

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. LATAR BELAKANG**

Kue merupakan salah satu jenis makanan yang paling manis di antara produk lainnya yang di panggang. Selain itu, kue juga mengandung banyak lemak dan gula yang membuat kue menjadi kaya rasa dan memiliki tekstur (Gisslen, 2013).

Kue di Kekaisaran Romawi sangat berbeda dengan kue pada masa sekarang. Kue-kue itu hanya roti yang sangat tipis. Pada masa pertengahan abad di *Inggris*, bentuk awal dari kue adalah roti lengket kecil yang diberi bumbu dan ditumpuk menjulang tinggi. Kue yang dihias atau dekorasi kue muncul pertama kali pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth (Garrett, 2012). Pada awalnya kue dihias hanya untuk pesta dan jamuan makan yang diselenggarakan oleh bangsawan Eropa di pertengahan abad ke 17. Kemudian tahun 1840, di sebuah toko roti di Prancis, berusaha untuk menaikkan harga kue dan berfikir dengan cara menambah hiasan pada kue tersebut. Pada akhirnya, di abad ke 19, orang prancis mempopulerkan kue yang dihias kepada masyarakat umum (Plarre, 2014).

Dekorasi kue atau yang sering dikenal sebagai seni menghias kue adalah suatu perpaduan antara kuliner dan seni (Yudowinoto, 2011). Dekorasi kue juga merupakan sebuah bentuk seni artistik untuk mempercantik sebuah kue agar lebih menarik. Dengan menerapkan dari beberapa teknik, seni *cake decoration* akan

mengubah tampilan kue yang sederhana menjadi sesuatu yang lebih memikat perhatian serta memiliki nilai seni (Melisa, 2021). (Faridah, 2008) mengatakan bahwa menghias kue mempunyai prinsip – prinsip seperti konsep, pusat perhatian, serasi, setara dan akurat.

Menurut Kajian Eiilm University, Menghias kue umumnya melibatkan proses menutup kue dengan bahan penutup. Bahan penutup kue merupakan salah satu jenis bahan makanan yang digunakan untuk menutupi *cake*, menutupi kerusakan dalam kue., menambah rasa pada kue, serta menambah nilai jual. Biasanya bahan penutup kue bercita rasa manis dan bertekstur lembut (Sya, 2016).

Terdapat beberapa bahan yang diperlukan untuk menghias sebuah *cake*, seperti : *Buttercream*, *Gum Paste*, *Royal Icing*, Cokelat, dan *Plastic Icing* atau *Rolled Fondant* (Smart Careline, 2019). Untuk pembuatan Tugas Akhir ini, penulis akan membuat *Birthday cake* dengan menggunakan media *Rolled Fondant*.

*Rolled fondant* berbentuk hampir seperti adonan yang padat dengan rasa yang sangat manis (Kompas.com, 2020). *Rolled fondant* lebih umum digunakan karena teksturnya yang padat namun fleksibel sehingga sangat mudah untuk dibentuk atau dikreasikan pada kue (Trezise, 2016). *Fondant* memberi tampilan yang indah pada *cake*, dan *fondant* dikenal sebagai bahan dekorasi yang dapat membentuk berbagai bentuk, mulai dari bentuk sederhana hingga bentuk yang rumit dan sulit (Anugrah, 2023). Sebelum memakai *fondant*, *fondant* harus diulen terlebih dahulu agar mendapatkan adonan yang halus dan lentur atau mudah dibentuk (Alabanda, 2024).

*Fondant* dapat diwarnai sesuai dengan yang diinginkan, dan *fondant* juga dapat digunakan untuk membuat pemandangan, kue karakter serta kue pernikahan, ulang tahun, atau acara khusus lainnya (Auguste Escoffier School of Culinary Arts, 2024).

Kue ulang tahun dihias dengan semenarik mungkin agar menjadi pusat perhatian, lalu kue ulang tahun juga biasanya di potong dengan harapan dan dibagikan untuk menciptakan kenang-kenangan yang berharga (Cairns, 2012). Kue ulang tahun dianggap sebagai simbol dalam kehidupan di masa lalu. Bukan hanya tentang bertambahnya usia saja tetapi lebih kepada penghargaan atas kehidupan atau perjalanan seseorang (PinterPolitik, 2023).

Di era globalisasi ini dari sekian banyak media, film menjadi salah satu media yang paling efisien untuk menyampaikan perasaan dan informasi kepada masyarakat secara luas. Film merupakan media yang memiliki pengaruh besar terhadap kehidupan, dampaknya tidak hanya dirasakan setelah menonton, tetapi juga bersifat berjangka tergantung pada seberapa penonton memahami film tersebut (Nafsika, 2021)

Dari penjelasan di atas, untuk Tugas Akhir ini, penulis akan membuat kue ulang tahun yang terinspirasi dari buku yang sudah di angkat menjadi film berjudul “*A Street Cat Named Bob*”, ini merupakan kisah nyata seorang musisi jalanan asal London yang bernama James Bowen.

*A Street Cat Named Bob* merupakan sebuah buku yang ditulis oleh James Bowen dan diangkat menjadi film yang rilis pada 3 November tahun 2016. Film yang

menceritakan mengenai persahabatan yang hangat antara James Bowen dan kucing jalanan bernama Bob (Indah, 2023).

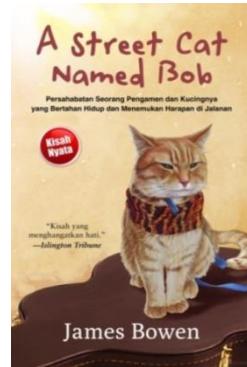
Film tersebut merupakan film yang mengharukan dan inspiratif serta memiliki pesan tentang pentingnya dukungan sosial dan persahabatan dalam mengubah kehidupan seseorang. Film ini juga menunjukkan dampak positif terhadap kesehatan mental dan fisik yang tidak hanya manusia yang mampu memberikan perubahan, tetapi hewan juga bisa memberikan dampak positif (Nurhidayati, 2023).

Oleh karena itu, penulis memilih tema ini adalah karena penulis ingin menyampaikan hubungan antar kucing dan manusia serta dampak memelihara kucing yang terdapat di dalam film *A Street Cat Named Bob*. Dengan demikian, penulis ingin merealisasikan dekorasi kue ini dengan judul :

**“Birthday Cake Bertemakan Film A Street Cat Named Bob Karya James Bowen”**

## B. USULAN PRODUK

### GAMBAR 1 BUKU A STREET CAT NAMED BOB



Sumber : (Bowen, *A Street Cat Named Bob*, 2016)

“*A Street Cat Named Bob*” merupakan kisah kucing jalanan bernama Bob, kucing yang menginspirasi buku dan menjadi buku terlaris lalu diadaptasi menjadi film pada tahun 2016. Film ini dibintangi Luke Treadaway (James Bowen). James Bowen menulis buku ini setelah bertemu Bob pada tahun 2007 saat ia berjuang melawan kecanduan narkoba (CNN Indonesia, 2020).

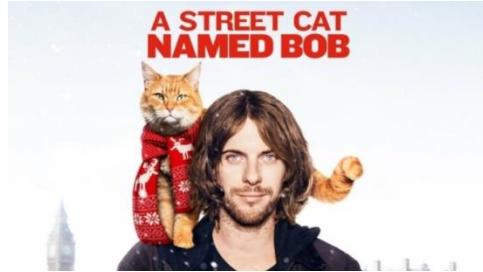
Buku ini menjadi buku *best seller* dan mencapai lebih dari satu juta di awal perilisannya dan telah diterjemahkan lebih dari 10 bahasa karena kisahnya yang menginspirasi banyak orang. Bob menjadi pemeran utama di film *A Street Cat Named Bob*. Sebelum memulai rekaman video, sutradara telah melatih beberapa kucing agar mirip dengan Bob. Namun, ternyata Bob sangat mudah untuk diajak bekerja sama selama proses syuting, dan hingga akhirnya ia memerankan dirinya sendiri pada film tersebut (Sherly, 2018).

Sejak film pertamanya, Bob mendapatkan banyak penggemar internasional, *A Street Cat Named Bob* juga tayang di bioskop pada tahun 2016. Dari film tersebut, Bob memiliki sekelompok penggemar yang disebut “Bobbites”, mereka mengirimkan hadiah, camilan, hingga surat penggemar untuk Bob (BigIssue, 2020).

## 1. Tema

### GAMBAR 2

**COVER FILM A STREET CAT NAMED BOB**



Sumber : (Bowen, A Street Cat Named Bob, 2016)

Tema yang penulis ambil untuk *birthday cake* ini adalah film “*A Street Cat Named Bob*” yang di sutradarai oleh Roger Spottiswoode. Film ini merupakan salah satu genre film yang penulis suka. Film “*A Street Cat Named Bob*” juga masuk ke dalam urutan kedua di kategori film terbaik tentang kucing (Afrilia, 2022) dan bertahan selama dua tahun dalam daftar 10 buku terlaris di Inggris (Sears, 2015)

Awalnya film ini mengisahkan tentang James Bowen seorang tunawisma yang kesehariannya dihabiskan dengan mengamen untuk memenuhi kebutuhan hidupnya, jika tidak menghasilkan uang, ia mengambil makanan dari tempat sampah. Meskipun begitu, saudarinya ingin membantu James agar bersedia rutin menjalankan rehabilitas, maka dari itu saudarinya memberikan tempat tinggal di sebuah rumah susun. Pada suatu saat, ada seekor kucing yang masuk ke dalam tempat tinggal James dan memakan

makanan James, ia berusaha mengusir kucing tersebut tetapi kucing itu tetap tidak ingin pergi (Fauzian, 2022).

Setelah berulang kali mencoba untuk membuat kucing itu pergi namun selalu gagal, akhirnya James memutuskan untuk memelihara Bob. Meskipun awalnya James merasa ragu karena sedang menjalani rehabilitas, ternyata kehadiran Bob membantu kehidupan James menjadi lebih baik. Kehadiran Bob juga yang memotivasi James untuk tidak memakai obat terlarang (Bowen, A Street Cat Named Bob, 2021).

James selalu membawa Bob kemanapun dia pergi termasuk saat sedang mengamen. Tanpa diduga, Bob menjadi perhatian orang sekitar yang melintas, sehingga banyak orang yang menyaksikan penampilan James karena terharik dengan kehadiran Bob. Akhirnya, Bob dan James selalu bersama – sama menjalani hidupnya seperti sepasang sahabat (Fauzian, 2022).

Setelah kematian Bob pada hari Senin 16 Juni 2020, Tn.Bowen berkata : “Bob menyelamatkan hidup saya. Ia memberi saya lebih dari sekedar teman. Bersamanya, saya menemukan arah dan tujuan hidup yang selama ini saya lewatkan dan tidak pernah ada kucing seperti dia” (Mee, 2020).

“Ketika bersama kucingku orang – orang melihatku dengan perhatian lembut dan merasa dianggap sebagai manusia, karena selama ini aku merasa dikucilkan. Setelah kehilangan jati diri, kucing ini membuatku mendapatkan

jati diriku dan merasa di manusiakan kembali” (Bowen, A Street Cat Named Bob , 2021).

Berdasarkan film tersebut, karakter Bob dan James dengan gitarnya menjadi peran utama di dalam cerita yang berlatar belakang Kota London. Penulis akan mengembangkan tema ini dengan menempatkan elemen – elemen khas kota tersebut pada *tier* pertama berupa pola bata dan pada *tier* kedua berupa struktur bangunan lengkungan *arch*. Selain itu, elemen – elemen ikonik lainnya yang menggambarkan suasana khas London seperti *Bus tingkat*, *Box telephone* dan *Sign underground* akan Penulis tambahkan pada tema *Birthday cake* bertemakan film “A Street Cat Named Bob” Karya James Bowen.

## 2. Konsep

*Cake* bertemakan dari film *A Street Cat Named Bob* ini selain dijadikan sebagai kue ulang tahun, bisa juga digunakan untuk memperingati kematian Bob atau menjadi kue memorial serta pemutaran perdana film *A Street Cat Named Bob (Movie Premiere)*.

Dalam pembuatan *birthday cake* ini, penulis akan memilih menggunakan *buttercake* sebagai dasar dari *cake* dengan memakai *frosting chocolate ganache* dan *strawberry compote* untuk *filling cake*. Elemen dekorasi lainnya akan menggunakan *fondant* serta *rice crispy treats* yang akan di *cover* dan didekorasi menggunakan *rolled fondant*.

*Buttercake* yang berasal dari *pound cake* merupakan kue yang berkembang di Negara Inggris pada awal abad ke 18. Di Indonesia kue ini dikenal sebagai bolu klasik atau bolu jadul (Watidah, 2014).

Penulis memilih *buttercake* karena memiliki karakteristik yang padat dan kokoh (Ferona, 2024). Oleh karena itu, kue ini sering dijadikan sebagai dasar untuk dekorasi kue karena dapat menahan beberapa jenis hiasan diatasnya, dan secara *visual cake* ini berwarna kucing keemasan (Yulianti, 2023). Sehingga, warna dari *buttercake* sesuai dengan tema *cake* yang akan dibuat oleh penulis.

Penulis memakai *chocolate ganache* untuk *frosting cake* agar lebih kokoh. Penggunaan *ganache* memiliki masa simpan yang lebih lama dengan cara menutupi permukaan *ganache*, setelah itu *ganache* dapat disimpan di lemari es selama satu minggu (LaBau, 2022). *Ganache* juga akan membuat *cake* menjadi kaya akan rasa karena adanya perpaduan dari cokelat dan krim dengan tekstur yang lembut (Maryam, 2023).

Adapun, penulis menambahkan *strawberry compote* sebagai *filling* dari *cake* untuk menambah rasa yang segar sehingga menciptakan rasa yang seimbang dengan manisnya *buttercake* dan *ganache*. *Strawberry compote* bertahan hingga 1 minggu jika disimpan di lemari es dalam wadah kedap udara (Kachina, 2022). Warna merah dari *strawberry* cocok dengan warna elemen – elemen pada *cake* yang akan dibuat oleh penulis.

Untuk beberapa elemen pada dekorasi kue ini, penulis akan menggunakan *rice crispy treats* sebagai base. Penggunaan *rice crispy* lebih cocok untuk desain 3D daripada dibentuk menggunakan *cake* karena *rice crispy* mempunyai sifat yang ringan dan lentur jika masih hangat serta dapat menahan bentuk dengan baik sehingga dapat membuat desain yang rumit (Sullivan, 2013).

Namun, untuk mempermudah proses penggerjaan agar lebih efisien dan penulis akan lebih fokus mengutamakan aspek dekorasi kue, penulis memilih untuk mengganti base *buttercake* dan *rice crispy treats* tersebut menggunakan *dummy cake*.

Dekorasi kue ini akan menggunakan media *rolled fondant*. Tema serta elemen – elemen yang akan di tuangkan pada *cake* ini terinspirasi dari film *A Street Cat Named Bob*, dimana latar belakang dari film tersebut berwarna abu-abu dan *cream* yang berlokasi di London. Penulis akan menggunakan teknik *dekorasi covering, embossing, painting, hand modeling, dan cut out*.

*Covering* merupakan metode menutup permukaan kue dengan *rolled fondant* dengan tujuan untuk meningkatkan kualitas kue, menutupi kecacatan kue, dan menambah cita rasa kue (Natasya, 2020). Ada 2 macam *covering* yaitu metode *paneling* dan *draping*. Metode paneling merupakan teknik menutup kue dengan *fondant*, yang di mana cara menutupnya dengan dibagi menjadi beberapa bagian kemudian disatukan dan diratakan (Adido, 2015).

Sedangkan metode *draping* merupakan teknik menutup kue dengan cara keseluruhan tanpa dibagi menjadi beberapa bagian, *rolled fondant* di giling menjadi seberapa besar *cake* yang akan di *cover* lalu tuangkan *rolled fondant* keatas permukaan *cake*. Agar terlihat lebih halus, keluarkan gelembung udara menggunakan alat yang tajam lalu tusukan ke permukaan *rolled fondant* (Lee, 2011). Penulis memakai kedua teknik covering tersebut dalam pembuatan *birthday cake* ini.

*Embossing* merupakan metode dekorasi dengan cara menggunakan cetakan yang di tekan pada *cake* yang baru di cover oleh *fondant* sehingga akan membentuk pola yang ada di dalam cetakan tersebut (Brown, 2007). Penulis menggunakan teknik *embossing* karena cocok untuk menambahkan detail pada permukaan *rolled fondant*, untuk lipatan buku dan menunjukkan detail bata pada tier 1.

Teknik *painting* merupakan teknik lanjutan setelah *cake* di *covering* dan ditambahkan dengan teknik *embossing*. Teknik *painting* digunakan untuk memperlihatkan *detail* menggunakan pewarna makanan setelah *cover cake* kering (Brown, 2007). Teknik ini penulis pakai untuk menambah *detail* bata agar menghasilkan warna gradasi, penulisan pada koran, penulisan “*telephone*”, “*underground*” dan *stamp* paw kucing pada buku.

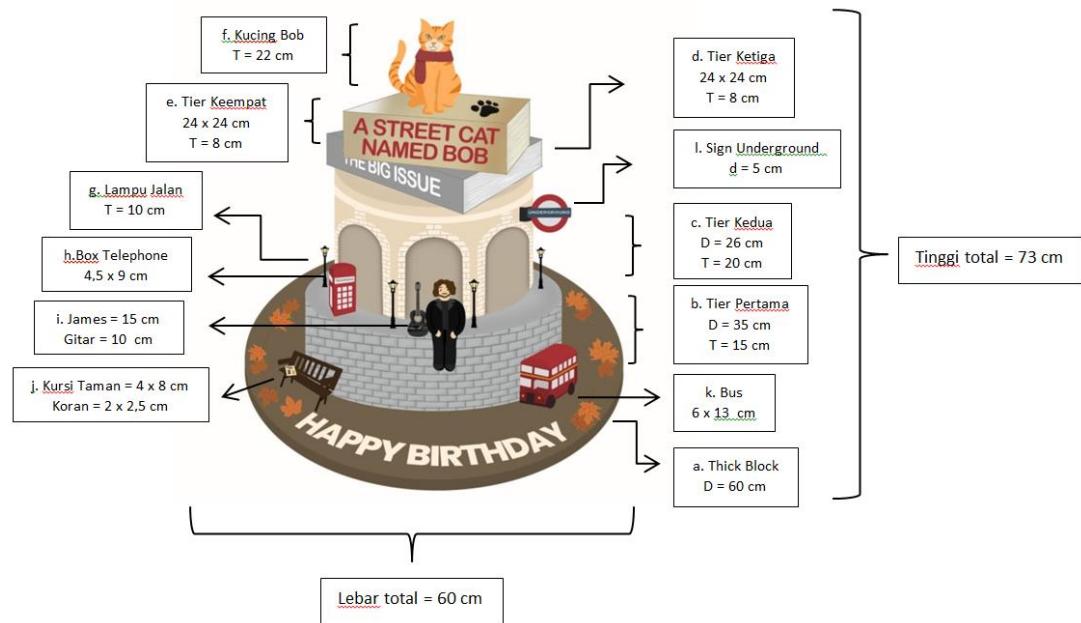
*Hand modeling* atau *modeled figures* merupakan metode membuat tokoh individu atau karakter yang diinginkan dengan berbagai ekspresi dan

kreatifitas yang beragam. Biasanya ornamen figur di tempelkan menggunakan *glucose* atau lem gula lainnya, untuk sentuhan akhir bisa ditambahkan menggunakan pewarna makanan agar terlihat lebih realistik (Brown, 2007). Penulis memilih teknik ini karena metode ini dapat dibentuk menjadi beberapa aspek yang diinginkan penulis, seperti *figurine* karakter, *London box telephone*, dan *bus* tingkat.

Teknik *cut outs* termasuk ke dalam cara yang mudah dan efektif di dalam dekorasi kue dengan cara menipiskan *rolled fondant* sesuai yang diinginkan lalu cetak menggunakan pemotong. Ada beberapa cara menggunakan teknik *cut outs* dengan menggunakan *Plastic cutters*, *Metal cutters* atau memotong menggunakan desain yang sudah dibuat (Smith, 2011) Teknik ini penulis pakai untuk bagian daun *autumn maple*, *underground*, tulisan pada buku di *tier 1,2* dan tulisan “*happy birthday*”

### 3. Desain Produk

**GAMBAR 3**  
**SKETSA TAMPAK DEPAN DAN BELAKANG PRODUK *BIRTHDAY CAKE***



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Berikut penjelasan dari setiap bagian yang ada pada sketsa *birthday cake* tersebut,

a. *Teakblock*

**GAMBAR 4**  
**TEAKBLOCK**



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Sebagai base bawah penulis menggunakan *teakblock* yang berbentuk bulat dengan diameter 60 cm. *Teakblock* akan di lapisi oleh *rolled fondant* berwarna coklat agar menyesuaikan warna pada *tier* pertama agar tidak bertabrakan. Pada bagian depan *teakblock* di tambahkan tulisan “*happy birthday*” dan di sekelilingnya akan di tambahkan daun *autumn maple* berwarna *orange* ke coklatan dengan menggunakan teknik *cut out*. Desain itu sendiri terinspirasi dari latar belakang adegan *film A Street Cat Named Bob* pada saat pertama kali Bob mengikuti James untuk menjadi musisi jalanan.

**GAMBAR 5**  
**ADEGAN BOB MENGIKUTI JAMES SEBAGAI MUSISI JALANAN**



(Sumber : BSYAFAAD, 2020)

Di dalam adegan ini, banyak sekali daun *autumn maple* yang berguguran, maka dari itu penulis menerapkan daun tersebut pada bagian *teakblock*, tujuannya untuk membuat kesan dramatis pada *cake*.

b. *Tier* Pertama

**GAMBAR 6**  
**TIER PERTAMA**



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

*Tier* pertama berbentuk *Styrofoam* bulat ukuran diameter 35 cm dengan tinggi 15 cm yang dilapisi menggunakan *rolled fondant* berwarna abu dengan memakai teknik *covering draping* dan

*embossing* untuk keseluruhan bagian samping *cake* serta menambahkan teknik *painting* agar menambah dimensi dari pola bata yang sudah ada.

### GAMBAR 7

#### JALANAN DI MANA BOB DAN JAMES MELAKUKAN AKTIVITAS



(Sumber : BSYAFAAD, 2020)

Pola bata yang diterapkan oleh penulis pada tier ini terinspirasi dari suasana jalanan yang ditampilkan pada film tersebut

#### c. *Tier* Kedua

### GAMBAR 8

#### *TIER* KEDUA



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

*Tier* kedua merupakan *dummy* berbentuk bulat dengan ukuran diameter 25 dengan tinggi 15 cm yang akan dilapisi *rolled fondant* berwarna *cream* muda dan *cream* tua berbentuk setengah oval dengan teknik *cut out* yang ditambahkan *arch* dibagian atas warna *cream* tua dengan menggunakan teknik *embossing* untuk menambahkan detail.

**GAMBAR 9**  
**ADEGAN SAAT BOB MENJADI PUSAT PERHATIAN**



(Sumber : BSYAFAAAD, 2020)

Bangunan tersebut penulis terapkan pada *tier* kedua karena bangunan ini muncul saat awal film sebelum James bertemu dengan Bob hingga pada saat Bob menjadi pusat perhatian dari warga sekitar, serta warna *cream* yang menambah kesan ciri khas dari tempat film tersebut yaitu London.

d. *Tier Ketiga*

**GAMBAR 10**

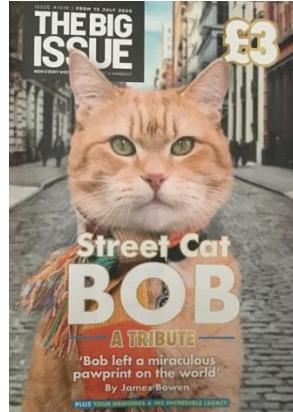
**TIER KETIGA**



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

*Tier* ketiga merupakan *Styrofoam dummy* berbentuk persegi dengan ukuran 20x20 cm dan tinggi 10 cm agar menyerupai bentuk sebuah buku. Penulis menerapkan teknik *covering paneling* untuk sekeliling dummy menggunakan *rolled fondant* berwarna *broken white*, kemudian akan ditambahkan teknik *embossing* dengan *modeling tools* untuk membuat detail dari halaman buku tersebut. Setelah itu, bagian luar akan di *cover* kembali menggunakan *rolled fondant* berwarna abu muda dan di bagian samping di beri judul “*THE BIG ISSUE*” dengan tulisan berwarna putih menggunakan teknik *cut out*.

**GAMBAR 11**  
***THE BIG ISSUE***



(Sumber : *YourCelebrityMagazine.com*)

Di dalam film tersebut, James menjual majalah *The Big Issue* di jalanan London, Inggris. James sendiri merupakan seorang karyawan dari *The Big Issue* (Agnar, 2020). Kemudian James menulis sebuah buku tentang hubungan antara James dan Bob yang berjudul “*A Street Cat Named Bob*” Tanpa diduga, buku itu meraih kesuksesan yang besar. Paul merupakan editor *The Big Issue*, dan Paul berkata “Dia sangat berarti bagi *The Big Issue* dan menjadi bagian besar dari cerita kami” (Farisi, 2020).

e. *Tier Keempat*

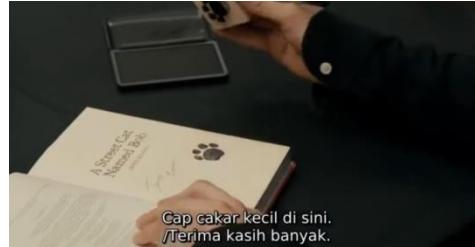
**GAMBAR 12**  
**TIER KEEMPAT**



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

*Tier keempat merupakan Styrofoam dummy berbentuk persegi ukuran 20x20 cm dengan tinggi 10 cm yang menyerupai bentuk sebuah buku. Pada tier ini penulis menggunakan teknik covering paneling pada dummy dengan media rolled fondant berwarna broken white serta ditambahkan detail lembaran buku dengan teknik embossing dengan modeling tools. Kemudian cover buku di dilapisi dengan rolled fondant berwarna coklat keemasan dan di ujung buku sebelah kiri di tambahkan silver dust. Pada bagian samping tier ditambahkan judul buku “A Street Cat Named Bob” menggunakan rolled fondant berwarna merah dengan teknik cut out.*

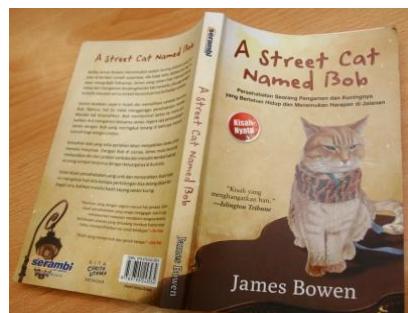
**GAMBAR 13**  
**STAMP BUKU A STREET CAT NAMED BOB**



(Sumber : BSYAFAAAD, 2020)

Pada bagian samping atas buku, penulis memakai *stamp* buku berbentuk paw kucing dengan teknik *painting* berwarna hitam, pada film tersebut *stamp* itu digunakan James saat perilisan buku *A Street Cat Named Bob*.

**GAMBAR 14**  
**BUKU A STREET CAT NAMED BOB**



(Sumber : [bestsellerbooks.com](http://bestsellerbooks.com))

*Tier* ini didekorasi sebagai sebuah buku yang menjadi akhir dari film *A Street Cat Named Bob*, dimana buku ini berisi kisah James dan Bob dari awal pertemuan mereka hingga populer. Buku ini menarik perhatian penggemar karena seekor kucing dapat memotivasi hidup seseorang hingga diadaptasi menjadi sebuah film, bahkan James juga telah menulis 5 buku lainnya yang berkaitan dengan kehidupannya Bob (Agnar, 2020).

f. Bob (Kucing *Orange*)

**GAMBAR 15**  
**BOB DAN SYAL MERAH**



(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Pada bagian atas *tier cake*, akan ditambahkan *Styrofoam dummy* berbentuk kucing. *Dummy* akan di lapisi oleh *rolled fondant* dengan teknik *covering draping* serta teknik *hand modeling* yang di beri warna *orange muda* dan *orange tua*.

**GAMBAR 16**  
**ADEGAN BOB BERTEMU PENGGEMARNYA**



(Sumber : BSYAFAAAD, 2020)

Pada film ini, Bob merupakan pemeran utama. Penulis akan menambahkan syal kain pada leher Bob yang dibentuk menggunakan *rolled fondant* berwarna merah dengan teknik *hand modeling*. Untuk bagian kumis Bob, penulis memakai *spaghetti* yang telah di beri pewarna putih.

g. Lampu jalan

**GAMBAR 17**  
**MINIATUR LAMPU JALAN**



(Sumber : BSYAFAAAD, 2020)

Penulis memakai miniatur untuk lampu jalan pada seluruh bagian samping di *tier* pertama sebagai media tambahan pada *cake decoration* ini. Lampu tersebut menambah kesan kehangatan serta memberikan ciri khas dari Jalanan di London.

*h. Box Telephone*

**GAMBAR 18**  
**BOX TELEPHONE**



(Sumber : BSYAFAAD, 2020)

Elemen berbentuk *box telephone* akan ditambahkan pada sisi kanan *tier* pertama *cake* yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna merah dan putih menggunakan teknik *hand modeling* serta ditambahkan tulisan “TELEPHONE” pada bagian atas nya akan memakai teknik *painting*.

i. James dan Gitar

**GAMBAR 19**  
**FIGURINE JAMES DAN GITAR**



(Sumber : BSYAFAAD,2020)

Pada *tier* pertama di bagian tengah akan ditambahkan *figurine* James beserta gitarnya yang terbuat dari *rolled fondant* dengan metode *hand modeling*. Untuk *figurine* James, menggunakan pakaian berwarna hitam, sepatu hitam dan rambut berwarna coklat tua dengan gitarnya berwarna hitam yang diberi teknik *painting* untuk menggambarkan gitar yang sudah rusak.

j. Kursi Taman dan Koran

**GAMBAR 20**  
**KURSI DAN KORAN**



(Sumber : BSYAFAAAD, 2020)

Penulis akan menambahkan *figurine* kursi di bagian kanan *tier* pertama dan di bagian depan kiri *teakblock* dan dengan menambahkan koran yang bertuliskan “*A CAT CALLED BOB*” menggunakan teknik *painting*. Koran tersebut merupakan awal dari kisah James dan Bob dikenal oleh banyak orang.

k. Bus

**GAMBAR 21**  
**BUS TINGKAT**



(Sumber : BSYAFAAAD, 2020)

Pada bagian sisi depan sebelah kanan *teakblock* ditambahkan dengan elemen *bus* tingkat London, penulis memakai media *rolled fondant* berwarna merah, putih untuk bagian kaca dan hitam untuk bagian roda *bus* dengan menggunakan teknik *hand modeling*. *Bus* merah ini digunakan James saat ia bepergian ke kota London untuk melakukan pekerjaannya sebagai musisi jalanan.

l. *Sign Underground*

**GAMBAR 22**  
**SIGN UNDERGROUND**



(Sumber : BSYAFAAAD, 2020)

Elemen *figurine sign underground* ini, penulis tambahkan pada bagian kanan tier kedua menggunakan media *rolled fondant* berwarna merah, biru dan putih pada bagian tulisan “*UNDERGROUND*” dengan metode *cut out* dan *painting*. Penulis menambahkan *sign* ini agar menambahkan kesan dari suasana di London.

## C. TINJAUAN PRODUK

### 1. *Standard Recipe*

*Standard recipe* merupakan sebuah instruksi atau cara yang digunakan untuk membuat produk tertentu atau *standard recipe* juga bisa disebut sebagai resep khusus yang dikembangkan oleh koki atau pembuat produk tersebut yang menggunakan peralatannya sendiri untuk disajikan maupun dijual kepada pelanggan. Di dalam *standard recipe* biasanya terdiri dari nama resep, metode menyiapkan hidangan, menghitung biaya dan penetapan harga menu jual, serta menetapkan pengendalian biaya hasil atau jumlah porsi, bahan bahan dan jumlahnya, serta peralatan yang dibutuhkan (Gisslen, 2013)

Standarisasi resep dapat bervariasi antara satu koki dengan koki lainnya. Setiap koki mempunyai teknik yang berbeda sehingga dapat mempengaruhi cara mereka menyusun resep (Asysyifa, 2020).

Tujuan dari *standard recipe* untuk menentukan kuantitas bahan yang akan digunakan, untuk menghasilkan produk yang konsisten, menentukan biaya perporsi, menentukan nilai gizi, makanan (Sona, 2023)

Berikut merupakan *standard recipe* dalam pembuatan *cake decoration* menggunakan *Styrofoam dummy* maupun dengan menggunakan *cake* yang meliputi dari *buttercake*, *chocolate ganache frosting*, *strawberry compote* dan *rice crispy treats*.

## a) Buttercake

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE BUTTERCAKE**

<b>ButterCake</b>			<b>Hasil : 2 Cake persegi 20x10 cm</b>	
			<b>3 Cake Bulat Ø35 x 5 cm</b>	
			<b>3 Cake Bulat Ø26 x 5 cm</b>	
			<b>Halaman : 1 dari 1</b>	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan			Oven pada suhu 150°C.
2.	Campurkan	1.040 gr 2.617 gr	<i>Butter</i> <i>Castor</i> <i>Sugar</i>	Menggunakan <i>mixer</i> hingga gula larut dan mengembang.
3.	<i>Scrap</i>			Bagian bawah <i>mixing bowl</i> untuk memastikan tidak ada <i>butter</i> dan gula yang belum tercampur rata.
4.	Tambahkan	28 gr 2.080 gr 1.734 gr	<i>Vanilla</i> <i>Essence</i> <i>Soft flour</i> Telur	Aduk rata. Masukan sedikit tepung dan telur secara bertahap. Aduk dengan kecepatan rendah dan masukan semua sisa tepung.
5.	Bagi		Adonan	Ke dalam Loyang. Panggang disuhu 150°C selama 90 menit.

(Sumber : (LoCicero, 2007)

b) *Chocolate Ganache Frosting*

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE FROSTING**

<i>Milk Chocolate Ganache</i>			<b>Hasil : 1500 gr</b>	
			<b>Halaman : 1 dari 1</b>	
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
1.	Siapkan			Alat dan Bahan
2.	Hangatkan	1,050 ml	<i>Whipped cream</i>	
3.	Siapkan	300 gr	<i>Chocolate couverture</i>	Di dalam wadah
4.	Tuangkan		<i>Whipped cream</i>	Kedalam coklat
5.	Aduk			Hingga coklat larut.
6.	Simpan			Di dalam wadah hingga agak padat.

(Sumber : The Ritz Carlton, Jakarta Pacific Place)

c) *Strawberry Compote*

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE STRAWBERRY COMPOTE**

<i>Strawberry Compote</i>			<b>Hasil : 1500 gr</b>	
			<b>Halaman : 1 dari 2</b>	
No.	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan Bahan
2.	Panaskan	1187 gr 237	<i>Frozen strawberry</i> <i>Sugar</i>	Di dalam pan. Aduk terus hingga <i>strawberry</i> melunak dan air menyusut
3.	Campurkan	30 gr 46 gr	Maizena Air	Di dalam wadah terpisah, lalu masukan ke dalam <i>strawberry</i> dan <i>sugar</i> , aduk sampai sampai mengental. Simpan

(Sumber : The Ritz Carlton, Jakarta Pacific Place)

d) *Rice Crispy Treats*

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS**

<i>Rice Crispy Treats</i>			<b>Hasil : 813 gram</b>	
			<b>Halaman : 1 dari 2</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Panaskan	151 gr	<i>Butter</i>	Di dalam pan besar menggunakan api sedang

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE RICE CRISPY TREATS**  
**(Lanjutan)**

<i>Rice Crispy Treats</i>			<b>Hasil : 813 gram</b>	
			<b>Halaman : 2 dari 2</b>	
<b>No.</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
2.	Tambahkan	347 gr	<i>Marshmallow</i>	Ke dalam pan. Masak hingga meleleh sambil diaduk, kurang lebih selama 3 menit. Matikan api
3.	Tambahkan	315 gr	<i>Rice crispy cereal</i>	Ke dalam adonan <i>marshmallow</i> . Aduk hingga rata
4.	Dinginkan			Kemudian bentuk menjadi bentuk yang diinginkan menggunakan tangan atau cetakan yang dibalut dengan minyak
5.	Dinginkan			Hingga <i>rice crispy</i> mengeras.

(Sumber : *Step by Step Cake Decorating* by Karen Sullivan, 2013)

e) *Birthday cake film A Street Cat Named Bob*

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 1 dari 37</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
<b><i>Teakblock ø 60 cm</i></b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Teakblock</i>	Berbentuk bulat ukuran diameter 60 cm.
2.	Campurkan	1000 gr 2 ml 2 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna coklat Pewarna hitam Pewarna kuning	Sampai tercampur rata hingga berwarna coklat tua sedikit kehijauan.
3.	Taburkan	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada <i>Silicon matt.</i>
4.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> coklat	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai ketebalannya 3 mm.
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>teakblock</i> yang sudah di beri <i>plastic wrap</i> .

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 2 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	<i>Cover</i>		<i>Teakblock Rolled fondant</i>	Dengan Yang sudah ditipiskan. Ratakan <i>fondant</i> dengan <i>smoother</i> lalu potong <i>fondant</i> yang berlebih.
7.	Campurkan	150 gr 0,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata menjadi warna <i>cream</i> .
8.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i>	Kemudian potong menggunakan cetakan bertuliskan “ <i>HAPPY BIRTHDAY</i> ”
9.	Tempelkan			Pada bagian depan <i>teakblock</i> .
<b><i>Tier Pertama cover dummy ø 35 cm T :15 cm</i></b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat diameter 35 dengan tinggi 15 cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 3 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Campurkan	1100 gr 0,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna abu – abu muda
4.	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> <i>abu abu muda</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>wrapping</i>
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Dengan Menggunakan metode <i>draping</i> , ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
8.	Gunakan			Cetakan <i>embossing</i> berbentuk pola bata pada sekeliling <i>tier</i> pertama

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 4 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
9.	Gunakan			Brush untuk menambahkan detail pada pola bata
<b>Tier Kedua cover dummy ø 26 cm T :20 cm</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Bulat diameter 26 dengan tinggi 20 cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3.	Campurkan	550 gr  0,2 ml  0,1 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna cokelat  Pewarna kuning	Sampai tercampur rata hingga berwarna <i>cream muda</i>
4.	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada <i>permukaan silicon matt</i>
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>  <i>cream muda</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>wrapping</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 5 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy Rolled fondant</i>	Dengan Menggunakan metode <i>draping</i> , ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
8.	Campurkan	100 gr 0,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna <i>cream</i> yang lebih tua daripada sebelumnya
9.	<i>Dusting</i>	8 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
10.	Pipihkan		<i>Rolled fondant cream muda</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm. Potong membentuk setengah oval menggunakan teknik <i>cut out</i>
11.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Pada seluruh bagian <i>tier</i> kedua dengan jarak 8 cm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 6 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Campurkan	70 gr  0,2 ml  0,1 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna coklat  Pewarna kuning	Sampai tercampur rata hingga berwarna <i>cream</i> muda untuk membuat pembatas <i>arch</i>
13.	<i>Dusting</i>	5 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
14.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>  <i>cream</i> muda	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 2 cm. Bentuk memanjang
15.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada setiap bagian samping <i>rolled fondant</i> oval
16.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Ke bagian samping <i>rolled fondant</i> oval agar lebih menonjol sehingga membentuk batasan <i>arch</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 7 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
17.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk menambahkan detail pola bata pada bagian pembatas <i>arch</i>
<b><i>Tier Ketiga cover dummy T : 8 cm L : 24 cm</i></b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Kotak ukuran 20x20 dengan tinggi 10 cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3.	Campurkan	350 gr 0,05 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna <i>broken white</i>
4.	<i>Dusting</i>	8 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> <i>cream muda</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di wrapping

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 8 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy Rolled fondant</i>	Bagian samping Menggunakan metode <i>paneling</i> , ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
8.	Campurkan	300 gr 0,3 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata hingga berwarna abu – abu muda
9.	<i>Dusting</i>	5 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
10.	Pipihkan		<i>Rolled fondant cream muda</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 4mm
11.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>wrapping</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 9 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy Rolled fondant</i>	Dengan Bagian atas, bawah dan samping satu sisi yang akan di beri judul menggunakan metode <i>draping</i> , ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
13.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk membentuk lembaran buku
<b>Tier Keempat cover dummy T : 8 cm L : 24 cm</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i>	Kotak ukuran 20x20 dengan tinggi 10 cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
3.	Campurkan	350 gr 0,05 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga warna <i>broken white</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 10 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	<i>Dusting</i>	5 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipikan		<i>Rolled fondant cream</i> muda	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di wrapping
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Bagian samping, dengan Menggunakan metode <i>paneling</i> , ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
8.	Campurkan	300 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Sampai tercampur rata hingga berwarna cokelat aga tua
9.	<i>Dusting</i>	8 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 11 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10.	Pipikan		<i>Rolled fondant cream</i> muda	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 4mm
11.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>wrapping</i>
12.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Menggunakan Bagian atas, bawah dan samping satu sisi yang akan di beri judul menggunakan metode <i>draping</i> , ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
13.	Gunakan			<i>Modeling tools</i> untuk membentuk lembaran buku
14.	Campurkan	70 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Dengan Sampai tercampur rata menjadi warna merah tua

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 12 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
15.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Untuk membuat tulisan “A Street Cat Named Bob” dengan teknik <i>cut out</i>
16.	Tempelkan	3 gr	<i>Silver dust</i>	Pada bagian ujung kiri buku menggunakan <i>sponge</i>
17.	Gunakan		Pewarna hitam	Dengan kuas untuk membuat <i>stamp</i> paw kucing pada atas kanan buku menggunakan teknik painting
<b>Bob dummy T : 22 cm L : 13 cm</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk kucing	Tinggi 22 cm
2.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 13 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
3.	Campurkan	300 gr  2ml  1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna merah	Sampai tercampur rata sampai berwarna <i>orange</i>
4.	<i>Dusting</i>	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
5.	Pipihkan		<i>Rolled fondant orange</i>	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm
6.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i> yang sudah di <i>wrapping</i>
7.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Bagian samping dengan Menggunakan metode <i>drapping</i> dan <i>paneling</i> , ratakan dengan <i>fondant smoother</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 14 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Campurkan	10 gr  0,05 ml  0,7 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna coklat  Pewarna kuning	Hingga merata sampai menyerupai warna <i>cream</i>
9.	Bentuk			Dengan tangan membentuk mulut kucing
10.	Campurkan	5 gr  0,05 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna merah	Sampai warna pink
11.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>  pink	Membentuk hidung kucing

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 15 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
12.	Campurkan	5 gr  0,2 ml  5 gr  0,2 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna hijau  <i>Rolled fondant</i>  Pewarna hitam	Hingga merata sampai bewarna hijau  Hingga merata sampai berwarna hitam pekat
13.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> putih, hijau <i>dan</i> hitam	Hingga 3mm.
14.	Bentuk			Menjadi bulat dan satukan warna fondant per <i>layer</i> hingga menyerupai mata kucing
15.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i> hitam	Untuk membuat bagian samping mata kucing

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 16 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16.	Campurkan	25 gr  1 ml  2ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna merah	Sampai tercampur rata sampai berwarna <i>orange tua</i>
17.	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant orange tua</i>	Menjadi lonjong untuk membuat gradasi warna bulu pada badan dan kepala kucing
18.	Tempelkan			Menggunakan bantuan <i>modeling tools</i>
19.	Campurkan	70 gr  1,5 ml  0,3 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna hitam	Hingga berwarna merah gelap
20.	Pipikan			Setebal 5mm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 17 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
21.	Bentuk			Menyerupai syal pada leher kucing
22.	Warnai	7 gr	Spaghetti	Dengan pewarna putih agar menyerupai kumis kucing
23.	Tempelkan			Pada bagian samping mulut kucing
<b>Box Telephone 1 pcs T : 9 cm L : 4,5 cm</b>				
1.	Siapkan	1 buah	<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk persegi	Ukuran 9 x 4,5 cm
2.	Campurkan	50 gr 1,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Sampai tercampur rata
3.	Dusting	10 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
4.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> merah	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 18 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>dummy</i>
6.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i> <i>Rolled fondant</i>	Bagian samping  Menggunakan metode <i>drapping</i> ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
7.	Pipikan	15 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3 mm
8.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> putih	Menjadi persegi panjang dengan ukuran 3,5 x 1,5 cm dan 3,5 x 6 cm
9.	Tempelkan		<i>Fondant</i>	Ukuran 1,5 x 3,5 cm dibagian atas salah satu sisi <i>box telephone</i> dan ukuran 6 x 3,5 cm dibagian bawahnya menggunakan <i>glucose</i> .

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 19 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> merah	Setebal 3 mm, Lalu potong memanjang dengan ukuran 0,5 x 3,5 cm dan ukuran 6 x 0,5
11.	Tempelkan			Diatas <i>rolled fondant</i> putih yang berukuran 6 x 3,5 cm secara vertikal dan yang berukuran 0,5 x 3,5 cm secara horizontal
12.	Tuliskan			“TELEPHONE” di fondant putih bagian atas dengan menggunakan teknik painting.
<b>Figurine James 1 pcs T : 15 cm</b>				
1.	Campurkan	50 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga merata sampai berwarna hitam pekat

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 20 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Campurkan	15 gr  0,5 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna hitam	Hingga merata sampai berwarna abu - abu
3.	Campurkan	15 gr  0,2 ml  0,3 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna merah  Pewarna kuning	Hingga merata seperti warna kulit
4.	Campurkan	10 gr  0,5 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna coklat	Hingga merata sampai berwarna coklat tua
5.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>  hitam	Dengan tangan membentuk celana
6.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>  hitam	Membentuk sepasang sepatu

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 21 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Pasang		<i>Rolled fondant</i>	Celana dan sepatu menggunakan bantuan tusuk sate. Simpan diatas <i>Styrofoam dummy</i>
8.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> warna kulit	Dengan tangan membentuk badan jas. Letakan diatas celana tusukan pada tusuk sate
9.	Pipihkan		<i>Rolled fondant abu - abu</i>	Kemudian potong menyesuaikan ukuran badan sebagai baju
10.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan tangan membentuk jas
11.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> warna kulit	Membentuk 2 tangan dan 1 kepala
12.	Pasang			Kepala diatas badan Dan pasang tangan di bagian depan jas

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 22 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> coklat	Pada kepala untuk membentuk rambut dan jenggot pada bagian muka
14.	Bentuk		<i>Rolled fondant hitam</i>	Membentuk alis dan mata. Gunakan bantuan <i>modeling tools</i>
<b><i>Figurine Gitar 1 pcs T : 10 cm</i></b>				
1.	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Menjadi bentuk badan gitar
2.	Campurkan	50 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Sampai tercampur rata menjadi hitam pekat
3.	<i>Dusting</i>	8 gr	<i>Cornstarch</i>	Pada permukaan <i>silicon matt</i>
4.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Dengan <i>rolling pin</i> hingga ketebalannya 3mm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 23 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Oleskan	Secukupnya	<i>Glucose</i>	Pada permukaan <i>fondant</i> putih yang sudah berbentuk badan gitar
6.	<i>Cover</i>			Menggunakan metode <i>drapping</i> ratakan dengan <i>fondant smoother</i>
7.	Pipikan	5 gr	<i>Rolled fondant</i> putih	Setebal 3mm, bentuk menjadi berbentuk lingkaran
8.	Tempelkan			Di bagian tengah agar membentuk seperti gitar
9.	Campurkan	15 gr 1,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Menjadi hitam pekat sama seperti badan gitar
10.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam	Bulat memanjang, lalu pipikan seperti leher gitar

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 24 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11.	Tempelkan			Bagian leher gitar ke badan gitar bagian atas
12.	Pipikan	10 gr	<i>Fondant berwarna putih</i>	Setebal 3 mm, potong menjadi 1,5 x 0,5 cm sebanyak 2 bagian. Tempel pada bagian atas kanan dan diri agar menjadi tunner gitar.
13.	Warnai	8 gr 1 ml	<i>Spaghetti Pewarna putih</i>	Dengan Pewarna putih Lalu tempelkan di bagian leher gitar agar menyerupai senar gitar.
14.	Campurkan	5 gr 0,5 ml	<i>Rolled fondant Pewarna hitam</i>	Menjadi hitam pekat. Bulatkan lalu pipikan setengah bagian lingkaran membentuk seperti kunci gitar.
15.	Tempelkan			Di samping kanan dan kiri bagian luar tunner

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 25 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Kursi Taman 1 pcs T : 4 cm L : 8 cm</b>				
1.	Campurkan	80 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Menjadi warna coklat kayu
2.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> coklat	Setebal 3 mm
3.	Siapkan	6 pcs 8 pcs 2 pcs 4 pcs	<i>Stick ice cream</i> <i>Stick ice cream</i> <i>Stick ice cream</i> <i>Stick ice cream</i>	Berukuran 0,5 x 8 cm Berukuran 0,5 x 2 cm Berukuran 0,8 x 2,5 cm Berukuran 3 x 3 x 1 cm
4.	<i>Cover</i>			Menggunakan <i>rolled fondant</i> dengan metode <i>draping</i>

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 26 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5.	Tempelkan		<i>Stick ice cream Glucose</i>	Dengan Berukuran 0,5 x 8 sebagai tempat duduk Berukuran 0,5 x 2 cm sebagai tempat bersandar Berukuran 0,8 x 2,5 cm sebagai samping sisi knn dan kiri kursi Berukuran 3 x 3 x 1 cm sebagai kaki kursi.
6.	<i>Emboss</i>			Menggunakan <i>modeling tools</i> agar menyerupai kursi kayu
7.	<i>Painting</i>			Untuk menambah detail
<b>Koran 1 pcs T : 2,5 cm L : 2 cm</b>				
1.	Campurkan	30 gr  0,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Menjadi warna abu – abu

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 27 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Pipikan		<i>Rolled fondant abu-abu</i>	Setebal 5 mm, bentuk menjadi ukuran 5 x 3,5 cm. Lalu lipat agar terlihat seperti lipatan koran.
3.	<i>Painting</i>	1 ml 2 ml	<i>Rolled fondant Pewarna Hitam FG Alcohol</i>	Menjadi siluet James dan Bob
4.	<i>Painting</i>			Di bagian atas menggunakan kuas bertuliskan “A Cat Called Bob”
<b>Bus Tingkat 1 pcs T : 6 cm L : 13 cm</b>				
1.	Campurkan	100 gr 2 ml	<i>Rolled fondant Pewarna merah</i>	Menjadi warna merah cerah

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 28 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> merah	Setebal 3mm
3.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam dummy</i>	Berbentuk persegi panjang, menggunakan teknik <i>draping</i> . Ratakan menggunakan <i>fondant smoother</i>
4.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> putih	Setebal 3 mm
5.	Potong			Memanjang agar mengelilingi badan <i>bus</i>
6.	Tempelkan			Dibagian atas dan tengah badan <i>bus</i>
7.	Potong		<i>Rolled Fondant</i>	Yang sudah di tempelkan, menjadi kotak-kotak seperti jendela <i>bus</i> .

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 29 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Campurkan	5 gr  0,1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Hingga warna kuning cerah
9.	Potong			Dengan lebar berukuran 0,3
10.	Tempelkan			Dibagian tengah antara kaca atas dan bawah
11.	Potong		<i>Rolled fondant</i> kuning	Menjadi bentuk bulat
12.	Tempelkan			Di bagian muka bus agar menjadi lampu dari bus
13.	Campurkan	15 gr  1,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga berwarna hitam pekat
14.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Setebal 3 mm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 30 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
15.	Potong			Memanjang dengan lebar 0,5 cm
16.	Tempelkan			Di seluruh bagian bawah badan <i>bus</i>
17.	Potong		<i>Rolled fondant</i> hitam	Berbentuk kotak dengan ukuran 2,5x2,5 cm
18.	Tempelkan			Dibagian tengah depan bawah di antara lampu <i>bus</i>
19.	Campurkan	15 gr  2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga berwarna hitam pekat
20.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Setebal 6 mm
21.	Potong			Berbentuk bulat dengan diameter 5cm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 31 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
22.	Campurkan	15 gr  0,7 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Hingga berwarna abu-abu
23.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Setebal 3mm
24.	Potong			Berbentuk bulat dengan diameter 3,5 cm dan 0,3 cm
25.	Campurkan	13 gr  0,5 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna meah	Hingga berwarna merah cerah
26.	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i> merah	Setebal 3mm
27.	Potong			Berbentuk bulat dengan diameter 2 cm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 32 dari 37</b>	
<b>No</b>	<b>Metode</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Bahan</b>	<b>Keterangan</b>
28.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> hitam  <i>Rolled fondant</i> abu-abu  <i>Rolled fondant</i> merah  <i>Rolled fondant</i> abu-abu	Berukuran 5cm, dengan  Berbentuk lingkaran ukuran 3,5cm, diatas <i>rolled fondant</i> hitam.  Berbentuk lingkaran ukuran 2 cm diatas <i>rolled fondant</i> abu-abu.  Berbentuk lingkaran ukuran 0,3 cm diatas <i>rolled fondant</i> merah.  Hingga berbentuk menjadi sebuah roda bus. Lakukan hal tersebut untuk membuat 4 buah roda.
29.	Tempelkan			Pada bagian sisi samping badan <i>bus</i> di bagian depan dan belakang.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 33 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<i>Sign Underground 1 pcs D : 5 cm</i>				
1.	Campurkan	20 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Hingga tercampur rata menjadi warna merah pekat.
2.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> merah	Setebal 5 mm
3.	Potong			Berbentuk bulat diameter 5 cm
4.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> putih	Setebal 3 mm
5.	Potong			Berbentuk bulat diameter 3 cm
6.	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i> putih	Berbentuk bulat di atas <i>rolled fondant</i> bulat berwarna merah

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 34 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Campurkan	5 gr  0,3 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna biru	Hingga tercampur rata menjadi warna biru pekat.
8.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> biru	Setebal 3 mm
9.	Potong			Berbentuk persegi panjang ukuran 1,5 x 7 cm
10.	Tempelkan			Di atas fondant putih bagian tengah
11.	Painting			Dengan tulisan “UNDERGROUND”
12.	Campurkan	6 gr  0,5 ml	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna hitam	Hingga tercampur rata menjadi warna hitam pekat.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 35 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
13.	Pipikan		<i>Rolled fondant</i> hitam	Setebal 5 mm
14.	Potong			Berbentuk persegi ukuran 2x2cm digunakan sebagai penyangga dari <i>sign underground</i>
15.	Tusukan			Sign underground ke penyangga hitam dengan bantuan tusuk sate. Lalu tusukan pada bagian samping kanan atas cake tier ke 2

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 36 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
<b>Daun Autumn Maple 13 pcs T : 9 L :8 cm dan 5 pcs T : 6 cm L : 6 cm</b>				
1.	Campurkan	120 gr  0,5 ml  1 ml  1,5 ml  120 gr	<i>Rolled fondant</i>  Pewarna coklat  Pewarna kuning  Pewarna <i>orange</i>  <i>Rolled fondant</i>	Hingga tercampur rata menjadi warna coklat sedikit <i>orange</i> .  Hingga tercampur rata menjadi warna coklat yang lebih tua
2.	Pipikan		<i>fondant</i> coklat	Setebal 5 mm
3.	Potong			Menggunakan cetakan daun uk 8 x 9 cm dan 6 x 6 cm

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE BIRTHDAY CAKE FILM A STREET CAT NAMED BOB**  
**(Lanjutan)**

<i>Birthday Cake Film A Street Cat Named Bob</i>			<b>Hasil : 1 Whole Birthday Cake (4 Tiers)</b>	
			<b>Halaman : 37 dari 37</b>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4.	<i>Emboss</i>			Bagian tengah agar menyerupai daun
5.	<i>Painting</i>			Di bagian tengah dan samping daun agar membuat detail dan gradasi
6.	Tempelkan			Di bagian kanan, kiri dan belakang <i>teakblock</i>

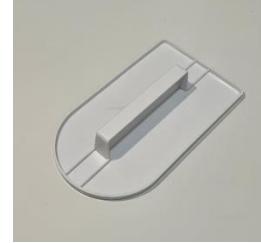
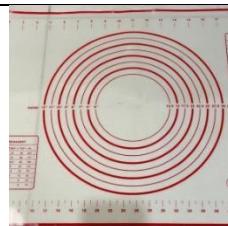
(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

## 2. Kebutuhan Peralatan

Hasil suatu produk dipengaruhi oleh peralatan yang digunakan, jika kualitasnya baik maka kemungkinan besar hasilnya yang diolah akan memiliki kualitas yang baik. Begitupun sebaliknya, jika kurang memadai, maka hasil yang di dapatkan kurang maksimal. Fungsi utama peralatan adalah untuk memudahkan kinerja seseorang dalam mengkreasikan makanan atau suatu produk agar menghasilkan hidangan yang menarik (Khairunisa, 2022).

Berikut peralatan yang penulis cantumkan digunakan sebagai alat penunjang untuk mempermudahkan penulis saat membuat dekorasi kue serta bantuan alat sebagai *display*.

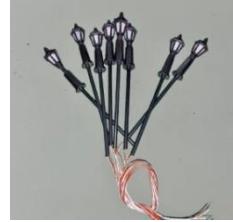
**TABEL 6**  
**KEBUTUHAN PERLATAN**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1.	<i>Modelling Tools</i>		Untuk memberi tekstur pada <i>fondant</i> .
2.	<i>Fondant Smoother</i>		Untuk meratakan permukaan <i>fondant</i> .
3.	<i>Scraper</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> .
4.	<i>Silicone Mat</i>		Digunakan sebagai alas saat pembuatan dekorasi,

**TABEL 6**  
**KEBUTUHAN PERLATAN**  
**(Lanjutan)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
5.	Kuas		Untuk mengoleskan <i>glucose</i> , pewarna, dan <i>silver dust</i> pada <i>fondant</i> .
6.	<i>Sillicon Brush</i>		Untuk mengoleskan <i>glucose</i> dalam jumlah yang besar pada dummy.
7.	Cetakan Border <i>Pattern bata</i>		Digunakan untuk memberi tekstur bata pada tier 1.
8.	Pisau <i>Fondant</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> yang berukuran kecil.
9.	<i>Pizza Cutter</i>		Untuk memotong <i>fondant</i> dengan ukuram yang besar.

**TABEL 6**  
**KEBUTUHAN PERLATAN**  
**(Lanjutan)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
10.	Lampu		Untuk mempercantik <i>display</i> .
11.	<i>Scale</i>		Untuk menimbang seberapa banyak bahan yang akan dipakai.
12.	Cetakan daun		Digunakan untuk mencetak daun pada <i>teakblock</i>
13.	<i>Sponge</i>		Membantu menempelkan <i>dust</i> pada saat gradasi
14.	<i>Palete lukis</i>		Tempat untuk menyimpan pewarna saat painting

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

### 3. Kebutuhan Bahan Dekorasi

Untuk Tugas Akhir ini, *buttercake* dan *rice crispy treats* akan digantikan menggunakan *Styrofoam dummy* untuk mempermudah proses dekorasi. Berikut daftar kebutuhan bahan dekorasi pada pembuatan dekorasi kue pada Tugas Akhir ini.

**TABEL 7**  
**KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI**

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
1.	<i>Teakblock</i> bulat ukuran Ø 60 cm		Untuk <i>base birthday cake</i>
2.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi 24 x 24 x 8 cm		Pengganti <i>cake</i> pada <i>tier</i> keempat
3.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi 24 x 24 x 8 cm		Pengganti <i>cake</i> pada <i>tier</i> ketiga
4.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 26 x 20		Pengganti <i>cake</i> pada <i>tier</i> kedua

**TABEL 7**  
**KEBUTUHAN BAHAN DEKORASI**  
**(Lanjutan)**

No.	Nama	Gambar Alat	Keterangan
5.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat Ø 35 x 15		Pengganti <i>cake</i> pada <i>tier</i> pertama
6.	<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk kucing tinggi 22 lebar 13 cm		Pengganti <i>rice crispy</i> pada <i>topper</i> kucing
7.	<i>Plastic wrap</i>		Membungkus <i>Styrofoam dummy</i> sebelum di <i>cover</i> <i>rolled fondant</i>
8.	<i>Stick ice cream</i>		Membantu saat pembuatan elemen dekorasi
9.	Tusuk sate		Digunakan untuk pemasangan <i>figurine</i> dan elemen dekorasi

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

#### 4. Purchase Order

Purchase Order adalah salah satu dokumen yang dibutuhkan untuk memudahkan serta mengetahui secara detail barang atau jasa yang dipesan. (Yudhistira, 2023) Adapun fungsi *purchase order* untuk meminimalisir kesalahan dalam pemesanan dan agar informasi pesanan lebih detail yang akan mempermudahkan penjual. (Candrawardhani, 2024) Tahapan dalam sistem membuat PO secara umum dengan cara membuat PO, Mengirim PO, Pemasok menyetujui pemesanan pembelian lalu Pembeli mencatat PO (paperblog, 2023). Pada table dibawah ini adalah list dari *purchase order* yang dibuat oleh penulis dalam pembuatan dekorasi kue.

**TABEL 8**  
**PURCHASE ORDER DENGAN BASE CAKE**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
1	<i>Baking paper</i>	5	pcs	Rp12.650	5 pc	Rp12.650
2	<i>Butter</i>	1362	gr	Rp55.000	227 gr	Rp330.000
3	<i>Castor Sugar</i>	3000	gr	Rp21.900	1000 gr	Rp65.700
4	<i>Dark chocolate couverture</i>	1000	gr	Rp90.000	500 gr	Rp180.000
5	<i>FG alcohol</i>	1000	ml	Rp37.000	1000 ml	Rp26.000
6	<i>Frozen strawberry</i>	1500	gr	Rp22.000	1500 gr	Rp22.000

**TABEL 8**  
**PURCHASE ORDER DENGAN BASE CAKE**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
7	<i>Greasing oil</i>	500	ml	Rp28.500	500 ml	Rp28.500
8	Kawat mm 2	100	cm	Rp12.000	100cm	Rp12.000
9	Maizena	150	gr	Rp7.000	150 gr	Rp7.000
10	<i>Marshmallo w</i>	600	gr	Rp42.000	300 gr	Rp84.000
11	Miniatur lampu jalan	8	Pc	Rp12.000	1 pc	Rp96.000
12	Pewarna biru	20	ml	Rp5.000	20 ml	Rp5.000
13	Pewarna cokelat	60	ml	Rp25.000	60 ml	Rp25.000
14	Pewarna hitam	20	ml	Rp5.000	20 ml	Rp5.000
15	Pewarna kuning	20	ml	Rp5.000	20 ml	Rp5.000
16	Pewarna merah	20	ml	Rp25.000	20 ml	Rp25.000
17	<i>Rice crispy cereal</i>	390	gr	Rp24.900	130 gr	Rp74.700
18	<i>Rolled fondant</i>	7000	gr	Rp509.760	7000 kg	Rp509.760
19	<i>Silver dust</i>	6	gr	Rp13.986	6 gr	Rp13.986

**TABEL 8**  
**PURCHASE ORDER DENGAN BASE CAKE**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
20	<i>Soft flour</i>	3000	gr	Rp14.000	1000 gr	Rp38.400
21	<i>Spaghetti</i>	225	gr	Rp10.000	225 gr	Rp10.000
22	Telur	2000	gr	Rp27.500	1000 gr	Rp55.000
23	<i>Teakblock</i>	1	pc	Rp49.000	1 pc	Rp49.000
24	Tusuk sate	100	pc	Rp7.000	100 pc	Rp7.000
25	<i>Vanilla essence</i>	40	ml	Rp8.000	20 ml	Rp16.000
26	<i>Whipped cream</i>	2000	ml	Rp122.00 0	1000 ml	Rp244.000
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>						<b>Rp1.946.696</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

**TABEL 9**  
**PURCHASE ORDER DENGAN STYROFOAM DUMMY**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
1	Maizena	250	gr	Rp10.000	250 gr	Rp10.000
2	FG alcohol	1000	ml	Rp37.000	1000 ml	Rp37.000
3	Kawat mm 2	100	cm	Rp12.000	100cm	Rp12.000
4	Miniatur lampu jalan	8	pc	Rp12.000	1 pc	Rp96.000
5	Pewarna biru	30	ml	Rp5.000	15 ml	Rp10.000

**TABEL 9**  
**PURCHASE ORDER DENGAN STYROFOAM DUMMY**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
6	Pewarna cokelat	60	ml	Rp25.000	60 ml	Rp25.000
7	Pewarna hitam	30	ml	Rp5.000	15 ml	Rp10.000
8	Pewarna kuning	30	ml	Rp5.000	15 ml	Rp10.000
9	Pewarna merah	60	ml	Rp25.000	60 ml	Rp25.000
10	<i>Rolled fondant</i>	7000	kg	Rp509.76 0	7000 kg	Rp509.760
11	<i>Silver dust</i>	6	gr	Rp13.986	6 gr	Rp13.986
12	<i>Spaghetti</i>	225	gr	Rp10.000	225 gr	Rp10.000
13	<i>Stick ice cream</i>	400	pc	Rp15.000	400 pc	Rp15.000
14	<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk kucing	1	pc	Rp100.00 0	1 pc	Rp100.000
15	<i>Styrofoam dummy</i> bulat	1	pc	Rp36.000	1 pc	Rp36.000
16	<i>Styrofoam dummy</i> bulat	1	pc	Rp74.000	1 pc	Rp74.000

**TABEL 9**  
**PURCHASE ORDER DENGAN STYROFOAM DUMMY**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
17	<i>Styrofoam dummy persegi</i>	1	pc	Rp18.000	1 pc	Rp18.000
18	<i>Styrofoam dummy persegi</i>	1	pc	Rp18.000	1 pc	Rp18.000
19	<i>Teakblock</i>	1	pc	Rp49.000	1 pc	Rp49.000
20	Tusuk sate	100	pc	Rp7.000	100 pc	Rp7.000
<b>TOTAL PURCHASE ORDER</b>						<b>Rp1.085.746</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

### 5. Perumusan *Selling Price*

*Selling price* atau harga jual merupakan harga pemasaran suatu produk yang telah di setujui. *Selling price* yang ditetapkan dapat diturunkan atau dinaikkan sesuai prosedur industri (Onyeocha, 2015). Penulis menetapkan harga jual produk tersebut berdasarkan panduan dalam buku “*Culinary Calculation*” yang diciptakan oleh Terri Jones, dengan cara sebagai berikut.

$$\frac{\text{Cost of Food}}{\text{Desired Cost Percent}} = \text{Selling Price}$$

Food cost merupakan total keseluruhan biaya yang dikeluarkan untuk memproduksi suatu produk di dalam suatu industri, *food cost* menjadi acuan penting di dalam perhitungan harga jual (Mohamadi, 2022). Umumnya untuk

rata – rata *food cost* pada *industry* makanan biasanya sekitar 30% (Jones, 2004).

*Desired cost percent* atau profit merupakan persentase keuntungan total cost. Jumlahnya dapat ditentukan secara relatif, namun profit juga dipertimbangkan berdasarkan kue yang dibuat, lokasi penjualan serta keahlian penjual (Iyer, 2021).

Metode tersebut penulis gunakan untuk membantu menentukan keuntungan pada penjualan birthday cake. Berikut susunan *selling price* dengan *base cake* maupun dengan *Styrofoam dummy* sebagai perbandingan.

a) *Recipe Costing*

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING DENGAN BASE CAKE**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
1.	<i>Baking paper</i>	5	pcs	Rp12.650	5 pcs	Rp12.650
2.	<i>Butter</i>	1191	gr	Rp55.000	227 gr	Rp288.568
3.	<i>Castor Sugar</i>	2854	gr	Rp21.900	1000 gr	Rp62.502
4.	<i>Dark chocolate couverture</i>	300	gr	Rp90.000	500 gr	Rp54.000

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING DENGAN BASE CAKE**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
5.	<i>FG alcohol</i>	200	ml	Rp37.000	1000 ml	Rp7.400
6.	<i>Frozen strawberry</i>	1187	gr	Rp22.000	1500 gr	Rp17.409
7.	<i>Greasing oil</i>	200	ml	Rp28.500	500 ml	Rp11.400
8.	Kawat mm 2	50	cm	Rp12.000	100cm	Rp6.000
9.	Maizena	30	gr	Rp7.000	150 gr	Rp1.400
10.	<i>Marshmall ow</i>	347	gr	Rp42.000	300 gr	Rp48.580
11.	Miniatur lampu jalan	8	pc	Rp12.000	1 pc	Rp96.000
12.	Pewarna biru	20	ml	Rp5.000	20 ml	Rp5.000
13.	Pewarna coklat	60	ml	Rp25.000	60 ml	Rp25.000
14.	Pewarna hitam	20	ml	Rp5.000	20 ml	Rp5.000
15.	Pewarna kuning	20	ml	Rp5.000	20 ml	Rp5.000

**TABEL 10**  
**RECIPE COSTING DENGAN BASE CAKE**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
16.	Pewarna merah	20	ml	Rp25.000	20 ml	Rp25.000
17.	<i>Rice crispy cereal</i>	315	gr	Rp24.900	130 gr	Rp60.334
18.	<i>Rolled fondant</i>	5500	kg	Rp509.760	7000 kg	Rp400.525
19.	<i>Silver dust</i>	5	gr	Rp13.986	6 gr	Rp11.655
20.	<i>Soft flour</i>	2080	gr	Rp14.000	1000 gr	Rp29.120
21.	<i>Spaghetti</i>	15	gr	Rp10.000	225 gr	Rp600
22.	<i>Telur</i>	1734	gr	Rp27.500	1000 gr	Rp47.685
23.	<i>Teakblock</i>	1	pc	Rp49.000	1 pc	Rp49.000
24.	Tusuk sate	5	pc	Rp7.000	100 pc	Rp350
25.	<i>Vanilla essence</i>	28	ml	Rp8.000	20 ml	Rp11.200
26.	<i>Whipped cream</i>	1050	ml	Rp122.000	1000 ml	Rp128.100
<b>TOTAL RECIPE COSTING</b>						<b>Rp1.409.478</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

**TABEL 11**  
**RECIPE COSTING DENGAN STYROFOAM DUMMY**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
1.	Maizena	250	gr	Rp10.000	250 gr	Rp10.000

**TABEL 11**  
**RECIPE COSTING DENGAN STYROFOAM DUMMY**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
2.	<i>FG alcohol</i>	200	ml	Rp37.000	1000 ml	Rp7.400
3.	Kawat 2 mm	50	cm	Rp12.000	100cm	Rp6.000
4.	Miniatur lampu jalan	8	pc	Rp12.000	1 pc	Rp96.000
5.	Pewarna biru	30	ml	Rp5.000	15 ml	Rp10.000
6.	Pewarna cokelat	60	ml	Rp25.000	60 ml	Rp25.000
7.	Pewarna hitam	30	ml	Rp5.000	15 ml	Rp10.000
8.	Pewarna kuning	30	ml	Rp5.000	15 ml	Rp10.000
9.	Pewarna merah	60	ml	Rp25.000	60 ml	Rp25.000
10.	<i>Rolled fondant</i>	5500	kg	Rp509.760	7000 kg	Rp400.525
11.	<i>Silver dust</i>	5	gr	Rp13.986	6 gr	Rp11.655
12.	<i>Spaghetti</i>	15	gr	Rp10.000	225 gr	Rp600
13.	<i>Stick ice cream</i>	15	pc	Rp15.000	400 pc	Rp562

**TABEL 11**  
**RECIPE COSTING DENGAN STYROFOAM DUMMY**  
**(Lanjutan)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Banyak</b>	<b>Unit</b>	<b>Harga Pasar</b>		<b>Harga Total</b>
				<b>Harga</b>	<b>Unit</b>	
14.	<i>Styrofoam dummy</i> berbentuk kucing	1	pc	Rp100.000	1 pc	Rp100.000
15.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat $\varnothing 35 \times 15$	1	pc	Rp36.000	1 pc	Rp36.000
16.	<i>Styrofoam dummy</i> bulat $\varnothing 26 \times 20$	1	pc	Rp74.000	1 pc	Rp74.000
17.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi 20x20x10	1	pc	Rp18.000	1 pc	Rp18.000
18.	<i>Styrofoam dummy</i> persegi 20x20x10	1	pc	Rp18.000	1 pc	Rp18.000
19.	<i>Teakblock</i>	1	pc	Rp49.000	1 pc	Rp49.000
20.	Tusuk sate	5	pc	Rp7.000	100 pc	Rp350
<b>TOTAL RECIPE COSTING</b>						<b>Rp908.092</b>

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

b) *Selling Price*

**TABEL 12**  
**SELLING PRICE BIRTHDAY CAKE DENGAN BASE CAKE**

No	Item	Harga
1.	<i>Food cost</i>	<b>Rp1.409.478</b>
2.	<i>Desired cost percent</i>	30%
3.	<i>Selling price</i>	Rp4.698.260
4.	<i>Actual selling price</i>	Rp4.700.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

**TABEL 13**  
**SELLING PRICE BIRTHDAY CAKE DENGAN STYROFOAM DUMMY**

No	Item	Harga
1.	<i>Total ingredient cost</i>	<b>Rp908.092</b>
2.	<i>Desired cost percent</i>	30%
3.	<i>Selling price</i>	Rp3.026.973
4.	<i>Actual selling price</i>	Rp3.100.000

(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

Berdasarkan informasi dari *online shop* daerah Jabodetabek seperti *New Golden Roses Bakery* dan *Sourfelly Custom Cake*, harga *custom cake* menggunakan *rolled fondant* berkisar Rp.1.880.000 hingga Rp.7.100.000. Penulis menyimpulkan bahwa harga untuk *birthday cake* dengan tema film yang penulis buat dapat bersaing dengan harga pasar dengan mempertimbangkan tingkat kesulitan dan desain *cake* tersebut.

## **D. LOKASI DAN WAKTU PELAKSANAAN**

### **1. Lokasi Pelaksanaan**

Kegiatan latihan presentasi produk dilakukan di tempat tinggal sementara Penulis yang berlokasi di Jl. Cipedes Tengah No.195, Sukagalih, Kec. Sukajadi, Kota Bandung, Jawa Barat.

Kegiatan presentasi produk dilaksanakan di Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang berlokasi di Jl. Dr. Setiabudi No. 186 Hegarmanah, Kecamatan Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 4014.

### **2. Waktu Pelaksanaan**

Kegiatan latihan presentasi produk dilaksanakan selama bulan Oktober 2024 dan kegiatan presentasi produk dilaksanakan pada bulan Desember 2024.