

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kue (*tart*) yang dihias atau tidak dihias digunakan sebagai suguhan atau hidangan istimewa di pesta pernikahan atau perayaan ulang tahun. Diantaranya adalah pacara pemotongan kue *tart* yang merupakan salah satu rangkaian kegiatan resepsi pernikahan dan pesta ulang tahun ala barat. Saat dijual atau disajikan, kue berukuran besar berbentuk persegi panjang atau bulat dimaksudkan dalam bentuk yang sudah dipotong-potong. *Cake* dapat disajikan dengan satu ataupun berbagai lapis dengan kombinasi rasa yang tidak terbatas (Rinsky & Rinsky, 2009). *Cake* juga dapat diartikan sebagai makanan apapun yang dipanggang, memiliki rasa manis, tekstur lembut dan terkadang dilapisi *frosting* (Labensky dkk, 2016). Asal mulai *cake* menurut sejarah berawal di Mesir, dimana orang Mesir dikenal telah membuat *cake* sejak tahun 3000 SM (Tannahill, 1988). Bahan populer untuk pembuatan *cake* termasuk susu, telur, mentega, madu, biji wijen, kacang pinus, kenari, almond, biji poppy, dan kurma (Revel, 1982). Pada masa tersebut, *cake* umumnya dapat berupa roti manis yang diolesi dengan madu dan dilapisi dengan biji-bijian (Suas, 2009).

Menurut *casle wedding cake*, 2015 menyatakan bahwa salah satu tujuan dari menghias kue/*cake* adalah untuk menyatakan ungkapan atau ucapan selamat. Menurut para ahli lainnya yaitu Lange(2005:3) menjelaskan bahwa dekorasi atau menghias kue merupakan bagian yang

paling menarik di dalam mengolah kue, menghias kue adalah menutup kue dengan bahan penghias kue atau memberikan hiasan pada kue.

Hiasan pada kue ini bertujuan untuk:

1. Mempercantik cita rasa, bentuk, dan tampilan kue sehingga meningkatkan kualitasnya.
2. Menutupi kekurangan dari struktur aktual yang kurang bagus. Dalam hal ini, Anda bisa menggunakan perlengkapan dekorasi kue untuk memperbaiki bagian kue yang rusak. Bahan penghias kue ini sudah memiliki kreativitas dan imajinasi yang tertanam di dalamnya, sehingga mereka dapat mengubah bentuk kuenya agar terlihat lebih baik dari sebelumnya.
3. Menghias kue sehingga mencerminkan suatu perasaan, misalnya untuk menunjukkan kasih sayang.
4. Mendapatkan perhatian semua orang. Saat merayakan suatu acara spesial, banyak orang akan tertarik dengan kue yang cantik dengan dekorasi yang cantik.

Berdasarkan pernyataan tersebut mendekorasi kue juga bertujuan untuk dijadikan simbol perayaan. Salah satu kue yang paling sering dijadikan simbol perayaan adalah *birthday cake* atau kue ulang tahun. Banyak orang di seluruh dunia yang menjadikan tradisi makan kue di hari ulang tahunnya. Kue ulang tahun pertama kali diciptakan oleh orang Yunani kuno, jauh sebelum menjadi hal yang umum. Bukan dengan kue ulang tahun yang dilengkapi hiasan indah, orang Yunani kuno memulai

tradisi ini dengan menyiapkan kue dan lilin. Setelah zaman Yunani Kuno, bangsa Romawi menjadi kelompok pertama merayakan ulang tahun dengan kue-kue yang terbuat dari tepung, kacang-kacangan, ragi dan madu, kemudian mulai dihias/dekorasi pada abad ketujuh belas. Kue ulang tahun hadir dalam berbagai jenis, seperti *black forest cake*, *opera cake*, *chess cake*. Sampai saat ini, pesta ulang tahun hampir selalu disertai kue. Bedanya, bahan-bahan pembuatan kue dan ide dekorasi kue ulang tahun yang terlihat modern kini semakin banyak.

Menghias itu sendiri memainkan peran penting dalam meningkatkan rasa lapar konsumen dan meningkatkan nilai selera suatu produk. Menambah dekorasi pada sebuah kue sehingga membuatnya terlihat lebih menarik dan enak dipandang mata serta menggugah selera. Fokus utama pelanggan adalah penampilan produk makanan, diikuti oleh faktor lain seperti rasa.

Selain cokelat, *fondant* merupakan salah satu hiasan yang banyak dipakai untuk menutupi kue *tart*, dekorasi serta *ornament* kue dengan berbagai bentuk dan bahan baku dari *fondant* adalah gelatin dan gula. Fondant yang digunakan adalah *fondant giling / Rolled fondant*. *Rolled fondant* adalah pelapis *cake* yang memiliki tekstur elastis dan mudah dibentuk layaknya sebuah adonan padat, terbuat dari gula halus, sirup jagung, *gliserin*, dan *gelatin*. *Rolled fondant* dapat ditipiskan dan digunakan untuk menutupi *cake* untuk menciptakan permukaan yang halus. Walaupun berwarna putih, *rolled fondant* dapat diberi warna dan digunakan untuk elemen dekoratif lainnya (Rinsky & Rinsky, 2009).

Rolled fondant juga seringkali disebut *sugar paste*. *Rolled fondant* dapat ditipiskan, dibentuk, dan dicetak menjadi *centrepices* yang indah (Garrett, 2007).

Fondant giling yang memiliki tekstur seperti gelatin dan sangat kental. *Fondant* giling ditipiskan kemudian digunakan untuk menutupi kue dan memberikan warna dasar pada kue serta lebih menarik karena dapat dibentuk *ornament* mengikuti selera konsep yang akan dijadikan tema dalam cake tersebut. Keunggulaulan *fondant* sebagai pelapis kue yaitu memberikan penampilan yang tegas dan juga rapi. Penggunaan *fondant* dapat membuat tampilan dasar kue terlihat rata dan lebih halus dibandingkan dengan penggunaan *butter cream* yang sering mengalami cacat bila tersentuh sedikit saja. Kelebihan lainnya yaitu menjaga kesegaran kue. *Fondant* sebagai pelapis umumnya menutup permukaan kue secara keseluruhan sehingga kelembaban *cake* lebih terjaga dan tetap segar dalam jangka waktu lebih lama. Selain itu *fondant* juga dapat menjaga *cake* dari kontaminasi udara, jika harus diantar ke jarak yang cukup jauh lebih tahan lama dibandingkan dilapisi dengan *butter cream*.

Birthday cake tidak memiliki batasan usia untuk mendapatkannya karena mulai dari anak-anak, remaja, dewasa hingga lanjut usia bisa mendapatkan *birthday cake*. Perayaan ulang tahun semakin meriah dengan dekorasi warna-warni pada kuenya. Kue ulang tahun juga bisa menambah kekhikmatan karena ada kegiatan mematikan lilin dan memotong kue untuk orang terdekat. Kue ulang tahun bisa dibuat sesuai keinginan yaitu seperti di dekorasi dengan barang-barang

yang disukai, mobil, tokoh terkenal dan favorit maupun dari unsur-unsur kartun yang disukai. Dekorasi kue yang sangat mudah untuk dibentuk menyesuaikan dengan keinginan dan selera konsumen adalah *cake* dengan menggunakan *fondant*.

Dalam tugas akhir ini penulis memilih *birthday cake* dalam mendekorasi kue untuk penulisan tugas akhir dengan mengangkat tokoh kartun *Angry Birds*. *Angry Birds* merupakan salah satu game mobile yang paling terkenal di seluruh dunia. *Angry Birds* ini berawal dari sebuah karakter sederhana berbentuk burung dan diangkat ke layar lebar untuk dijadikan film. Setelah dirilis film berjudul *RIO*, hal ini menaikkan kepopuleran *Angry Birds*. Berkat film animasi ini *Angry Birds* mendapatkan hal-hal yang fantastis yaitu 1 juta *download* per hari dan telah di *download* sebanyak kurang lebih 250 juta kali. Tokoh dalam cerita tersebut adalah *Red* yaitu burung warna merah, *Chuck* yaitu burung warna kuning dan *Bomb* burung warna hitam. Selain itu terdapat juga tokoh karakter *angry bird* lainnya yaitu Matilda (burung yang sukamarah-marah), *Leonardo & The Pigs*. Leonardo merupakan pemimpin pasukan babi, Terence merupakan burung yang ukuran fisik yang sangat besar, Stella si burung merah muda yang optimis dan ceria dan *Green Bird* (*Parabeak*) burung hijau bermulut panjang.

The Angry Birds Movie, juga di kenal sebagai *Angry Birds*, adalah film komedi animasi komputer tahun 2016 yang di produksi oleh *Columbia Pictures* dan *Rovio Animation* dan di distribusikan oleh *Sony*

Pictures Releasing. Hal ini di dasarkan pada seri *video game Rovio Entertainment* dengan nama yang sama. Film ini disutradarai oleh Mud Kaytis dan Fergal Reily untuk pertama kalinya sebagai sutradara dan disusun oleh Jon Vitti. Jason Sudeikis, Josh Gad, Danny McBride, Bill Hader, dan Peter Dinklage semuanya menyumbangkan suara mereka untuk karakter-karakter dalam film tersebut.

Film *Angry Birds* ditayangkan di AS dan Kanada pada tanggal 20 Mei 2016, serta di Indonesia dan Finlandia pada tanggal 13 Mei 2016. Kritikus memberikan tinjauan yang beragam pada film tersebut, memujianimasi dan akting suaranya tetapi mengkritik plot dan humornya. Film ini merupakan pencapaian industri film, menghasilkan lebih dari \$352 juta secara keseluruhan dan menjadi film dengan pendapatan tertinggi keempat yang pernah dibuat berdasarkan permainan komputer, di belakang *Warcraft* (2016), *Penyelidik Kriminal Pikachu* (2019) dan *Frenzy* (2018). Sony Pictures Animation ikut memproduksi sekuelnya, yang dirilis pada 14 Agustus 2019.

Kisah *Angry Birds* ini berawal dari ada segerombolan babi hijau yang mencuri telur-telurnya. Petualangan dalam melindungi telur- telurnya menjadikan para burung ini sebagai pahlawan. Dan kita semua bisa menjadi pahlawan sesuai dengan kondisi dan kemampuan kita, Dengan demikian penulis akan mengakat sebagai judul.

“CAKE DECORATION BERTEMAKAN FILM THE ANGRY BIRDS : JOURNEY FOR A HERO PENULIS JON VITTI” dalam tugas akhir ini.

1.2. Konsep Produk

A. Tema

Penulis mengambil tema tentang *Angry Birds*. *Angry Bird* merupakan game populer buatan Rovio yang bercerita tentang sekumpulan burung warna-warni dengan beragam kekuatan yang berusaha mengambil kembali telur mereka dari pasukan babi hijau yang kelaparan.

Saking populernya game ini, *Angry birds* pun diadaptasi ke dalam sebuah *film* pada tahun 2018 dan berpusat pada petualangan Red dan teman-temannya dalam mempertahankan pulaunya dari serangan babi hijau. Tokoh karakter dalam *film angry birds* yang akan ditampilkan dalam tema *birthday cake*, akan penulis ulas dalam bahasan ini yaitu:

1. Red



Gambar 1

Sumber: Heyuguys (Lyus, 2016)

Salah satu tokoh utama dari seri *Angry Birds* adalah *Red*. Ia merupakan burung berwarna merah yang memiliki sifat pemarah dan sangat kuat. Namun, dia bisa menggunakan

amarahnya sebagai kekuatan untuk membela penduduk Pulau Burung dari serangan babi. Meski pada awalnya *Red* tidak disukai oleh burung lain karena sikapnya yang cepat emosi, namun pada akhirnya ia berhasil memenangkan hati orang-orang karena ketabahannya melawan pasukan babi.

2. *Chuck*



Gambar 2

Sumber: youtube

Chuck adalah burung kuning dan teman sekolah *Red*. *Chuck* dapat berlari sangat cepat hingga 100 mph. Sayangnya, kecepatan bicaranya yang super cerewet sebanding dengan kecepatan larinya. Kata-katanya yang tidak disaring sering kali menyebabkan *Chuck* dalam masalah. Untungnya, mempunyai *skill* sehingga *Chuck* juga mudah untuk keluar dari situasi ini.

3. *Bomb*



Gambar 3
Sumber : youtube

Bomb adalah teman sekolah *Red and Chuck*. Dibandingkan dengan teman-temannya, ia memiliki bulu berwarna hitam dan tubuh yang cukup besar. Selain itu, dia diam dan tampak menyendiri. *Bomb* mempunyai kemampuan yang unik, lebih spesifiknya ia dapat meledak sendiri dan melenyapkan guncangan keras. Namun *Bomb* terus mengerahkan upaya untuk membatasi kekuatannya.

4. *Matilda*



Gambar 4
Sumber: hdqwalls

Di Pulau Burung, Matilda bertanggung jawab atas kelas manajemen amarah. Dia pernah menjadi burung yang marah, tetapi dia berhenti dan menyadari kesalahannya. Oleh karena itu, ia pun berniat menyalurkan energi positifnya kepada para *Angry Birds* lainnya.

5. *Leonardo & The Pigs*



Gambar 5

Sumber: Pinterest

Leonardo adalah pemimpin pasukan babi jahat yang berada di Pulau Burung. Dia sangat menikmati mengambil telur burung di Pulau Burung. Dia dan tentaranya adalah musuh bebuyutan negara burung. Uniknya, mereka sangat senang menari dan mengadakan pesta bersama.

6. Terence



Gambar 6

Sumber: hero.fandom

Terence merupakan seekor burung dengan ukuran sebenarnya yang luar biasa besar. Tidak banyak informasi tentang burung ini, namun ia hanya berbicara dengan geraman bernada rendah.

7. Stella



Gambar 7

Sumber : *heroes and villians*

Stella si burung merah muda, ceria dan bahagia. Dia pada dasarnya sangat ingin tahu. Dia termasuk di antara pakar terbaik di Pulau Burung..

8. *Green Bird (Parabeak)*



Gambar 8
Sumber: pinterest

Green Bird (Parabeak) burung bermulut panjang berwarna hijau ini mirip burung enggang dan bisa bergerak seperti bumerang parabola, sesuai dengan namanya. Cocok untuk menyerang musuh yang tersembunyi di sisi lain layar permainan.

Para burung ini diceritakan hidup dengan tenang dan damai di sebuah pulau. Kecuali burung Merah, yang dikabarkan kesulitan mengendalikan diri, burung-burung ini dilaporkan tinggal dengan tenang dan bahagia di sebuah pulau. Red, yang merasa terasing dari semua orang di pulau itu, memandang segala sesuatu dengan sinis. Dia juga sering menimbulkan masalah. Sesebuah komunitas meminta Red untuk mengikuti kursus mengendalikan emosi.

Dikelas Red bertemu Bomb burung warna hitam yang kerap meledak seperti namanya, juga Chuck burung warnakuning yang bergerak secepat kilat. Suatu hari, para burung mendapat kunjungan dari makhluk baru yang tidak pernah mereka lihat sebelumnya yaitu gerombolan Babi hijau. Tidak menaruh prasangkadengan kedatangan para babi, kecuali Red dan kawan-kawan, demi

menyelamatkan pulaunya, *Red*, *Chuck* dan *Bomb* menjadi pahlawan burung yang telah lama hilang. Petualangan ini mempunyai misi untuk melindungi telur-telurnya dan menjadikan para burung ini sebagai pahlawan.

Dari cerita ini kita dapat memetik pelajaran berharga bahwa dengan tekad dan niat yang kuat serta usaha yang kita lakukan untuk dapat memberikan manfaat bagi sekeliling kita maka kita semua bisa menjadi pahlawan sesuai dengan kondisi dan kemampuan kita serta menjadi kebanggaan orang-orang sekitar kita.

B. Design

Penulis akan memilih *fondant* sebagai dekorasi *birthday cake*. Sebagai bahan dasar *cake*, menggunakan *butter cake* untuk *tier* 1 karena struktur yang padat sehingga mampu menopang dengan baik. Sedangkan untuk *tier* 2 dan *tier* 3 menggunakan *cake black forest* karena rasanya yang khas dan disenangi semua kalangan. Hiasan dan cover dengan *fondant*, baik lapisan *cake* maupun untuk membuat hiasan *ornament-ornament* pada *cake*. Untuk memudahkan dalam pengerjaannya, penulis akan menggantinya dengan menggunakan *dummy* pada setiap *tier*-nya. *Birthday Cake* ini terdiri dari 3 *tier* dengan ukuran yang berbeda serta dekorasi dengan nuansa petualangan dengan para tokoh karakter dalam film *angry birds* untuk menjadi pahlawan dalam melindungi telur-telurnya.

Pada bagian dasar/*basic*, penulis menggunakan *dummy* sebagai alas dengan ukuran diameter 35 cm dan tinggi 3 cm yang dilapisi dengan *fondant* warna coklat. Penulis membuat *dummy* tampak depan dan tampak belakang. Untuk bagian *basic*, penulis menggunakan *dummy* dengan diameter 35 cm tinggi 3 cm yang cover menggunakan *fondant* warna coklat muda. Selanjutnya untuk *tier* 1, penulis menggunakan *dummy* dengan ukuran Diameter 24 cm tinggi 15 cm, dilapisi dengan menggunakan *fondant* warna biru muda. Sebagai hiasan terdapat tokoh karakter *angry bird red*, bomb dan chuck serta 2 buah *pig* berlatar bukit berwarna hijau dan tulisan *angrybirds journey*.

Penulis membuat *dummy* untuk *tier* 2 dengan menggunakan *dummy* dengan diameter 16 cm tinggi 10 cm yang dilapisi *fondant* dengan warna biru muda. Sebagai hiasan yaitu beralas rumput hijau diatasnya berdiri ketapel dan 3 *angry bird* red serta bangunan kayu yang terdapat 3 buah *pig* didalamnya. Selain itu atasnya dihiasi dengan 4 awan putih.

Pada *tier* ke tiga penulis menggunakan *dummy* dengan diameter 16 cm (yang dibagi dua – menjadi berbentuk setengah lingkaran) dengan tinggi 8 yang dilapisi *fondant* warna hijau muda bagian atas dan abu-abu bagian bawah. Dihiasi dengan 3 tokoh karakter *angry bird* red, chuch dan bomb serta 3 telur dalam keranjang. Tokoh karakter tersebut menjadi pahlawan yang telah menyelamatkan telur-telurnya.

Pada bagian belakang, untuk *tier* 1, dihiasi dengan rumput warna hijau dan batu serta awan putih dan untuk *tier* 2 juga dihiasi dengan rumput warna hijau dan batu serta awan putih sedangkan untuk *tier* 3 hiasan berupa mahkota berwarna kuning keemasan. *Cake* ini juga dihiasi dengan 3 buah lilin dibagian atas *cake*.

C. Sketsa



Gambar 9 Tampak Depan
(Sumber: Olahan Penulis, 2024)



Gambar 10 Tampak Belakang
(Sumber : Olahan Penulis, 2024)

D. Tinjauan Produk

Dalam pembuatan tugas akhir mengenai cake decoration, penulis akan menguraikan *standart recipe*, kebutuhan alat, *recipe costing*, *purchase order* dan *selling price*.

1. *Standart Recipe*

Standar recipe adalah suatu petunjuk untuk mengetahui cara mempersiapkan sebuah masakan tertentu sesuai dengan keinginan diri sendiri atau bisa juga disebut dengan pengembangan resep yang digunakan para *chef* dengan menggunakan metode dan alatnya sendiri. Sehingga dapat menghasilkan masakan yang sesuai dengan pola yang dibuat dan juga dapat dijadikan sebagai pedoman kerja (soenardi & Tim, P. 2020). Berikut ini *standart recipe birthday cake* bersumber dari Pipih Bakery yang memberikan informasi tentang cara membuat dari awal hingga akhir serta dapat digunakan juga sebagai acuan saat menghitung *selling price*.

Tabel 1

Standar Recipe Birthday Cake Angry Birds

<i>Birthday Cake Angry Birds</i>				Kategori: <i>cake</i>
Resep Standar				Hasil: 3 whole : tier 1,2,3 dan alas <i>basic</i> D 35 T 3, Ø 24 T 15, D 16 T 10 dan D16 T8 (setengah lingkaran)
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
1	Kocok	2.030 gr	Telur	Kocok sampai mengembang
		742,5 gr	Gula	

2	Masukan Mix	5,5 gr 90 gr 90 gr 610 gr 4,5 sdt	Susu bubuk Coklat bubuk Maizena Tepung segitiga Sp (<i>cake emulsifier</i>)	Masukan bahan kering kedalam kocokan telur dan gula aduk mixer <i>speed</i> rendah sebentar
3	Masukan	315 gr	<i>Margarine</i>	Masukan <i>Margarine</i> yang telat dicairkan
	Aduk	360gr	<i>Butter</i>	Aduk terbalik dengan <i>spatula</i>
4.	Masukan	-		Masukan dalam Loyang uk. D35 T2,5, D24 T15, D16 T10 dan D 16 T8
5	<i>Bake</i>	-	-	Panggang di <i>Oven</i> dengan suhu 179 selama 30 menit, cek sampai matang
6	Keluarkan Dinginkan Keluarkan	-	-	Dari <i>Oven</i> Selama 10 menit Dari loyang

Tabel 2
Standar Recipe Birthday Cake Angry Birds
Menggunakan Dummy

<i>Birthday Cake Angry Birds (Dummy)</i>				Kategori: <i>Cake Decoration</i>
NO	METODE	JUMLAH	BAHAN	PENJELASAN
Basic				
1	Warnai	400gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	dengan
2.	<i>Roll</i>			Dengan ketebalan yang diinginkan dengan ukuran diameter 35cm tinggi 3c
3 .	<i>Cover</i>			Pada sekeliling <i>basic</i> /alas
Tier 1				
4.	Warnai	900gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru	dengan
5.	<i>Roll</i>			Dengan ketebalan yang diinginkan dengan ukuran diameter 24 cm tinggi 15 cm
6.	<i>Cover</i>			Pada sekeliling <i>tier</i> 1
Tier 2				
7.	Warnai	400gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru	dengan
8.	<i>Roll</i>			Dengan ketebalan yang diinginkan dengan ukuran

				diameter 16 tinggi 10
9.	<i>Cover</i>			Pada sekeliling <i>tier</i> 2
<i>Tier 3</i>				
10	Warnai	100gr	<i>Fondant</i> Pewarna abu2	Dengan
11	<i>Roll</i>			Dengan ketebalan yang diinginkan dengan ukuran diameter 16 tinggi 8 (dibuat setengah lingkaran)
12	<i>Cover</i>			Pada setengah bagian bawah <i>tier</i> 3
13	Warnai	100gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Dengan
14	<i>Roll</i>			Dengan ketebalan yang diinginkan dengan ukuran diameter 16 tinggi 8 (dibuat setengah lingkaran)
15	<i>Cover</i>			Pada setengah bagian atas <i>tier</i> 3
Hiasan / dekorasi				
1. Awan				
16	Gunakan	60gr	<i>Fondant</i> (dasar putih)	
17	Bentuk			Menjadi 4 buah awan, dengan bantuan <i>fondant modeling tools</i>

18	Rekatkan			Awan pada bagian tampak depan <i>tier 2</i> sebanyak 4 buah awan
2. Telur				
19	Gunakan	20gr	<i>Fondant (basic putih)</i>	
20	Bentuk			Menjadi 3 buah telur
3. Keranjang				
21	Warnai	20 gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan
22	Bentuk			Menjadi keranjang
23	Gabungkan			3 telur disimpan diatas keranjang
24	Rekatkan			Keranjang berisi 3 telur pada <i>tier 3</i>
4. Rumput				
25	Rekatkan			Keranjang berisi 3 telur pada <i>tier 3</i>
26	Bentuk			Menjadi rumput dengan menggunakan <i>fondant modeling tool</i>
27	Rekatkan			Pada <i>tier 2</i>

5. Angry Bird Chuck				
28	Warnai	60gr	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning	Dengan
29	Bentuk			Menjadi 2 <i>angry birds Chuck</i> . Bagian mata, alis, kaki dan paruh dengan menggunakan <i>fondant modeling tool</i>
30	Rekatkan			Pada <i>tier 1</i> dan <i>tier 3</i>
6. Angry Bird Red				
31	Warnai	60gr	<i>Fondant</i> Pewarna Merah	Dengan
32	Bentuk			Menjadi 2 <i>angry bird Red</i> . Bagian mata, alis, kaki dan paruh dengan menggunakan <i>fondant modeling tool</i>
33	Rekatkan			Pada <i>tier 1</i> dan <i>tier 3</i>
7. Pig (musuh Angry bird)				
34	Warnai	40gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Dengan
35	Bentuk			Menjadi 2 buah <i>pig</i> . Bentuk bagian mata, alis dan kaki dengan menggunakan <i>fondant modelling tool</i>

36	Rekatkan			Pada <i>tier</i> 1.
8. Bukit				
37	Warnai	100gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Dengan
38	Bentuk			Menjadi bukit
39	Rekatkan			Pada <i>tier</i> 1
9. Ketapel dan kayu				
40	Warnai	60gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan
41	Bentuk			Menjadi kayu dan ketapel
42	Ukir			Dengan menggunakan bantuan <i>fondant modeling tools</i>
43	Rekatkan			Ketapel dan kayu ukir, pada <i>tier</i> 1 (bagian tampak depan)
10. Angry Bird Bomb				
44	Warnai	80gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	Dengan
45	Bentuk			Menjadi 2 buah <i>Angry Bird Bomb</i> . Bentuk Bagian mata, alis dan kaki dengan menggunakan <i>fondant modeling tool</i>




46	Rekatkan			Diatas bukit 1 buah pada <i>tier</i> 1 dan satunya pada <i>tier</i> 3.
11. Tulisan <i>Angry Birds</i>				
47	Warnai	60gr	<i>Fondant</i> Warna putih	Dengan
48	Bentuk			Menjadi huruf yang membentuk tulisan : <i>ANGRY BIRDS</i>
49	Rekatkan			Pada <i>tier</i> 1 satu menepel pada bukit
12. Tulisan <i>JOURNEY</i>				
50	Warnai	120gr	<i>Fondant</i> Warna Kuning	Dengan
51	Bentuk			Menjadi huruf yang membentuk tulisan : <i>JOURNEY</i>
52	Rekatkan			Pada <i>tier</i> 1 satu menempel pada bukit
13. Bingkai rumah kayu				
53	Warnai	120gr	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan
54	Bentuk			Menjadi 3 tingkat papan bingkai dan tumpukan lingkaran kayu
55	Ukir			Dengan menggunakan






				<i>fondant modeling tool</i>
56	Rekatkan			Pada <i>tier</i> 2 untuk menopang rumah babi
14. Kepala babi				
57	Warnai	60gr	<i>Fondant</i> Pewarna hijau	Dengan
58	Bentuk			Menjadi 3 kepala babi. Bagian mata, hidung mulut dan pipi bentuk menggunakan <i>fondant tool</i> .
59	Tempel			3 Kepala babi di bagian <i>tier</i> 2
15. Kepala <i>Angry Bird Red</i>				
60	warnai	40gr	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Dengan
61	Bentuk			Bentuk menjadi 3 kepala <i>Angry Bird Red</i> . Bagian mata, hidung dan mulut bentuk menggunakan <i>fondant modelling tool</i> .
62	Tempel			3 Kepala <i>Angry Bird</i> dibagian <i>tier</i> 2 pada ketapel






a. Kebutuhan Alat




Dalam pembuatan *birthday cake* ini dibutuhkan alat-alat untuk mendukung sehingga dapat membantu dan mempermudah proses pembuatan *cake*. Pada Kamus Besar Bahasa Indonesia tahun 2012 edisi V, alat adalah benda yang digunakan untuk mengerjakan sesuatu yang fungsinya untuk mempermudah pekerjaan. Berikut ini kebutuhan alat yang diperlukan:

Tabel 3
Peralatan Pendukung

No	Nama Alat	Tabel Alat	Keterangan
1	<i>Cake Base</i>		Digunakan untuk tatakan <i>cake</i>
2	<i>Streoform 1 : Ø 35 T 2,5 (Dasar)</i>		Digunakan sebagai pengganti <i>Black Forest Cake</i> sebagai basic
3	<i>Streoform 2: Ø 24 T 15</i>		Digunakan sebagai pengganti <i>Black Forest Cake</i> pada <i>tier 1</i>

4	<i>Streoform 3:</i> Ø 16 T 10		Digunakan sebagai pengganti <i>Black Forest Cake</i> pada <i>tier 2</i>
5	<i>Streoform 4 Ø</i> 16 T 8 (dibagi 2 menjadi setengah lingkaran)		Digunakan sebagai pengganti <i>Black Forest Cake</i> pada <i>tier 3</i>
6	<i>Rolling ping</i> uk. 80cm		Digunakan untuk memipihkan <i>fondant</i>
7	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> yang akan digunakan
8	<i>Siliconmat</i> uk.60cm		Digunakan sebagai alat untuk menipiskan dan juga membentuk pola <i>fondant</i>

9	Cetakan huruf		Digunakan untuk mencetak huruf <i>fondant</i>
10	<i>Cake Tray Rotation</i>		Digunakan untuk memutar <i>cake</i> yang sedang didekorasi
11	<i>Pastry Brush</i>		Digunakan untuk menempel bagian-bagian <i>fondant</i>
12	<i>Scapper</i>		Digunakan untuk mengambil dan memotong gumpalan <i>fondant</i>
13	<i>Tool Set Fondan</i>		Digunakan untuk membentuk dan membuat <i>detail</i> pada saat mendekorasi menggunakan <i>fondant</i>

14	<i>Smoother</i>		Digunakan untuk membantu menciptakan hasil akhir pasta gula yang sangat halus dan rata
15	Tusuk gigi		Digunakan untuk penguat <i>tier 1</i> , <i>tier 2</i> dan <i>tier 3</i> supaya tidak lepas/goyang
16	<i>Wrapping plastic</i>		Digunakan untuk membungkus adonan <i>fondant</i> setelah diulenin

b. Recipe Costing

Recipe costing merupakan penetapan biaya resep untuk mengetahui biaya setiap bahan yang akan kita gunakan untuk suatu menu. Hal ini mencakup masing-masing bahan yang digunakan untuk ukuran porsi *item* menu (Jenny, 2022). *Food cost* itu sendiri adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan tidak termasuk gaji, listrik, sewa dan lain-lainnya.

Tabel 4
Recipe Costing Birthday Cake Angry Birds

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Total Harga
				Harga	Unit		
Basic/Alas							
1	Telur	350	gr	32.000	1.000	gr	11.200
2	Cake Emulsifier (Sp)	0,5	Sdt	3.000	1	sdt	3.000
3	Gula Pasir	82,5	gr	17.500	1.000	gr	1.444
4	Tepung Terigu	70	gr	17.000	1.000	gr	1.190
5	Coklat bubuk	10	gr	18.000	45	gr	4.000
6	Maizena	10	gr	5.000	100	gr	500
7	Susu bubuk	5	gr	5.000	27	Gr	926
8	Butter	40	gr	45.000	100	Gr	18.000
9	Margarine	35	gr	18.000	200	gr	3.150
10	Dark Cokelat	100	gr	70.000	1.000	gr	7.000
11	Fondant	400	gr	75.000	1.000	gr	30.000
Tier 1							

1	Telur	1260	gr	32.000	1.000	gr	40.320
2	<i>Cake Emulsifier (Sp)</i>	3	Sdt	3.000	1	sdt	3.000
3	Gula Pasir	495	gr	17.500	1.000	gr	8.663
4	Tepung Terigu	420	gr	17.000	1.000	gr	7.140
5	Cokelat bubuk	60	gr	18.000	45	gr	24.000
6	<i>Maizena</i>	60	gr	5.000	100	gr	3.000
7	Susu bubuk	30	gr	5.000	27	gr	5.556
8	<i>Butter</i>	240	gr	45.000	100	gr	108.000
9	<i>Margarine</i>	210	gr	18.000	200	gr	18.900
10	<i>Dark Cokelat</i>	600	gr	70.000	1.000	gr	42.000
11	<i>Fondant tier 1</i>	900	gr	75.000	1.000	gr	67.500
12	<i>Fondant Ornament Tier 1</i>	520	gr	75.000	1.000	gr	39.000
<i>Tier 2 dan 3</i>							
1	Telur	420	gr	32.000	1.000	gr	13.440
2	<i>Cake Emulsifier (Sp)</i>	1	Sdt	3.000	1	sdt	3.000
3	Gula Pasir	165	gr	17.500	1.000	gr	2.888

Tabel 5:
Recipe Costing Birthday Cake Angry Birds
Bahan Dummy

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Pasar			Total Harga
				Harga	Unit		
1	<i>Styrofoam Ø24 T 15</i>	1	buah	28.000	1	buah	28.000
2	<i>Styrofoam Ø 35 T 3</i>	1	buah	12.000	1	buah	12.000
3	<i>Styrofoam Ø 16 T 10</i>	2	buah	18.000	1	buah	36.000
4	<i>Fondant</i>	3200	gr	75.000	1.000	gr	240.000
5	Pewarna Satu set	1	set	35.000	1	set	35.000
6	Lilin	1	Set	5.000	1	Set	5.000
7	Tusuk gigi	1	Set	2.000	1	Set	2.000
8	Wrapping plastik	1	Rool	17.000	1	Set	17.000
Total							375.000

c. *Purchase Order (PO)*

Purchase Order (PO) atau disebut juga permintaan beli adalah catatan yang dibuat untuk menunjukkan produk yang ingin Anda beli kepada pihak penjual. Menurut Iqbal (2010), *Purchase order* adalah suatu formular berisikan daftar barang yang akan dibeli atau dipesan kepada vendor. Dalam formular *purchase order* in berisikan daftar bahan yang digunakan, spesifikasi, kuantitas, harga barang. Berikut ini adalah daftar barang-barang yang akan digunakan dalam pembuatan *birthday cake angry birds* dan juga menggunakan *dummy*, yaitu:

Tabel 6
Purchase Order Birthday Cake Angry Birds

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Satuan	Harga (Rp)
1	Telur	Telur ayam Negeri	2030	Gr	64.960
2	<i>Cake Emulsifier</i> (Sp)	Sp	4,5	Sdt	9.000
3	Gula Pasir	Rose Brand	742,5	Gr	12.994
4	Tepung Terigu	Segitiga Biru	630	Gr	10.710
5	Cokelat bubuk	Van Houten	90	Gr	36.000
6	<i>Maizena</i>	<i>Maizena</i>	90	Gr	4.500
7	Susu bubuk	Dancow	45	Gr	8.333
8	<i>Butter</i>	Wijsman	360	Gr	162.000
9	<i>Margarine</i>	Blue Band	315	Gr	28.350
10	<i>Dark cokelat</i>	Colatta	900	Gr	63.000
11	<i>Fondant</i>	Baker Line	3200	Gr	240.000
12	Pewarna	Hakiki	1	Set	35.000
13	Lilin	-	1	Set	5.000
TOTAL					679.847

Tabel 7
Purchase Order Dummy Birthday Cake Angry Birds

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Satuan	Harga (Rp)
1	<i>Styrofoam Ø24 T 15</i>	-	1	Buah	28.000
2	<i>Styrofoam Ø 35 T 3</i>	-	1	Buah	12.000
3	<i>Styrofoam Ø 16 T 10</i>	-	2	Buah	36.000
4	<i>Fondant</i>	Baker Line	3200	Gr	240.000
5	Pewarna Satu set	Hakiki	1	Set	35.000
6	Lilin	-	1	Set	5.000
7	Tusuk gigi	-	1	Set	2.000
8	Wrapping plastik	-	1	Rol	17.000
TOTAL					375.000

d. *Selling Price*

Selling Price merupakan harga yang ditawarkan atas produk yang dijual kepada konsumen. Seringkali harga jual ditetapkan sedemikian rupa untuk menutupi biaya penjualan, biaya produksi dan keuntungan yang lebih besar. Biaya produksi ini bukan hanya total *food cost* juga meliputi biaya dalam dekorasi kue yaitu *creativity and art* / kreativitas dan seni. Menurut Baron (Ali & Arory, 2006) kreativitas adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru. Sedangkan seni menurut Koentjaraningrat dalam buku Muji Sutrisno, *Hakikat kesenian*, 1993) adalah suatu ide atau

gagasan yang timbul dari manusia kemudian diwujudkan atau direalisasikan dalam bentuk sebuah benda yang akhirnya sebagai karya seni. Kreativitas dan seni ini harus dihargai karena merupakan hasil daya pikir dari manusia dengan besarnya relatif dan penulis menetapkan 30 % dari *total recipe / food cost* . Perhitungan *selling price* ini menggunakan rumus yang ditetapkan oleh Dittmer dan Keefee (2009:26) dalam perumusan *selling price* dengan rumus sebagai berikut:

$$SALES = \frac{COST}{\% COST} \times 100\%$$

Tabel 8

Selling Price Birthday Cake Angry Birds

ITEMS	COST
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 679.847
<i>Creativity and art 30 %</i>	Rp 203.954
<i>Total Costing</i>	Rp 883.801
<i>Desire food cost percent</i>	30 %
<i>Preliminary selling price</i>	Rp. 2.946.004
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 3.000.000

Tabel 9
Selling Price Birthday Cake Angry Birds
Bahan Dummy

<i>ITEMS</i>	<i>COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 375.000
<i>Creativity and art 30 %</i>	Rp 112.500
<i>Total Costing</i>	Rp 487.500
<i>Desire food cost percent</i>	30 %
<i>Preliminary selling price</i>	Rp. 1.625.000
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 1.700.000

