

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake merupakan campuran dari beberapa bahan seperti *flour*, *sugar*, *egg* dan *fat* yang di panggang. Dalam pembuatannya, *cake* dapat ditambah dengan bahan-bahan lainnya seperti *salt*, *leavening agent*, *shortening*, *milk* dan lain sebagainya. Penambahan bahan-bahan tersebut bertujuan untuk menghasilkan hasil *cake* yang diinginkan baik dari segi tekstur, aroma, hingga rasa (Faridah, 2008).

Untuk menambah nilai estetika pada kue, kita dapat menambahkan hiasan pada kue. *Cake decorating* memiliki arti melapisi *cake* atau menambahkan hiasan pada kue menggunakan bahan-bahan khusus untuk menghias kue. Menghias kue merupakan salah satu kegiatan yang dapat menambah nilai estetika pada kue, ketika menghias kue kita dapat berkreasi secara leluasa dengan mengandalkan kreativitas yang kita miliki, bahkan jika kita tidak dapat berfikir tentang desain kue yang ingin dibuat, maka kita dapat menambahkan aksen sederhana seperti garis atau yang lainnya berdasarkan hal-hal menarik untuk mendapat inspirasi. Agar mendapatkan dekorasi kue yang indah, maka yang kita butuhkan yaitu berlatih hingga terbiasa dalam mendekorasi kue (Faridah, 2008). Selain definisi *cake decor* sebagai suatu seni menggunakan *icing* atau *frosting* atau bahan *edible* lainnya yang dapat dimakan, alasan penulis membuat *cake decor* karena,

cake decor dapat meningkatkan kualitas kue, memberikan kontribusi rasa serta dapat menambah daya tarik visual bagi yang melihatnya dibandingkan dengan kue tanpa dekorasi (Nadiah, 2013).

Dalam menghias kue kita dapat menggunakan berbagai jenis bahan, salah satunya yaitu dengan menggunakan *Rolled fondant*. *Rolled fondant* yang digunakan pada *wedding cake* memiliki konsistensi kenyal seperti adonan, bahan ini terbuat dari gula *confectioners*, *glucose*, gliserin dan gelatin. Dalam penggunaannya, *rolled fondant* biasanya diletakan diatas kue, fungsinya untuk melapisi kue sehingga menghasilkan permukaan kue yang halus. Selain untuk melapisi kue, *rolled fondant* dapat dibentuk untuk membuat busur, bunga serta barang-barang dekoratif lainnya (Rinsky, 2009). Alasan penulis memilih menggunakan *rolled fondant* karena, *rolled fondant* memiliki konsistensi seperti *clay* sehingga mudah dibentuk menjadi apapun, *rolled fondant* pun dapat digulung sehingga dapat melapisi kue dengan mudah dan menghasilkan permukaan yang halus dan rata, oleh karena itu *rolled fondant* dapat dibentuk untuk membuat *topping* kue dengan berbagai macam bentuk dan karakter sehingga menambah nilai dari kue itu sendiri (Moore, 2021).

Kue telah menjadi tonggak sejarah selama beberapa generasi dan telah berevolusi selama beberapa dekade, umumnya kue dijadikan sebagai simbol kasih sayang dan pemberian seperti kue pada perayaan ulang tahun. Namun, menemukan kue ulang tahun yang cocok seringkali tidak mudah, karena perputaran tren yang sangat cepat di era sosial media saat ini. Contoh tren kue ulang tahun yang berkembang saat ini antara lain yaitu *minimalist*

cake dan *pinata cakes* (Toujours, 2021). Hal tersebut membuat pergerakan trend yang semakin beragam, termasuk trend kue menggunakan *rolled fondant*, dalam penggunaannya *rolled fondant* dapat disesuaikan untuk kue-kue baru yang akan datang, baik dikombinasikan dengan *buttercream* atau bahan lainnya (Bennett, 2020).

Sebelum mendekorasi kue, hal pertama yang perlu dilakukan adalah memilih tema. Pemilihan tema ini mencakup gambaran serta derokasi apa saja yang ingin digunakan pada kue (Faridah, 2008). Banyak tema yang dapat diaplikasikan untuk mendekorasi kue salah satunya adalah kartun *Toy Story*. *Toy Story* merupakan film pertama garapan rumah film Pixar yang tayang di bioskop Amerika ketika tahun 1995. Kue dekor dengan tema *Toy Story* dapat dipakai pada berbagai macam acara, salah satunya ialah pada perayaan ulang tahun seseorang. Ketika memberikan hadiah pada perayaan ulang tahun orang terkasih, tentu kita akan berupaya untuk memberikan yang terbaik serta hal kesukaan mereka. Memberikan kue ulang tahun dengan tema dekorasi kesukaan orang terkasih akan menjadi hal istimewa di hari spesialnya, salah satunya yaitu dekorasi kue tema *Toy Story* yang banyak digemari, mulai dari anak-anak hingga penggemar kartun itu sendiri, maka kue ulang tahun dengan tema *Toy Story* ini akan cocok menjadi kejutan di hari spesial seseorang yang menyukai kartun. Kartun dengan berbagai karakter yang disukai anak-anak ini memiliki warna yang cerah sehingga menimbulkan kesan kegembiraan. Berdasarkan pemaparan materi diatas, maka penulis ingin mengangkat Tugas Akhir ini dengan judul :

“DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *TOY STORY*”

B. Usulan Produk

Dibawah ini penulis akan memaparkan lebih lanjut tentang Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Toy Story* yang akan dibuat.

1. Konsep produk

Tema merupakan salah satu hal terpenting ketika mendekor kue, pasalnya dengan adanya tema kita dapat menentukan gambaran hasil akhir kue yang kita inginkan, baik dari segi ukuran kue hingga hiasan yang akan digunakan pada kue. Maraknya minat masyarakat pada kue dekorasi saat ini, membuat penulis ingin mencoba untuk mengaplikasikannya pada Kue Ulang Tahun pada Tugas Akhir ini. Kue Ulang Tahun merupakan salah satu kue yang populer dan dapat digunakan untuk siapa saja dalam memperingati hari lahir serta bertambahnya usia seseorang.

Dalam pembuatannya, penulis mengangkat Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Toy Story*. Penulis memilih tema *Toy Story* karena film *Pixar* sangat familiar ditelinga masyarakat Indonesia, banyaknya tokoh mainan yang dapat dibentuk menjadi dekorasi kue, serta tema *Toy Story* ini memiliki tatanan warna yang cerah dan akan menimbulkan kesan kegembiraan sehingga cocok untuk kalangan anak-anak dan penggemar kartun dengan rentang usia 7-12 tahun. Kue dekorasi dengan tema *Toy Story* ini akan direalisasikan dengan tiga *tier* kue berbentuk lingkaran, untuk *base cake* yang penulis gunakan adalah *Butter cake* karena memiliki struktur yang kokoh sehingga mampu untuk menopang banyak dekorasi, sedangkan untuk *filling cake* penulis memilih menggunakan *chocolate ganache* karena cocok untuk dijadikan *filling* serta *cover cake* sebelum kue dibalut oleh

rolled fondant, kelebihan *chocolate ganache* pada pembuatan kue dekor ini adalah agar kue memiliki struktur yang kokoh mengingat *chocolate ganache* tidak mudah meleleh seperti *filling cake* lainnya.

Dalam pembuatan kue dekor ini, kue dapat dibuat menggunakan *Butter cake* namun penulis mengaplikasikan dengan menggunakan *dummy cake* dari *styrofoam* sebagai pengganti kue agar mudah dalam mendekorasi serta menekan *cost* agar lebih terjangkau, untuk alasnya penulis menggunakan *cake board*, karena *cake board* mudah didapat dan harganya terjangkau.

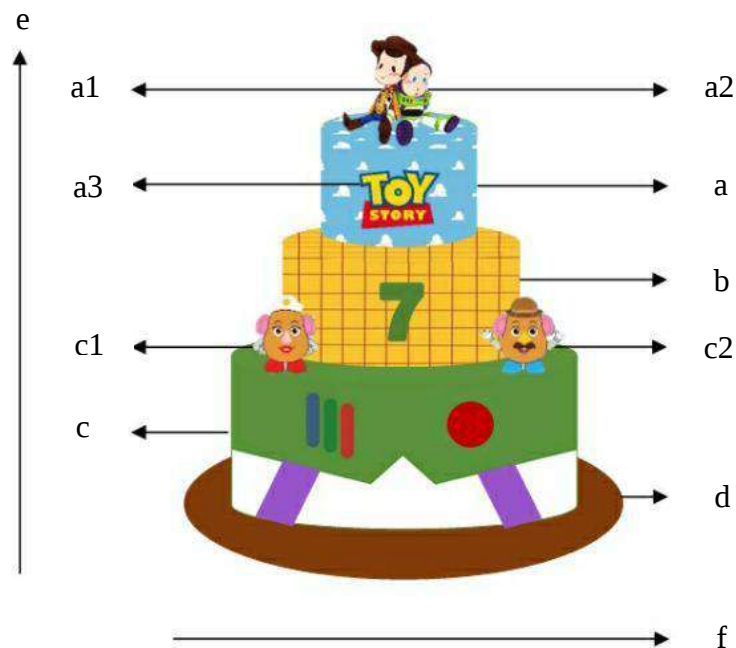
Untuk melapisi *dummy cake*, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai *covering cake*-nya karena *rolled fondant* mudah dibentuk dan lentur sehingga mudah untuk diaplikasikan. Untuk *tier* bagian bawah, penulis akan membuatnya dengan *dummy cake* berdiameter 28 cm dan tinggi 15 cm, kemudian untuk *tier* kedua, penulis akan membuatnya berdiameter 22 cm serta tinggi 12 cm, kemudian untuk *tier* ketiga, penulis akan membuatnya berdiameter 16 cm serta tinggi 10 cm. Untuk pelengkap, penulis juga akan membuat beberapa *figurine* pada dekorasi kue ini, antara lain *figurine Woddy*, *figurine Buzz Lightyear*, *Mr* dan *Mrs Potato Head*. Pada tema *Toy Story* ini nantinya penulis akan memakai warna-warna cerah untuk membuatnya berdasarkan warna pada film kartunnya seperti warna merah, biru, ungu, kuning, putih, hitam, coklat dan hijau.

2. Filosofi produk

Penulis mengangkat Tema *Toy Story* untuk dijadikan sebagai Dekorasi Kue karena kartun *Toy Story* ini memiliki paduan warna yang cerah seperti warna kuning, merah, biru, ungu, putih, coklat dan hijau yang membuat

keberagaman warna cerah yang ceria ketika disajikan. Penulis terinspirasi pada baju *Buzz Lightyear* yang berwarna putih, hijau dan ungu karena motif ini mempresentasikan tokoh *Buzz Lightyear* dengan baju angkasawannya. Warna biru dan putih dalam pembuatan tema ini merujuk pada langit, di dalam film *Toy Story* ini diperlihatkan bahwa motif dinding kamar *Andy* sang pemilik mainan berwarna biru langit dengan banyaknya aksen awan, serta warna kuning dengan aksen garis merah mengarah kepada baju kemeja yang *Woddy* pakai. Dalam keseluruhan pembuatan kue dekorasi ini, motif-motif yang digunakan terinspirasi dari kedua tokoh utama bernama *Woddy* dan *Buzz Lightyear*. Alasan penulis memilih karakter *Woddy* dan *Buzz Lightyear* sebagai inspirasi utama dalam pembuatan dekorasi kue ini karena karakter *Woddy* ini digambarkan sebagai pemimpin mainan *Andy* yang baik hati, bijaksana dan populer, sedangkan karakter *Buzz Lightyear* merupakan mainan angkasawan elektronik gagah yang selalu menemani *Woddy* dalam petualangannya di setiap film (Pixar, 2021).

3. Desain Produk



GAMBAR 1 DESAIN PRODUK

Sumber: Olahan Penulis, 2021

Keterangan:

- a. Tier Pertama (D: 16 cm dan T: 10 cm)
 - 1) Woody (T: 8 cm)
 - 2) Buzz Lightyear (T: 7 cm)
 - 3) Logo Toy Story (T: 6 cm dan L: 7 cm)
- b. Tier Kedua (D: 22 cm dan T: 12 cm)
- c. Tier Ketiga (D: 28 cm dan T: 15 cm)
 - 1) Mrs. Potato Head (T: 7 cm)
 - 2) Mr. Potato Head (T: 7 cm)
- d. Cake board diameter 35 cm
- e. Total tinggi Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema Toy Story ini adalah 48 cm.

- f. Total lebar Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Toy Story* ini adalah 35 cm.

Produk yang akan penulis buat terbagi menjadi beberapa bagian, yaitu:

- a. *Tier Pertama* (D: 16 cm dan T: 10 cm)



GAMBAR 2 *TIER PERTAMA*

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Penulis akan membuat *tier* pertama ini dengan tema langit biru dan awan, tema ini terinspirasi dari *wallpaper* dinding kamar *Andy* yang memiliki motif biru langit disertai banyak awan putih pada film *Toy Story*. Warna-warna yang akan penulis gunakan yaitu biru dan putih. Untuk *tier* pertama ini dapat dibuat dengan menggunakan kue, namun penulis memodifikasinya dengan menggunakan *dummy cake* berdiameter 16 cm dan tinggi 10 cm. *Dummy cake* yang terbuat dari *styrofoam* ini nantinya akan penulis *cover* dengan *rolled fondant* yang diberi perwana biru dan *rolled fondant* berwarna putih yang akan penulis pipihkan dan dipotong menjadi awan sebagai dekorasinya.

1) *Woddy*

Alasan penulis memilih karakter *Woddy* dalam pembuatan dekorasi kue ini karena karakter *Woddy* ini digambarkan sebagai pemimpin mainan *Andy* yang baik hati, bijaksana dan populer. Alih-alih menjadi pemimpin yang jahat, *Woddy* mempertahankan banyak kebanggaan sebagai mainan favorit *Andy* (Pixar, 2021). Untuk dekorasi kue *Toy Story* ini, penulis akan membuat *figurine Woddy* berukuran tinggi 8 cm dengan posisi duduk diatas kue. Untuk membuatnya penulis mengaplikasikan *rolled fondant* yang telah diberi perwarna kuning, merah, cokelat, putih, krem, hitam dan biru dengan cara memipihkan *rolled fondant* untuk bagian baju dan celana serta membentuk anggota tubuh seperti tangan, kaki serta wajah dengan bantuan *fondant tools*.

2) *Buzz Lightyear*

Alasan penulis memilih karakter *Buzz Lightyear* dalam pembuatan dekorasi kue ini karena karakter *Buzz Lightyear* merupakan mainan angkasawan elektronik gagah yang menemani *Woddy* dalam petualangannya di setiap film. Ciri khas *Buzz* yaitu memiliki kulit putih, mata biru, kerah ungu dan baju angkasawan berwarna putih dan hijau, *Buzz* termasuk mainan favorit *Andy* karena merupakan mainan pemberian hadiah ulang tahun dari ibunya (Pixar, 2021). Untuk dekorasi kue *Toy Story* ini, penulis akan membuat *figurine Buzz* berukuran tinggi 7 cm dengan posisi duduk diatas kue. Untuk membuatnya penulis mengaplikasikan

rolled fondant yang telah diberi perwana hijau, ungu, merah, putih, krem dan biru dengan cara serta membentuk anggota tubuh seperti tangan, kaki serta wajah dengan bantuan *fondant tools*.

3) Logo *Toy Story* dan Awan

Untuk dekorasi kue *Toy Story* ini, penulis akan membuat Logo *Toy Story* berukuran tinggi 6 cm dan lebar 7 cm dengan mengaplikasikan *rolled fondant* yang diberi perwana biru tua, kuning serta merah dengan cara memipihkannya *rolled fondant* kemudian dipotong mengikuti pola logo *Toy Story* dengan bantuan pisau. Hal serupa dilakukan untuk membuat dekorasi awan dengan *rolled fondant* berwarna putih yang dipipihkan dan dipotong mengikuti pola awan.

b. *Tier* kedua (D: 22 cm dan T: 12 cm)



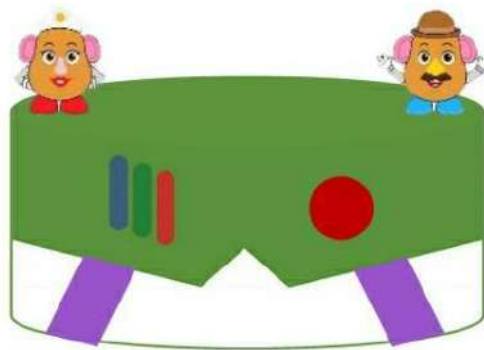
GAMBAR 3 *TIER* KEDUA

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Penulis akan membuat *tier* kedua ini dengan tema *Woddy* sang karakter utama yang identik dengan baju kemeja *Woody*. Hal ini membuat penulis ingin mengaplikasikan *pattern* baju kemeja *Woddy*

pada *tier* kedua ini. Warna-warna yang akan penulis gunakan akan mengacu pada warna kemeja *woddy* yaitu, warna kuning dan merah yang akan diaplikasikan pada *rolled fondant* dengan pewarna. Untuk *tier* kedua ini dapat dibuat dengan menggunakan kue, namun penulis memodifikasinya dengan menggunakan *dummy cake* berdiameter 22 cm dan tinggi 10 cm. *Dummy cake* yang terbuat dari *styrofoam* ini nantinya akan penulis *cover* dengan *rolled fondant* yang diberi perwarna kuning dan *rolled fondant* berwarna merah yang akan penulis pipihkan menggunakan *rolling pin* dan dipotong memanjang untuk dijadikan sebagai aksen garis, kemudian untuk aksen angka pada kue, penulis akan menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau tua yang akan penulis pipihkan dan potong menjadi bentuk angka tujuh.

c. *Tier* ketiga (D: 28 cm dan T: 15 cm)



GAMBAR 4 TIER KETIGA

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Penulis akan membuat *tier* ketiga ini dengan tema *Buzz Lightyear* yang merupakan mainan angkasawan elektronik gagah dan identik

dengan baju angkasawan berwarna putih dan hijau. Hal ini membuat penulis ingin mengaplikasikan *pattern* baju *Buzz Lightyear* pada tier paling bawah ini. Warna-warna yang akan penulis gunakan akan mengacu pada warna baju *Buzz Lightyear* seperti warna putih, hijau, ungu, merah dan biru yang akan diaplikasikan pada *rolled fondant* dengan pewarna. Untuk tier ketiga ini dapat dibuat dengan menggunakan kue namun penulis memodifikasinya dengan menggunakan *dummy cake* berdiameter 28 cm dan tinggi 15 cm. *Dummy cake* yang terbuat dari *styrofoam* ini nantinya akan penulis cover dengan *rolled fondant* berwarna putih, *rolled fondant* berwarna hijau dan *rolled fondant* berwarna ungu yang akan penulis pipihkan dan potong menyerupai baju *Buzz Lightyear*.

1) *Mrs. Potato Head*

Alasan penulis memilih karakter *Mrs. Potato Head* dalam pembuatan dekorasi kue ini karena karakter *Mrs. Potato Head* merupakan karakter pendukung dalam film *Toy Story* ini. *Mrs. Potato Head* merupakan istri dan penggemar terbesar dari *Mr. Potato Head*. Dia selalu bersedia membantu *Mr. Potato Head* (Pixar, 2021). Untuk dekorasi kue *Toy Story* ini, penulis akan membuat *figurine* mainan *Mrs. Potato head* berukuran tinggi 7 cm dengan mengaplikasikan *rolled fondant* yang diberi perwarna coklat, merah, hitam, merah muda dan putih menggunakan teknik *sculpture* dengan cara membentuk *rolled fondant* menjadi

anggota tubuh seperti badan, tangan, kaki serta wajah dengan bantuan *fondant tools*.

2) *Mr. Potato Head*

Alasan penulis memilih karakter *Mr. Potato Head* dalam pembuatan dekorasi kue ini karena karakter *Mr. Potato Head* merupakan karakter pendukung dalam film *Toy Story* ini. *Mr. Potato Head* merupakan mainan pemarah yang terkadang tidak ramah. Meskipun demikian, jauh dilubuk hati *Mr. Potato Head* memiliki hati yang tulus dan siap untuk melakukan apa saja untuk menyelamatkan teman-temannya (Pixar, 2021). Untuk dekorasi kue *Toy Story* ini, penulis akan membuat *figurine* mainan *Mr. Potato head* berukuran tinggi 7 cm dengan mengaplikasikan *rolled fondant* yang diberi perwarna coklat, putih, hitam, merah muda dan biru menggunakan teknik *sculpture* dengan cara membentuk *rolled fondant* menjadi anggota tubuh seperti badan, tangan, kaki serta wajah dengan bantuan *fondant tools*.

d. *Cake board*

Untuk alas dekorasi kue *Toy Story* ini, penulis menggunakan *cake board* dengan diameter 35 cm yang akan dilapisi dengan *fondant* berwarna coklat dengan cara memipihkan *rolled fondant* dengan bantuan *rolling pin*.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Standar resep merupakan metode standarisasi dari suatu resep yang sedemikian rupa sehingga menghasilkan kontrol pada biaya dan kuantitas bahan (Sona, 2020). Dalam penggunaan standar resep *butter cake* dan *chocolate ganache* ini, penulis terinspirasi untuk menggunakan resep dari Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung. Alasan penulis menggunakan resep ini karena, penulis telah mempraktikannya secara langsung. Berikut pemaparan lebih jauh tentang *butter cake* dan *chocolate ganache*.

Butter Cake adalah salah satu kue yang kaya akan rasa, bertekstur lembut dan memiliki struktur yang kokoh (Huff, 2021). Penulis memilih *Butter Cake* karena memiliki struktur yang kokoh sehingga dapat menopang berbagai jenis dekorasi pada kue.

Chocolate ganache adalah coklat yang dilelehkan dan diencerkan dengan krim. Dalam penggunaannya, *Chocolate Ganache* dapat digunakan dengan berbagai macam cara seperti menjadi *glaze* ataupun *frosting* (Lindsay, 2019). Penulis memilih *Chocolate Ganache* karena memiliki struktur yang kokoh untuk dijadikan sebagai isian kue dan tidak mudah meleleh. Berikut pemaparan Standar Resep yang penulis gunakan dalam pengerjaan Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Toy Story*.

TABEL 1
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori: Kue	
			Hasil: 1 <i>Whole</i> Ø: 28 cm T: 15 cm, 1 <i>Whole</i> Ø: 22 cm T: 12 cm, 1 <i>Whole</i> Ø: 16 cm T: 10 cm	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Sediakan			Alat serta bahan yang akan diperlukan selama pembuatan <i>Butter Cake</i> ini
2.	Campurkan	1.320 gr 1.056 gr	<i>Unsalted Butter</i> <i>Granulated Sugar</i>	Sampai gula larut dan adonan berwarna pucat dan lembut
3.	Masukkan	1.188 gr	<i>Soft flour</i>	Ke dalam campuran <i>butter</i> dan gula sedikit demi sedikit
4.	Masukkan	19 pcs	<i>Egg</i>	Ke dalam campuran <i>butter</i> dan gula satu per satu
5.	Campurkan	<i>Few drop</i> <i>Little of</i>	<i>Vanilla ess</i> <i>Lemon zest</i>	Ke dalam adonan <i>butter cake</i>
6.	Campurkan			Semua bahan dengan <i>mixer</i> hingga tercampur rata
7.	Tuangkan			Adonan <i>Butter Cake</i> pada loyang yang telah diberi <i>greasing oil</i>
8.	Panggang		Adonan <i>Butter Cake</i>	Pada <i>Oven</i> dengan suhu 170°C selama kurang lebih 30-40 menit

TABEL 1
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
9.	Keluarkan		<i>Butter cake</i>	Dari oven, tunggu hingga <i>butter cake</i> mencapai suhu ruang, lalu keluarkan dari loyang
10.	Keluarkan		<i>Butter cake</i>	Dari loyang, maka <i>Butter cake</i> siap digunakan untuk <i>base cake</i> .

Sumber: STP NHI Bandung dan Olahan Penulis, 2021

TABEL 2
STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Kategori: Isian Kue	
			Hasil: 1.162,5 gr	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Sediakan			Alat serta bahan yang diperlukan
2.	Panaskan	375 gr	<i>Fresh cream</i>	Pada <i>sauce pan</i> hingga hangat kuku
3.	Masukkan	22,5 gr 15 gr	<i>Cocoa powder</i> <i>Sugar</i>	Ke dalam <i>Fresh cream</i> , aduk hingga merata, matikan api
4.	Masukkan	750 gr	<i>Chocolate chopped</i>	Ke dalam campuran <i>fresh cream</i> , <i>cocoa powder</i> dan <i>sugar</i> , aduk hingga merata
5.	Tuangkan			Ke dalam <i>bowl</i> , dan <i>chocolate ganache</i> siap untuk digunakan sebagai <i>filling cake</i>

Sumber: STP NHI Bandung dan Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
STANDAR RESEP DEKORASI KUE

DEKORASI KUE DENGAN <i>ROLLED FONDANT</i>			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 <i>cake tier</i> D 16 cm T 10 cm	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Sediakan			Alat serta bahan yang diperlukan untuk menghias kue
2.	Campurkan	10 tetes 2 tetes 2 tetes	Pewarna biru Pewarna kuning Pewarna merah	Pada <i>Rolled fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian
3.	<i>Cover</i>	400 gr 1 Pc	<i>Rolled fondant</i> warna biru <i>Butter cake with filling chocolate ganache/dummy cake</i> (D: 16 cm T: 10 cm)	yang diaplikasikan pada untuk menutupi <i>tier</i> pertama
4.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>cake smoother</i>
5.	Bentuklah	150 gr 50 gr 50 gr 50 gr	<i>Rolled fondant</i> warna putih <i>Rolled fondant</i> warna merah <i>Rolled fondant</i> warna biru tua <i>Rolled fondant</i> warna kuning	Sebagai detail awan dan Dengan logo tulisan <i>Toy Story</i> sesuai dengan desain agar mempercantik kue dekor
6.	Tempelkan			Aksen awan dan juga logo <i>Toy Story</i> yang telah dibuat pada <i>butter cake/ dummy cake</i> yang telah di <i>cover</i>

TABEL 3
STANDAR RESEP DEKORASI KUE (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
7.	Campurkan	2 tetes 1 tetes 1 tetes 1 tetes 1 tetes 2 tetes 1 tetes	Pewarna biru Pewarna hitam Pewarna hijau Pewarna kuning Pewarna merah Pewarna cokelat Pewarna ungu	Pada <i>Rolled fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian
8.	Bentuklah	300 gr	<i>Rolled fondant</i> yang telah diberi pewarna	Menjadi sebuah <i>figurine Woddy dan Buzz Lightyear</i> sebagai hiasan kue dekor
9.	Letakkan			<i>figurine Woddy dan Buzz Lightyear</i> di bagian atas kue/ <i>dummy cake</i> sebagai hiasan kue dekor.

Sumber: STP NHI Bandung dan Olahan Penulis, 2021

DEKORASI KUE DENGAN <i>ROLLED FONDANT</i>			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 <i>cake tier</i> D 22 cm T 12 cm	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Sediakan			Alat serta bahan yang diperlukan untuk menghias kue
2.	Campurkan	15 tetes 4 tetes 1 tetes	Pewarna kuning Pewarna merah Pewarna hijau	Pada <i>Rolled fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian

TABEL 3
STANDAR RESEP DEKORASI KUE (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
3.	<i>Cover</i>	600 gr 1 Pc	<i>Rolled fondant</i> warna kuning <i>Butter cake with filling chocolate ganache/dummy cake</i> (D: 22 cm T: 12 cm)	yang diaplikasikan pada untuk menutupi <i>tier</i> kedua
4.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>cake smoother</i>
5.	Bentuklah	200 gr	<i>Rolled fondant</i> warna merah	Sebagai detail garis sesuai dengan desain agar mempercantik kue dekor
6.	Tempelkan			Aksen garis yang telah dibuat pada <i>butter cake/dummy cake</i> yang telah di <i>cover</i>
7.	Bentuklah	20 gr	<i>Rolled fondant</i> warna hijau	Menjadi bentuk angka tujuh sesuai dengan desain agar mempercantik kue dekor
8.	Tempelkan			Aksen angka tujuh yang telah dibuat pada <i>butter cake/dummy cake</i> yang telah di <i>cover</i> .

Sumber: STP NHI Bandung dan Olahan Penulis, 2021

DEKORASI KUE DENGAN <i>ROLLED FONDANT</i>			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 <i>cake tier</i> D 28 cm T 15 cm	
No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan

TABEL 3
STANDAR RESEP DEKORASI KUE (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
1.	Sediakan			Alat serta bahan yang diperlukan untuk menghias kue
2.	Campurkan	2 tetes 17 tetes 2 tetes 2 tetes	Pewarna biru Pewarna hijau Pewarna merah Pewarna ungu	Pada <i>Rolled fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian
3.	Cover	600 gr 200 gr 1 Pc	<i>Rolled fondant</i> warna hijau <i>Rolled fondant</i> warna putih <i>Butter cake with filling chocolate ganache / dummy cake</i> (D: 28 cm T: 15 cm)	yang diaplikasikan pada untuk menutupi <i>tier</i> ketiga
4.	Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> dengan <i>cake smoother</i>
5.	Bentuklah	40 gr	<i>Rolled fondant</i> warna ungu	Sebagai aksan baju dari pinggang Buzz Lightyear pada <i>butter cake / dummy cake</i> yang telah dicover
6.	Bentuklah	20 gr 20 gr 20 gr	<i>Rolled fondant</i> warna merah <i>Rolled fondant</i> warna biru tua <i>Rolled fondant</i> warna hijau tua	Sebagai detail tombol pada baju Buzz Lightyear sesuai dengan desain agar mempercantik kue dekor
7.	Tempelkan			Aksen tombol yang telah dibuat pada <i>butter cake / dummy cake</i> yang telah di cover

TABEL 3
STANDAR RESEP DEKORASI KUE (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Nama Bahan	Penjelasan
8.	Campurkan	1 tetes 4 tetes 1 tetes 2 tetes 1 tetes	Pewarna biru Pewarna cokelat Pewarna hitam Pewarna merah Pewarna kuning	Pada <i>Rolled fondant</i> yang telah dibagi menjadi beberapa bagian
9.	Bentuklah	300 gr	<i>Rolled fondant</i> yang telah diberi pewarna	Menjadi sebuah <i>figurine</i> tuan dan nyonya kentang sebagai hiasan kue dekor
10.	Letakkan			<i>figurine</i> tuan dan nyonya kentang di bagian atas kue sebagai hiasan kue dekor
11.	Campurkan	15 tetes	Pewarna cokelat	Pada <i>Rolled fondant</i> yang telah ditimbang
12.	Cover	400 gr 1 Pc	<i>Rolled fondant</i> warna cokelat <i>Cake board</i> (D:35 cm)	yang diaplikasikan pada untuk menutupinya
13.	Susunlah			Ketiga <i>tier butter cake / dummy cake</i> yang telah didekorasi beserta keempat buah <i>figurine</i> diatas <i>cake board</i>
14.	Sajikan			Kue dekor dengan Tema <i>Toy Story</i> untuk perayaan ulang tahun yang kalian inginkan.

Sumber: STP NHI Bandung dan Olahan Penulis, 2021

2. Daftar alat yang dibutuhkan

Untuk membuat dekorasi kue dengan tema *Toy Story* ini, penulis membutuhkan alat-alat yang akan menunjang dalam proses pembuatannya, berikut alat-alat yang akan penulis gunakan.

TABEL 4
DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN

No.	Nama	Gambar	Fungsi
1.	<i>Silicon Mat</i>		Sebagai alas dalam mencampurkan <i>fondant</i> dengan pewarna
2.	<i>Mixing Bowl</i>		Sebagai wadah untuk menyimpan tepung maizena
3.	<i>Cake Smoother</i>		Untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> ketika proses melapisi <i>dummy cake</i>
4.	<i>Rolling Pin</i>		Untuk menggilas adonan <i>fondant</i> agar sesuai dengan ketipisan yang diinginkan
5.	<i>Fondant Tools</i>		Untuk membuat detail pada <i>fondant</i>

TABEL 4
DAFTAR ALAT-ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

6.	<i>Brush</i>		Alat untuk mengolesi CMC pada <i>fondant</i>
7.	<i>Cutting Wheels</i> dan pisau		Alat untuk memotong <i>fondant</i> yang berlebihan
8.	Penggaris		Untuk mengukur <i>fondant</i> sebelum dipotong
9.	<i>Turning Table</i>		Untuk memudahkan pada proses dekorasi kue

Sumber: Olahan penulis, 2021

3. *Purchase Order*

Purchase Order dapat diartikan sebagai suatu dokumen yang berisi permintaan atau pesanan suatu produk dari pembeli kepada penjual yang akan dikirimkan pada tanggal tertentu (Murphy,2019). Berikut pemaparan *Purchase Order* yang penulis butuhkan dalam pengerjaan Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Toy Story*.

TABEL 5
PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Unsalted butter</i>	1.362 gr	36.000	227 Gr	216.000
<i>Sugar</i>	2 kg	12.950	Kg	25.900
<i>Soft flour</i>	2 kg	12.000	Kg	24.000
<i>Egg</i>	24 buah	23.000	Kg	34.500
<i>Lemon</i>	5 buah	39.000	5 buah	39.000
<i>Vanilla ess</i>	50 ml	45.000	50 ml	45.000
<i>Salt</i>	250 gr	2.000	250 gr	2.000
<i>Dark chocolate</i>	1 kg	47.000	Kg	47.000
<i>Fresh cream</i>	1 kg	89.000	Kg	89.000
<i>Cocoa Powder</i>	165 gr	34.900	165 gr	34.900
CMC	1 botol	9.000	Botol @ 43 gr	9.000
Alas kue D: 35 cm	1 buah	4.000	Buah	4.000
Maizena	1 kg	24.500	Kg	24.500
Pewarna Kuning	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Hijau	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Cokelat	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000

TABEL 5
PURCHASE ORDER DENGAN BUTTER CAKE (LANJUTAN)

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
Pewarna Biru	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Merah	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Ungu	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Hitam	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Tusuk gigi	1 <i>pack</i>	2.000	1 <i>pack</i>	2.000
Tusuk sate	1 <i>pack</i>	9.500	1 <i>pack</i>	9.500
<i>Rolled fondant</i>	5 kg	350.000	5 Kg	350.000
TOTAL				981.300

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 6
PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY CAKE

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Dummy Cake</i> (D: 28 cm & T: 15 cm)	1 buah	32.000	Buah	32.000
<i>Dummy Cake</i> (D: 22 cm & T: 12 cm)	1 buah	15.000	Buah	15.000
<i>Dummy Cake</i> (D: 16 cm & T: 8 cm)	1 buah	7.000	Buah	7.000

TABEL 6
PURCHASE ORDER DENGAN DUMMY CAKE (LANJUTAN)

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total Biaya (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Cake board</i> (D: 35 cm)	1 buah	4.000	Buah	4.000
<i>Rolled fondant</i>	5 kg	350.000	Kg	350.000
CMC	1 botol	9.000	Botol @43 gr	9.000
Maizena	1 kg	24.500	Kg	24.500
Pewarna Kuning	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Hijau	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Cokelat	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Biru	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Merah	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Ungu	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Hitam	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Tusuk gigi	1 <i>pack</i>	2.000	1 <i>pack</i>	2.000
Tusuk sate	1 <i>pack</i>	9.500	1 <i>pack</i>	9.500
TOTAL				478.000

Sumber: Olahan Penulis, 2021

4. *Recipe Costing*

Recipe Costing merupakan biaya bahan-bahan yang didapatkan dengan cara menghitung bahan per individu pada item menu yang digunakan (Scott,

2021). Berikut pemaparan *Recipe Costing* yang penulis tetapkan dalam pengerjaan Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Toy Story*.

TABEL 7
RECIPE COSTING DENGAN BUTTER CAKE

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total
		Harga (Rp)	Unit	Biaya (Rp)
<i>Unsalted butter</i>	1320 gr	36.000	227 gr/ pack	209.339,21
<i>Sugar</i>	1071 gr	12.950	Kg	13.869,45
<i>Soft flour</i>	1188 gr	12.000	Kg	14.256
<i>Egg</i>	19 pcs	23.000	Kg	27.312,5
<i>Lemon</i>	1 buah	39.000	5 buah	7.800
<i>Vanilla ess</i>	5 ml	45.000	50 ml	4.500
<i>Salt</i>	4 gr	2.000	250 gr	32
<i>Dark chocolate</i>	750 gr	47.000	Kg	35.250
<i>Dairy fresh cream</i>	375 gr	89.000	Kg	31.150
<i>Cocoa powder</i>	22,5 gr	34.900	165 gr	4.704,5
CMC	1 botol	9.000	Botol @43 gr	9.000
Alas kue D: 35 cm	1 buah	4.000	Buah	4.000
Maizena	1 kg	24.500	Kg	24.500
Pewarna Kuning	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Hijau	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000

TABEL 7
RECIPE COSTING DENGAN BUTTER CAKE (LANJUTAN)

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total
		Harga (Rp)	Unit	Biaya (Rp)
Pewarna Cokelat	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Biru	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Merah	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Ungu	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Hitam	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Tusuk gigi	1 <i>pack</i>	2.000	1 <i>pack</i>	2.000
Tusuk sate	1 <i>pack</i>	9.500	1 <i>pack</i>	9.500
<i>Rolled fondant</i>	3.420 gr	350.000	5 Kg	239.400
TOTAL				661.614

Sumber: Olahan penulis, 2021

TABEL 8
RECIPE COSTING DENGAN DUMMY CAKE

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total
		Harga (Rp)	Unit	Biaya (Rp)
<i>Dummy Cake</i> (D: 28 cm & T: 15 cm)	1 buah	32.000	Buah	32.000
<i>Dummy Cake</i> (D: 22 cm & T: 12 cm)	1 buah	15.000	Buah	15.000

TABEL 8
RECIPE COSTING DENGAN DUMMY CAKE (LANJUTAN)

Nama Bahan	Kuantitas	Harga Satuan		Total
		Harga (Rp)	Unit	Biaya (Rp)
<i>Dummy Cake</i> (D: 16 cm & T: 8 cm)	1 buah	7.000	Buah	7.000
Alas kue D: 35 cm	1 buah	4.000	Buah	4.000
<i>Rolled fondant</i>	3.420 gr	350.000	5 kg	239.400
CMC	1 botol	9.000	Botol @ 43 gr	9.000
Maizena	1 botol	24.500	Kg	24.500
Pewarna Kuning	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Hijau	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Cokelat	2 botol	2.500	Botol @15 ml	5.000
Pewarna Biru	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Merah	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Ungu	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Pewarna Hitam	1 botol	2.500	Botol @15 ml	2.500
Tusuk gigi	1 <i>pack</i>	2.000	1 <i>pack</i>	2.000
Tusuk sate	1 <i>pack</i>	9.500	1 <i>pack</i>	9.500
TOTAL				367.400

Sumber: Olahan Penulis, 2021

5. *Selling Price*

Selling Price merupakan jumlah yang dibayar oleh pembeli atas produk atau jasa yang diterimanya (Hart,2021). Berikut pemaparan *Selling Price* yang penulis tetapkan dalam pengerjaan Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Toy Story*. Penulis menggunakan rumus perhitungan *Selling Price* yang ditetapkan oleh Spencer dan Rippington (2012):

$$\text{Selling price} = \frac{\text{Food cost}}{\text{Desired food cost}} \times 100$$

TABEL 9
SELLING PRICE DENGAN BUTTER CAKE

TOTAL INGREDIENTS COST	Rp.661.614
CREATIVITY AND ART 40%	Rp.264.645,6
TOTAL COST	Rp.926.259,6
DESIRED COST PERCENT	35%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp.2.646.456
ACTUAL SELLING PRICE	Rp.2.800.000

Sumber: Olahan Penulis, 2021

TABEL 10
SELLING PRICE DENGAN DUMMY CAKE

TOTAL INGREDIENTS COST	Rp.367.400
CREATIVITY AND ART 40%	Rp.146.960
TOTAL COST	Rp.514.360
DESIRED COST PERCENT	35%

TABEL 10
SELLING PRICE DENGAN DUMMY CAKE (LANJUTAN)

<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp.1.469.600
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp.1.600.000

Sumber: Olahan Penulis, 2021

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi Latihan dan Kegiatan Presentasi Produk Tugas Akhir ini berlokasi di alamat:

Jl. Pabuaran Rt 05 Rw 06 No. 89 Kec. Cibinong, Kab. Bogor, Jawa Barat ID 16916.

2. Waktu

a) Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Tugas Akhir

Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk Tugas Akhir ini dilakukan pada bulan Oktober - Desember 2021.

b) Pelaksanaan Presentasi Produk Tugas Akhir

Untuk Presentasi Produk Tugas Akhir ini akan dilaksanakan pada bulan Februari 2022.