake (Lanjutan)*

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
8.	Tambahkan	1/2 bagian	Bahan cair (susu, minyak zaitun, <i>lemon</i> <i>zest</i> , <i>lemon</i> <i>juice</i>)	Ke dalam campuran telur dan gula.
9.	Ulangi			Langkah ini hingga semua bahan tercampur rata.
10.	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang yang telah dipersiapkan.
11.	Panggang Keluarkan			Adonan ke dalam oven selama 22-24 menit . <i>Cake</i> dari oven lalu pindahkan <i>cake</i> keatas <i>cooling wire</i> .

Sumber : Chelsweets 2019

Tabel 2 Standar Resep *Buttercream*

Jenis : Cream		<i>BUTTERCREAM</i>		
Standar Resep		Hasil : 1.448 gr		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Panaskan		Air	Di dalam <i>sauce pan</i> hingga mendidih.
2.	Campurkan	270 gr 500 gr	Putih Telur Gula	Ke dalam mangkuk.
3.	Letakkan Panaskan			Mangkuk ke atas <i>sauce pan</i> berisi air mendidih Hingga telur dan gula mencapai suhu 60°C sembari diaduk untuk menghindari menggumpal.
4.	Pindahkan	270 gr 500 g	Putih Telur Gula	Yang telah panas ke dalam <i>mixer</i> .
5.	Kocok	270 gr 500 gr	Putih Telur Gula	Hingga mencapai <i>stiff peaks</i> .

Tabel 2 Standar Resep *Buttercream* (Lanjutan)

NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
6.	Tambahkan	678 g	<i>Soften</i> <i>Unsalted</i> <i>Butter</i>	Ke dalam campuran putih telur secara bertahap.
7.	Tambahkan	2 tsp	<i>Vanilla</i> <i>Essence</i>	Ke dalam campuran <i>butter</i> .
8.	Pindahkan		<i>Buttercream</i>	Ke dalam wadah tertutup.

Sumber : Pies and Tacos 2023

Tabel 3 Standar Resep *Passion Fruit Curd*

PASSION FRUIT CURD				
Standar Resep		Hasil : 513 gr		
		Halaman : 1/1		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Kocok	113 gr 100 gr Sejumput	<i>Butter</i> Gula Garam	Menggunakan <i>hand mixer</i> .

Tabel 3 Standar Resep *Passion Fruit Curd* (Lanjutan)

2	Tambahkan	12 pcs (120 gr) 180 ml	Kuning Telur <i>Passion Fruit Pulp</i>	Kemudian aduk hingga seluruh bahan tercampur dengan sempurna.
3	Pindahkan Panaskan			Campuran <i>passion fruit curd</i> ke dalam <i>sauce pan</i> hingga mencapai suhu 77°C.
4	Saring			Campuran <i>passion fruit curd</i> untuk menyaring gumpalan telur.
5	Tambahkan	1 pcs	Buah Markisa	Ke dalam <i>passion fruit curd</i> , kemudian aduk hingga tercampur merata.

Tabel 3 Standar Resep *Passion Fruit Curd* (Lanjutan)

6	Pindahkan			<i>Passion fruit curd</i> ke dalam mangkuk kemudian tutup dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> (menempel) untuk menghindari <i>skinning</i> .
---	-----------	--	--	---

Sumber : Pies and Tacos 2023

Tabel 4 Standar Resep *Gumpaste Flower Dough*

<i>GUMPASTE FLOWER DOUGH</i>				
Standar Resep		Hasil : 397 gr		
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			
1.	Panaskan	250 gr 35 gr	Gula Air Maizena	Hingga suhu 120°C
2.	Kocok	45 gr (2 pcs) ½ pcs	Putih Telur Lemon	Dengan menggunakan <i>mixer</i> hingga mencapai <i>hard stiff</i> .

Tabel 4 Standar Resep *Gumpaste Flower Dough* (Lanjutan)

3.	Tuangkan			<i>Sugar boiling</i> ke dalam gula yang telah <i>hard stiff</i> secara perlahan.
4.	Tambahkan	5 gr	CMC	Ke dalam adonan <i>gumpaste</i> .
5.	Ganti			<i>Attachment</i> pada <i>mixer</i> dengan menggunakan <i>hook</i> ketika adonan mulai mengeras.
6.	Tambahkan	35 gr	Maizena	Secara bertahap ke dalam adonan hingga kalis.
7.	Keluarkan			Adonan <i>gumpaste</i> dari <i>mixing bowl</i> kemudian bungkus dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> .

Sumber : Seni Pengolahan Patiseri

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*

MICROSPONGE				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	<i>Mise en place</i>			
2.	Aduk	180 gr 2 pcs 80 gr 10 gr	Telur Kuning telur Gula SP	Hingga mengembang dan berwarna kuning pucat.
3.	Tambahkan	20 gr	Tepung terigu	Ke dalam telur, kemudian aduk hingga tercampur rata.
4.	Tambahkan	1 ml	Pewarna hijau	Lalu aduk hingga warna merata dan pindahkan pada wadah <i>microwave safe</i> .
5.	<i>Microwave</i>			Selama 1 menit.
CAKE DECORATION TIER PERTAMA				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
	<i>Mise en place</i>			

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*

(lanjutan)

1.	Siapkan	1 pcs	<i>Styrofoam dummy</i>	Tabung diameter 20 cm x 35cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	1.300 gr 2 gr 3 ml	<i>Rolled Fondant</i> CMC Pewarna Cokelat	Hingga warna tercampur rata dan <i>rolled fondant</i> berubah menjadi warna cokelat tua.
4.	<i>Dusting</i>	20 gr	Maizena	Diatas permukaan <i>silicone mat</i> .
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>silicone mat</i> dengan menggunakan <i>rolling pin</i> .
6.	Oleskan	15 ml	<i>Corn syrup</i>	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*

(lanjutan)

7.	Cover		<i>Styrofoam dummy</i>	Bagian atas dengan <i>rolled fondant</i> yang telah ditipiskan, kemudian rapihkan dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
8.	Cover		<i>Styrofoam dummy</i>	Bagian sisi dengan <i>rolled fondant</i> yang telah ditipiskan, kemudian rapihkan dan buat motif kayu dengan menggunakan <i>modelling tools</i>
9.	Warnai	20 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi warna pink tua.
10.	Bagi			Masing masing seberat 5 gram, kemudian pipihkan menjadi bentuk tangga.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*

(lanjutan)

11.	Warnai	15 gr	<i>Gumpaste</i>	Menjadi warna merah muda untuk membuat bunga <i>red campion</i> .
12.	Pipihkan			Kemudian cetak menggunakan cetakan berbentuk bunga, lalu bentuk bagian kelopaknya menyerupai bunga <i>red campion</i> dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
13.	Warnai	5 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna hijau dan biru.
14.	Bentuk			Menjadi bentuk kupu-kupu dengan menggunakan cetakan.
15.	Warnai	5 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi warna hitam.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(Lanjutan)

16.	Warnai	2 gr	<i>Rolled fondant</i>	Menjadi warna kuning.
17.	Bentuk			Menjadi bulat menyerupai lebah dan sayap lebah.
18.	Satukan			Bagian badan dan sayap kemudian keringkan.
19.	Warnai	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan warna hijau.
20.	Bentuk			Menjadi bentuk daun kemudian keringkan.
21.	Warnai	20 gr	<i>Gumpaste</i>	Dengan menggunakan warna ungu.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(Lanjutan)

22.	Bentuk	3 gr	<i>Gumpaste</i>	Yang telah diwarnai menjadi bentuk bulat kemudian bolongi bagian tengah dengan <i>modelling tools</i> .
23.	Tusukan		<i>Flower wire</i>	Pada bagian tengah, kemudian gunting bagian sisi menjadi 5.
24.	Pipihkan			Dengan menggunakan <i>modelling tools</i> hingga menyerupai kelopak bunga <i>stork's bill</i> .
25.	Bentuk	3 gr	<i>Gumpaste</i>	Menjadi bentuk bulat kemudian bolongi bagian tengahnya dengan <i>modelling tools</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(Lanjutan)

26.	Tusukan		<i>Flower wire</i>	Pada bagian tengah kemudian gunting menjadi 4 bagian kelopak bunga.
27.	Bentuk			Kelopak bunga menggunakan <i>modelling tools</i> hingga menyerupai kelopak bunga <i>jack by the hedge</i> .
28.	Campurkan	30 gr 0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah tua	Hingga tercampur merata.
29.	Pipihkan	15 gr	<i>Rolled fondant</i> Putih	
30.	Cetak	15 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Menjadi bentuk lingkaran dengan ukuran berbeda beda.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(*Lanjutan*)

31.	Cetak	15 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menjadi bentuk lingkaran dengan ukuran berbeda beda.
32.	Bagi		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Yang telah diwarnai menjadi berat 6 gr (3 buah) dan 4 gr (3 buah).
33.	Bentuk		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> <i>Merah</i>	Menjadi setengah lingkaran dengan ujung yang dibuat sedikit lancip.
34.	Tempelkan		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Pipih berbentuk lingkaran diatas fondant yang telah dibentuk tadi.
35.	Bentuk	30 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi bentuk batang jamur

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(Lanjutan)

36.	Masukkan	6 pcs	Tusuk Sate	Berukuran 4 cm ke Tengah batang jamur sebagai penyangga.
37.	Keringkan			Secara terpisah, setelah kering satukan bagian atas jamur dengan batang jamur.
38.	Tempelkan		Ornamen bunga <i>red</i> <i>campion</i> , akar pohon dan tangga	Pada bagian sisi <i>cake</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(Lanjutan)

39.	Susun		Ornamen rumput, <i>figurine</i> peri bunga <i>red</i> <i>campion</i> , bunga <i>bindweed</i> , bunga <i>stork's bill</i> , bunga <i>jack</i> <i>by the</i> <i>hedge</i> , dedaunan, lebah dan kupu-kupu	Ke bagian atas <i>cake</i> .
CAKE DECORATION TIER KETIGA				
1.	Siapkan	1 pcs	<i>Styrofoam</i> <i>dummy</i>	Berbentuk tabung dengan diameter 10cm dan tinggi 10cm.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(*Lanjutan*)

2.	Cover		<i>Styrofoam dummy</i>	Dengan menggunakan <i>plastic wrap</i> .
3.	Campurkan	300 gr 1 ml 1 ml 1 gr	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna kuning Pewarna Merah CMC	Hingga tercampur rata dan <i>fondant</i> berubah menjadi warna krem.
4.	Dusting	10 gr	Maizena	Ke permukaan <i>silicone mat</i> .
5.	Pipihkan		<i>Rolled Fondant</i>	Diatas permukaan <i>silicone mat</i> dengan menggunakan <i>rolling pin</i> .
6.	Oleskan	10 ml	<i>Corn syrup</i>	Ke seluruh permukaan <i>styrofoam dummy</i> yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(*Lanjutan*)

7.	Cover		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Pada permukaan <i>styrofoam dummy</i> kemudian rapihkan.
8.	Bentuk	100 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menjadi bentuk kerucut, kemudian letakan diatas <i>Styrofoam dummy</i> .
9.	Campurkan	150 gr 1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna kuning	Hingga berubah menjadi warna kuning.
10.	Bentuk		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> kuning	menggunakan cetakan bunga agar bentuknya menyerupai bunga <i>horned poppy</i> .
11.	Tempelkan			Pada <i>fondant</i> yang telah dibentuk kerucut hingga berbentuk atap rumah.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*

(Lanjutan)

12.	Tempelkan			Pada <i>fondant</i> yang telah dibentuk kerucut hingga berbentuk atap rumah.
13.	Warnai	15 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga berubah menjadi warna hijau.
14.	Pipihkan			Kemudian bentuk menggunakan cetakan daun dan tempelkan pada bagian atap rumah.
15.	Campurkan	30 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata.
16.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi bentuk menyerupai batu dengan berat masing-masing 6 gr.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*

(Lanjutan)

DEKORASI BERBENTUK BUNGA <i>BINDWEED</i>				
1.	Campurkan	60 gr 15 gr	<i>Gumpaste</i> <i>Gumpaste</i>	
2.	<i>Dusting</i>	15 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicone mat</i> .
3.	Pipihkan	60 gr	<i>Gumpaste</i>	diatas <i>silicone mat</i> .
4.	Potong		<i>Gumpaste</i>	Yang telah dipipihkan dengan menggunakan pola kelopak bunga.
5.	Bentuk		<i>Gumpaste</i>	Dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
6.	Keringkan		<i>Gumpaste</i>	Diatas permukaan mangkuk kecil yang telah dilapisi <i>aluminium foil</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*

(Lanjutan)

7.	Bentuk	15 gr	<i>Gumpaste</i>	Menjadi bentuk memanjang.
8.	Gunting		<i>Gumpaste</i>	Bagian atas hingga menyerupai bentuk putik bunga.
9.	Satukan			Kelopak bunga dengan bagian tengahnya.
10.	Warnai			Bagian dalam bunga dengan menggunakan teknik <i>painting</i> dengan kuas.
DEKORASI BERBENTUK BUNGA <i>HORNED POPPY</i>				
1.	Siapkan	15 pcs	<i>Flower wire</i>	
2.	Campurkan	90 gr 0,3 ml	<i>Gumpaste</i> Pewarna merah	Hingga seluruh warna tercampur rata.
3.	Campurkan	15 gr	<i>Gumpaste</i> Pewarna hijau	Hingga tercampur merata.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside**(Lanjutan)*

4.	<i>Dusting</i>	15 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicone mat</i> .
5.	Pipihkan		<i>Gumpaste</i>	Yang telah diberi warna diatas <i>silicone mat</i> .
6.	Potong		<i>Gumpaste</i>	Yang telah dipipihkan dengan menggunakan pola kelopak bunga.
7.	Bentuk		<i>Gumpaste</i>	Dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
8.	Tusukkan		<i>Flower wire</i>	Pada gumpaste yang telah berbentuk kelopak bunga <i>horned poppy</i> .
9.	Keringkan		<i>Gumpaste</i>	Diatas permukaan mangkuk yang telah dilapisi <i>aluminium foil</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(Lanjutan)

10.	Bentuk		<i>Gumpaste</i>	Berwarna hijau menjadi bentuk kuncup.
11.	Tusukkan		<i>Flower wire</i>	Pada <i>gumpaste</i> berwarna hijau.
12.	Tempelkan		Putik bunga	Pada bagian pinggir <i>gumpaste</i> berwarna hijau.
13.	Satukan			Kelopak bunga dengan bagian Tengah bunga.
DEKORASI BERBENTUK BUNGA <i>JACK BY THE HEDGE</i>				
1.	Bentuk	3 gr	<i>Gumpaste</i>	Menjadi bulat dan bolongi bagian tengahnya dengan <i>modelling tools</i> .
2.	Tusukan		<i>Flower wire</i>	Pada bagian tengah
3.	Potong		<i>Gumpaste</i>	dengan menggunakan gunting.

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside**(Lanjutan)*

4.	Pipihkan			Kelopak bunga dengan bantuan <i>modelling tools</i> .
DEKORASI BERBENTUK BUNGA <i>STORK'S BILL</i>				
1.	Campurkan	30 gr 0,3 ml	<i>Gumpaste</i> Pewarna ungu	Hingga warna tercampur merata.
2.	Bentuk	3 gr	<i>Gumpaste</i>	Menjadi bulat dan bolongi bagian tengahnya dengan <i>modelling tools</i> .
3.	Tusukan		<i>Flower wire</i>	Pada bagian tengah
4.	Potong		<i>Gumpaste</i>	dengan menggunakan gunting.
5.	Pipihkan			Kelopak bunga dengan bantuan <i>modelling tools</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(*Lanjutan*)

DEKORASI BERBENTUK BUNGA <i>RED CAMPION</i>				
1.	Campurkan	30 gr 1 ml	<i>Gumpaste</i> Pewarna merah	Hingga warna tercampur merata dan berubah menjadi warna merah.
2.	<i>Dusting</i>	10 gr	Maizena	Ke atas permukaan <i>silicone mat</i> .
3.	Pipihkan		<i>Gumpaste</i>	diatas <i>silicone mat</i> .
4.	Potong		<i>Gumpaste</i>	Yang telah dipipihkan dengan menggunakan pola kelopak bunga.
5.	Bentuk		<i>Gumpaste</i>	Dengan menggunakan <i>modelling tools</i> hingga menyerupai kelopak bunga <i>red</i> <u><i>campion</i></u> .
6.	Keringkan		<i>Gumpaste</i>	Diatas <i>silicone</i> <i>mat</i> .

Tabel 5 Standar Resep Dekorasi Kue *Flower Fairies of The Wayside*
(*Lanjutan*)

DEKORASI BERBENTUK DAUN				
1.	Campurkan	30 gr 1,5 ml	<i>Rolled fondant Pewarna Hijau</i>	Hingga warna tercampur rata.
2.	<i>Dusting</i>	15 gr	Maizena	Diatas permukaan <i>silicone mat</i> .
3.	Pipihkan		<i>Gumpaste</i>	Dengan menggunakan <i>rolling pin</i> .
4.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Yang telah dipipihkan sesuai dengan pola daun.
5.	Tusukkan		<i>Flower wire</i>	Ke bagian tengah daun.
6.	Keringkan		<i>Rolled fondant</i>	Berbentuk daun.

Tabel 6 Standar Resep *Figurine Peri Bunga*

DEKORASI FIGURINE PERI BUNGA BINDWEED				
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1.	Campurkan	70 gr 1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna kuning	Hingga warna tercampur merata dan berubah menjadi warna krem.
2.	Campurkan	20 gr 0,1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga berubah menjadi warna merah muda.
3.	Campurkan	5 gr 0,1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna Coklat	Hingga berwarna coklat.
4.	Campurkan	1 gr 0,1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga <i>fondant</i> berubah menjadi warna hitam.
5.	Campurkan	5 gr 0,1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Secara merata hingga berubah menjadi warna hijau muda.

Tabel 6 Standar Resep *Figurine* Peri Bunga (Lanjutan)

6.	Bentuk Ukir Tambahkan	20 gr 2 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> <i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Krem menjadi bentuk bulat, dan Bentuk wajah dengan menggunakan <i>modelling tools</i> . Hitam untuk bagian mata dan alis.
7.	Bentuk	40 gr	<i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Berwarna krem menjadi bentuk kaki dan tangan dengan bantuan <i>modelling tools</i> .
8.	Bentuk	40 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Berwarna putih menjadi bentuk baju peri.
9.	Bentuk Tempelkan	5 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menjadi bentuk rambut peri, kemudian pada bagian kepala peri.

Tabel 6 Standar Resep *Figurine* Peri Bunga (Lanjutan)

10.	Bentuk Tempelkan	5 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Hijau menjadi bentuk daun, kemudian pada bagian atas kepala peri.
11.	Satukan			Bagian badan, tangan, kaki dan kepala peri.
DEKORASI PERI BUNGA <i>RED CAMPION</i>				
1.	Campurkan	8 gr 1 ml 1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna kuning Pewarna Merah	Hingga warna tercampur merata dan berubah menjadi warna krem.
2.	Campurkan	25 gr 0,1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna merah tua Pewarna merah muda	Hingga berubah menjadi warna pink tua.

Tabel 6 Standar Resep *Figurine* Peri Bunga (Lanjutan)

3.	Campurkan	15 gr 0,1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna merah muda	Hingga berubah menjadi warna pink.
4.	Campurkan	2 gr 0,1 ml	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Pewarna cokelat.	Hingga berwarna coklat muda.
5.	Bentuk Ukir Tambahkan	8 gr 2 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> <i>Rolled</i> <i>Fondant</i> cokelat.	Krem menjadi bentuk bulat, dan Bentuk wajah dengan menggunakan <i>modelling tools</i> .
6.	Bentuk	25 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Berwarna pink tua menjadi bentuk baju dan tangan peri.

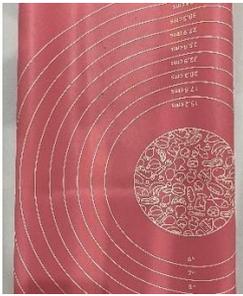
Tabel 6 Standar Resep *Figurine* Peri Bunga (Lanjutan)

7.	Bentuk Tempelkan	15 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i>	Menjaid bentuk kaki peri dan penutup kepala.
8.	Satukan			Bagian badan, tangan, kaki dan kepala peri setelah kering.

1.3.2 Kebutuhan Alat

Dalam proses pembuatan tugas akhir dekorasi kue bertemakan *Flower Fairy of The Wayside* ini tentunya penulis membutuhkan beberapa peralatan untuk membantu berlangsungnya proses pembuatan produk. Berikut adalah daftar alat yang akan penulis gunakan beserta dengan fungsinya:

Tabel 7 Kebutuhan Alat

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
1.	<i>Turntable</i>		Sebagai alat dekorasi menjadi alas untuk menghias <i>cake</i> , dapat berputar 360° sehingga memudahkan dalam menghias kue.
2.	<i>Silicone Mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk menguleni <i>fondant</i> saat diberi warna dan memipihkan <i>fondant</i> .

Tabel 7 Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
3.	<i>Fondant Smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> pada saat proses <i>covering</i> .
4.	<i>Mixer</i>		Digunakan sebagai alat pencampur dalam pembuatan <i>gumpaste</i> .
5.	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk menipiskan adonan <i>gumpaste</i> dan juga <i>fondant</i> .
6.	<i>Fondant Mold</i>		Digunakan untuk mencetak bentuk tertentu seperti daun, bunga, dan motif kayu.

Tabel 7 Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
7.	<i>Modelling Tools</i>		Digunakan untuk membentuk detail pada <i>fondant</i> dan <i>gumpaste</i> .
8.	<i>Digital Scale</i>		Digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan sesuai dengan resep.
9.	<i>Plastic Wrap</i>		Untuk membungkus sisa <i>fondant</i> dan <i>gumpaste</i> .
10.	<i>Plastic srapper</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> saat digunakan.

Tabel 7 Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
11.	<i>Small Knife</i>		Untuk memotong <i>rolled fondant</i> dan <i>gumpaste</i> .
12.	Gunting		Digunakan untuk memotong bahan-bahan saat proses pembuatan.
13.	Penggaris		Digunakan untuk mengukur <i>rolled fondant</i> saat membuat komponen.
14.	<i>Cake board</i> persegi ukuran 30x40 cm		Digunakan sebagai <i>base</i> untuk dekorasi kue.

Tabel 7 Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
15.	<i>Styrofoam</i> <i>dummy</i> tabung diameter 20cm dan tinggi 35cm.		Digunakan sebagai <i>tier</i> pertama pada dekorasi kue.
16.	<i>Styrofoam</i> <i>dummy</i> bulat berdiameter 10cm tinggi 15cm		Digunakan untuk menggantikan <i>cake</i> pada <i>tier</i> kedua.
17.	Tusuk sate		Digunakan untuk membantu dalam proses pembuatan <i>figurine</i> .
18.	<i>Floral wire</i>		Digunakan untuk penyangga dalam pembuatan bunga.
19.	Tusuk Gigi		Digunakan sebagai penyangga dalam pembuatan jamur.

Tabel 7 Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
20.	Putik Bunga		Digunakan sebagai dekorasi pelengkap untuk membuat bunga.
21.	<i>Thermometer</i>		Digunakan untuk mengukur suhu pada saat pembuatan <i>sugar boiling</i> .
22.	<i>Aluminium foil</i>		Digunakan sebagai lapisan saat proses pengeringan <i>gumpaste</i> .
23.	<i>Measuring Jug</i>		Digunakan untuk mengukur bahan cair yang akan dipergunakan.
24.	<i>Fondant Cutter</i>		Digunakan untuk memotong fondant dengan pola.

Tabel 7 Kebutuhan Alat (Lanjutan)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	PENJELASAN
25.	<i>Brush</i>		Digunakan untuk mewarnai fondant.

1.3.3 Kebutuhan Bahan

Purchase order (PO) merupakan sebuah dokumen yang diberikan oleh pembeli kepada penjual untuk memesan barang tertulis . Dalam PO mencakup detail seperti jumlah barang, harga, dan juga tanggal pengiriman. Dalam pembuatan *cake decor* tentunya memerlukan beberapa bahan dan barang untuk membuat produk tersebut hingga selesai, maka dari itu penulis akan melampirkan tabel *purchase order* agar dapat mengetahui jumlah kebutuhan kelengkapan bahan dan barang sebelum merumuskan harga jual. Berikut ini merupakan *Purchase Order* dengan *Base Cake*:

Tabel 8 Purchase Order dengan Menggunakan Base Cake

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Baking Powder</i>	18	G r	45	gr	6.000	6.000
2.	<i>Baking Soda</i>	18	gr	81	gr	7.000	7.000
3.	<i>Butter</i>	791	gr	1000	gr	115.000	115.000
4.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	1	pcs	60.000	60.000
5.	CMC	30	gr	50	gr	14.000	14.000
6.	<i>Corn Syrup</i>	300	ml	700	ml	35.000	35.000
7.	<i>Floral Wire</i>	30	pcs	1	pcs	1.000	30.000
8.	<i>Fresh Lemon</i>	354	gr	500	gr	15.000	15.000
9.	<i>Greasing Oil</i>	100	ml	500	ml	37.000	37.000
10.	Gula	1.530	gr	1000	gr	23.000	46.000
11.	Lemon Juice	354	ml	1000	ml	35.000	35.000

**Tabel 8 Purchase Order dengan Menggunakan Base Cake
(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
12.	Maizena	155	gr	250	gr	9.700	9.700
13.	Medium Flour	800	gr	1000	gr	14.000	14.000
14.	Minyak Zaitun	474	ml	500	ml	57.000	57.000
15.	Passion Fruit	40	gr	500	gr	11.000	11.000
16.	Passion Fruit Pulp	180	ml	120	ml	23.000	46.000
17.	Pewarna Abu-abu	20	ml	20	ml	14.000	14.000
18.	Pewarna Biru	20	ml	20	ml	14.000	14.000
19.	Pewarna Coklat	20	ml	20	ml	14.000	14.000
20.	Pewarna Hijau	20	ml	20	ml	14.000	14.000

Tabel 8 *Purchase Order* dengan Menggunakan *Base Cake*

(Lanjutan)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
21.	Pewarna Hitam	20	ml	20	ml	14.000	14.000
22.	Pewarna Kuning	20	ml	20	ml	14.000	14.000
23.	Pewarna Merah	20	ml	20	ml	14.000	14.000
24.	Pewarna Ungu	20	ml	20	ml	14.000	14.000
25.	Rolled Fondant (repack)	3500	gr	500	gr	50.000	350.000
26.	Salt	18	gr	250	gr	4.500	4.500
27.	Susu	354	gr	1000	ml	20.000	20.000
28.	SP	10	gr	30	gr	17.000	17.000
29.	Telur	1.100	gr	1000	gr	30.000	60.000
30.	Tusuk Gigi	10	pcs	150	pcs	2.000	2.000

TABEL 8 *Purchase Order* dengan Menggunakan *Base Cake***(Lanjutan)**

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
8.	Tusuk Sate	10	pcs	60	pcs	3.000	3.000
9.	Vanilla Essence	20	ml	100	ml	60.000	60.000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp 1.166.200	

Tabel 9 *Purchase Order* dengan menggunakan *Styrofoam Dummy*

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	1	pcs	60.000	60.000
2.	CMC	20	gr	50	gr	14.000	14.000
3.	<i>Corn Syrup</i>	300	ml	700	ml	35.000	35.000
4.	<i>Floral Wire</i>	30	pcs	1	pcs	1.000	30.000
5.	<i>Fresh Lemon</i>	40	gr	500	gr	15.000	15.000
6.	Gula	330	gr	1000	gr	23.000	23.000

**Tabel 9 Purchase Order dengan menggunakan Styrofoam Dummy
(Lanjutan)**

7.	Maizena	155	gr	250	gr	9.700	9.700
8.	Pewarna Abu-abu	20	ml	20	ml	14.000	14.000
9.	Pewarna Biru	20	ml	20	ml	14.000	14.000
10.	Pewarna Coklat	20	ml	20	ml	14.000	14.000
11.	Pewarna Hijau	20	ml	20	ml	14.000	14.000
12.	Pewarna Hitam	20	ml	20	ml	14.000	14.000
13.	Pewarna Kuning	20	ml	20	ml	14.000	14.000
14.	Pewarna Merah	20	ml	20	ml	14.000	14.000
15.	Pewarna Ungu	20	ml	20	ml	14.000	14.000
16.	Plastic Wrap	1	Roll	1	roll	85.000	85.000
17.	<i>Rolled Fondant (repack)</i>	3500	gr	500	gr	50.000	350.000

Tabel 9 *Purchase Order* dengan menggunakan *Styrofoam Dummy*

(Lanjutan)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL
				JUMLAH	UNIT	HARGA	HARGA
18.	<i>Styrofoam dummy bulat 20x35 cm</i>	1	pcs	1	pcs	50.000	50.000
19.	<i>Styrofoam dummy tabung diameter 10cm tinggi 10cm.</i>	1	pcs	1	pcs	30.000	30.000
20.	Telur	300	gr	1000	gr	30.000	30.000
21.	Tusuk Gigi	10	pcs	150	pcs	2.000	2.000
22.	Tusuk Sate	25	pcs	60	pcs	3.000	3.000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp 848.700	

1.3.4 Perumusan Selling Price

Recipe costing adalah proses menghitung biaya untuk membuat sebuah resep makanan atau minuman. Ini melibatkan perhitungan harga bahan-bahan yang digunakan dalam resep, termasuk bahan utama dan bahan tambahan. Tujuan dari recipe costing adalah untuk mengetahui biaya produksi suatu resep dan menentukan harga jual yang sesuai untuk mencapai keuntungan yang diinginkan. Hal ini penting terutama bagi bisnis makanan dan minuman untuk memastikan profitabilitas dan keberlanjutan operasional.

a. Recipe Costing

Tabel 10 Recipe Costing Base Cake

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Baking Powder</i>	18	Gr	45	gr	6.000	2.400
2.	<i>Baking Soda</i>	18	Gr	81	gr	7.000	1.555,5
3.	<i>Butter</i>	791	gr	1000	gr	115.000	90.965
4.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	1	pcs	60.000	60.000
5.	CMC	30	gr	50	gr	14.000	8.400
6.	<i>Corn Syrup</i>	300	ml	700	ml	35.000	15.000

Tabel 10 Recipe Costing Base Cake (Lanjutan)

7.	<i>Floral Wire</i>	30	pcs	1	pcs	1.000	40.000
8.	<i>Fresh Lemon</i>	354	gr	500	gr	15.000	10.620
9.	<i>Greasing Oil</i>	100	ml	500	ml	37.000	7.400
10.	Gula	1.530	gr	1000	gr	23.000	35.190
11.	Lemon Juice	354	ml	1000	ml	35.000	12.390
12.	Maizena	155	gr	250	gr	9.700	6.014
13.	Medium Flour	800	gr	1000	gr	14.000	11.200
14.	Minyak Zaitun	474	gr	500	gr	57.000	54.036
15.	Passion Fruit	40	gr	500	gr	11.000	880
16.	Passion Fruit Pulp	180	ml	120	ml	23.000	34.500
17.	Pewarna Abu-abu	20	ml	20	ml	14.000	14.000

Tabel 10 Recipe Costing Base Cake (Lanjutan)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
18.	Pewarna Biru	20	ml	20	ml	14.000	14.000
19.	Pewarna Coklat	20	ml	20	ml	14.000	14.000
20.	Pewarna Hijau	20	ml	20	ml	14.000	14.000
21.	Pewarna Hitam	20	ml	20	ml	14.000	14.000
22.	Pewarna Kuning	20	ml	20	ml	14.000	14.000
23.	Pewarna Merah	20	ml	20	ml	14.000	14.000
24.	Pewarna Ungu	20	ml	20	ml	14.000	14.000
25.	Rolled Fondant (repack)	3500	gr	500	gr	50.000	350.000
26.	Salt	18	gr	250	gr	4.500	324
27.	Susu	354	gr	1000	ml	20.000	7.080
28.	Telur	1.100	gr	1000	gr	30.000	33.000

Tabel 10 Recipe Costing Base Cake (Lanjutan)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
30.	Tusuk Gigi	10	pcs	150	pcs	2.000	133,3
31.	Tusuk Sate	10	pcs	60	pcs	3.000	500
32.	Vanilla Essence	30	ml	100	ml	60.000	18.000
TOTAL RECIPE COSTING						Rp 911.087,8	

Tabel 11 Recipe Costing Dengan Styrofoam Dummy

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			TOTAL HARGA
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
1.	<i>Cake Board</i>	1	Pcs	1	pcs	60.000	60.000
2.	CMC	30	gr	50	gr	14.000	8,400
3.	<i>Corn Syrup</i>	300	ml	700	ml	35.000	15.000
4.	<i>Floral Wire</i>	30	pcs	1	pcs	1.000	30.000

Tabel 11 *Recipe Costing Dengan Styrofoam Dummy (Lanjutan)*

5.	<i>Fresh Lemon</i>	40	gr	500	gr	15.000	1.200
6.	Gula	330	gr	1000	gr	23.000	7.590
7.	Maizena	155	gr	250	gr	9.700	6.014
8.	Pewarna Abu-abu	20	ml	20	ml	14.000	14.000
9.	Pewarna Biru	20	ml	20	ml	14.000	14.000
10.	Pewarna Coklat	20	ml	20	ml	14.000	14.000
11.	Pewarna Hijau	20	ml	20	ml	14.000	14.000
12.	Pewarna Hitam	20	ml	20	ml	14.000	14.000
13.	Pewarna Kuning	20	ml	20	ml	14.000	14.000
14.	Pewarna Merah	20	ml	20	ml	14.000	14.000
15.	Pewarna Ungu	20	ml	20	ml	14.000	14.000
16.	Plastic Wrap	1	Roll	1	roll	85.000	85.000

Tabel 11 *Recipe Costing* Dengan *Styrofoam Dummy* (Lanjutan)

NO	NAMA BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN			HARGA TOTAL
				JUMLAH	UNIT	HARGA	
17.	<i>Rolled Fondant (repack)</i>	3500	gr	500	gr	50.000	350.000
18.	<i>Styrofoam dummy bulat 20x20 cm</i>	1	pcs	1	pcs	50.000	50.000
19.	<i>Styrofoam dummy tabung diameter 10 cm x 10 cm</i>	1	pcs	1	pcs	30.000	30.000
20.	Telur	300	gr	1000	gr	30.000	9.000
21.	Tusuk Gigi	10	pcs	150	pcs	2.000	133,3
22.	Tusuk Sate	10	pcs	60	pcs	3.000	500
TOTAL RECIPE COSTING						Rp 757.247,3	

b. Selling Price

Selling Price atau harga jual merupakan harga yang ditetapkan oleh penjual produk atau jasa yang ditawarkan kepada pembeli, merupakan harga yang mencakup biaya produksi, keuntungan, dan faktor-faktor lain seperti biaya distribusi dan pemasaran. *Selling Price* dapat ditentukan dengan beberapa metode, banyak sekali metode dan perumusan untuk menentukan *selling price* dari sebuah produk atau jasa. Pada penulisan tugas akhir ini, penulis memilih rumus perhitungan *Selling Price* dengan rumus berikut:

$$\mathbf{Selling\ Price} = \frac{\mathbf{food\ cost}}{\mathbf{food\ cost\ percent}}$$

Tabel 12 *Selling Price* Dekorasi Kue Dengan *Base Cake*

ITEM	HARGA
Total Recipe Costing	Rp 911.087,8
Food Cost Percent	30%
Preminilary Selling Price	Rp 3.036.959,3
Actual Selling Price	Rp 3.100.000

Tabel 13 *Selling Price* Dekorasi Kue Dengan *Styrofoam Dummy*

ITEM	HARGA
Total Recipe Costing	Rp 757.247,3
Food Cost Percent	30%
Preminilary Selling Price	Rp 2.524.157,7
Actual Selling Price	Rp 2.600.000

1.4 LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN

1.4.3 Lokasi Pelaksanaan

Kegiatan latihan pelaksanaan pembuatan produk tugas akhir dilaksanakan di tempat tinggal penulis yang beralamat di Komplek Selaras Alam, Kelurahan Sariwangi, Kecamatan Parongpong, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40559.

1.4.4 Waktu Pelaksanaan

Kegiatan Latihan pembuatan produk akan dilaksanakan selama periode bulan April 2024 hingga Juli 2024, lalu pelaksanaan presentasi produk akan dilaksanakan pada bulan Juli 2024.