

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pastry dan *bakery* merupakan salah satu cakupan dari dunia kuliner. Komponen-komponennya mencakup; berbagai macam kue, roti, *cookies*, serta produk *pastry* lainnya. Tidak hanya makanan penutup yang disajikan di atas piring, cara penyajian ini pun semakin berkembang mengikuti dengan perkembangan zaman. Salah satu caranya adalah dengan menghiasi kue atau biasa dikenal dengan *cake decorating*, atau dalam Bahasa Indonesia disebut dengan menghias kue. Menghias memiliki arti memperelok dengan barang-barang yang indah (KBBI, 2016).

Terdapat berbagai macam cara untuk menyajikan kue tersebut, mulai dari untuk pelengkap perayaan ulang tahun atau biasa dikenal dengan *birthday cake*, untuk perayaan pesta pernikahan atau disebut dengan *wedding cake*. Seiring dengan perkembangan zaman penggunaan kue untuk berbagai acara lainnya pun semakin meluas, seperti halnya penggunaan kue untuk perayaan *baby shower*, *baby gender reveal*, *welcoming party*, *farewell party*, dan lain-lain.

Sedangkan pada penulisan Tugas Akhir ini telah dipilih topik *birthday cake*. *Birthday cake* mulai dikenal pada abad ke lima belas (XV), saat anak-anak kecil di German memulai perayaan pesta ulang tahun yang disebut dengan *Kinderfest* dengan kue dan lilin. Lilin sendiri melambangkan cahaya

kehidupan. Pada saat peniupan lilin dan pengucapan permohonan, asap dari lilin dan harapan-harapan tersebut dianggap akan dibawa kepada para dewa. (Your Koseli *website*, 2019). Sejak saat itu, *birthday cake* telah menjadi tradisi yang harus ada pada setiap perayaan ulang tahun. Mulai dari anak-anak hingga orang dewasa sekalipun.

Tema dari *birthday cake* merupakan hal yang harus diperhatikan dan merupakan poin utama dari pembuatan *birthday cake*. Biasanya tema ini disesuaikan dengan keinginan konsumen. Penggambaran kepribadian, minat, cita-cita, maupun hobi dari orang yang berulang tahun ini pun diharapkan sesuai dengan pengambilan tema *birthday cake*.

Berdasarkan pernyataan diatas, selain digunakan untuk mempercantik penampilan kue, *cake decorating* juga dapat diaplikasikan dalam bentuk kue sebagai bentuk ucapan dan harapan. Perayaan ulang tahun adalah salah satu acara yang cukup sering menggunakan kue sebagai simbolnya.

Selain itu, jenis-jenis *birthday cake* yang disajikan sekarang ini telah memiliki banyak varian dan desain. Konsep dibalik mendesain kue adalah untuk mendesain sebuah karya seni indah yang dapat dikonsumsi dan dapat dinikmati oleh orang banyak tanpa mengingat bahwa hal tersebut adalah merupakan sebuah kue, hal ini harus menarik perhatian orang banyak dan hanya terdapat pada acara penting. (Dam, 2011). Desain ini bertujuan untuk meningkatkan nilai artistik dan meningkatkan daya tarik.

Terdapat berbagai macam teknik yang digunakan dalam menghias kue ini dan terus menerus berkembang mengikuti perkembangan zaman. Mulai

dari seni mendekorasi menggunakan teknik, *hand-piped royal icing*, *buttercream piping*, membuat hiasan bunga yang realistis dengan menggunakan *gum paste* atau *fondant*, melukis pada permukaan kue, berkreasi dengan *rolled fondant*, dan *pattern sculpting* (Felicity and Krystle, 2014).

Sejak abad ke tujuh belas (XVII) sampai dengan abad ke sembilan belas (XIX), kata *icing* seringkali berarti melapisi kue dengan menggunakan *marzipan* (Garrett, 2007). *Marzipan* sendiri merupakan produk yang terbuat dari campuran gula dengan *almond powder* yang dianggap sebagai alat yang artistik dan lezat.

Selain itu, terdapat bahan substitusi pengganti *marzipan* yaitu *plastic icing* atau bias disebut sebagai *rolled fondant* yang dapat dibentuk, dipahat, atau dicetak menjadi *center piece* yang indah. *Fondant* ini dapat digulung, dipotong, dicetak, atau dikeringkan. *Fondant* juga dikenal dengan nama lain *sugar paste*, *ready-to-roll icing*, dan atau *plastic icing*. *Fondant* ini sendiri seperti *modeling clay* yang dapat dimakan dan dapat digunakan untuk melapisi kue dan dibuat menjadi figur.

Teknik menghias kue menggunakan *fondant* ini dikenal untuk melapisi kue, dengan hasil yang cantik, rapih dan bersih. *Fondant* sendiri memiliki sifat yang elastis sehingga bahan ini mudah untuk dikreasikan untuk membuat ornamen-ornamen pendukung dekorasi lainnya, seperti untuk membuat figur (Baird, 2014).

Maka dari itu *birthday cake* ini akan dibuat menggunakan *fondant* dibandingkan dengan *marzipan*. Karena berdasarkan hasil observasi yang

penulis lakukan, marzipan ini memiliki tekstur yang *crumbly*, dan *marzipan* ini agak sulit untuk diberi warna karena warna dasarnya berwarna kuning sesuai dengan warna dari *almond* itu sendiri. Serta sulit untuk ditemukan dipasaran, sehingga memerlukan waktu dan proses yang cukup panjang untuk membuat *marzipan* itu sendiri.

Pada kesempatan kali ini, tema dari *birthday cake* ini adalah *diving birthday cake*. *Diving* yang atau disebut dalam Bahasa Indonesia adalah menyelam dalam atau bertahan di dalam air. Dalam konteks olahraga, menyelam dapat diartikan sebagai menyelam tanpa alat bantu pernapasan, yang misalnya disebut dengan *snorkeling* atau *free dive*. Dan menyelam dengan alat bantu pernapasan, yang misalnya *scuba diving* dan *surface supplied diving*.

Menyelam tanpa alat bantu pernafasan seperti topeng, *snorkel*, dan sirip pada awalnya dilakukan untuk memenuhi kebutuhan seperti mencari makanan, atau barang-barang yang dapat diperdagangkan, (Farrel, 2016). Namun, sekarang ini *free diving* telah berkembang menjadi hobi rekreasi, sebagai sarana untuk mengabadikan momen yang khas di dalam air dalam bentuk fotografi, menangkap makanan dan sebagai salah satu jenis olahraga.

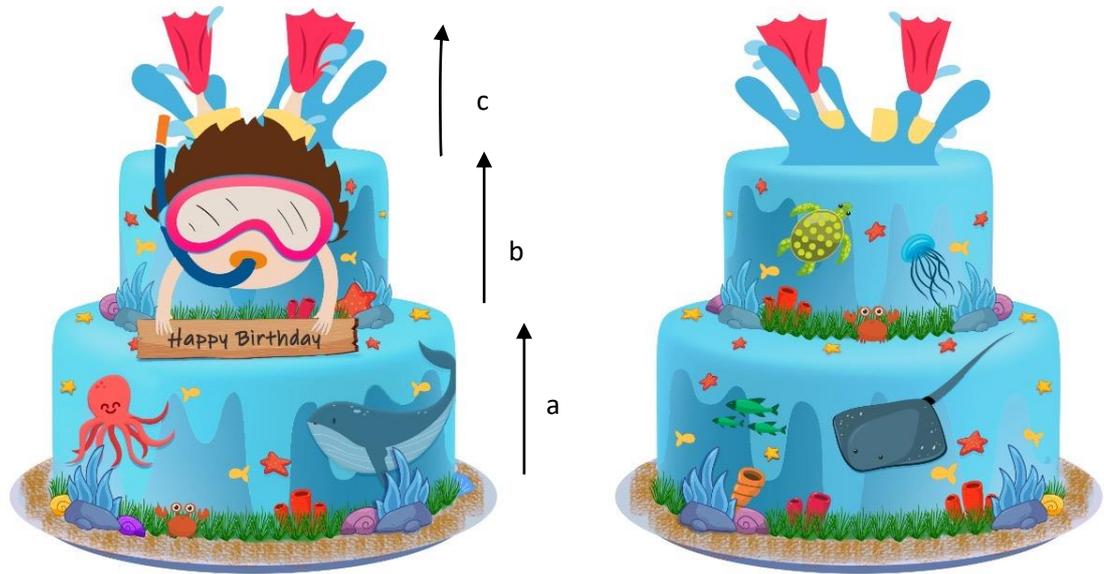
Telah dipilih tema *free diving* karena Negara Indonesia merupakan Negara kepulauan yang kaya akan keindahan bawah lautnya. Pembuatan *cake* ini ditujukan bagi orang-orang yang menyukai kegiatan air dan gemar melakukan olahraga *diving* dan senang menikmati keindahan biota alam di lautan. Serta diharapkan dengan pembuatan *cake* ini dapat mengingatkan

manusia untuk biasa lebih menghargai alam serta keindahannya, bukannya malah merusak.

Pembuatan *Divers Birthday Cake* ini ditujukan untuk anak-anak baik laki-laki maupun perempuan, karena karakter serta ornamen-ornamen yang terdapat pada *cake* ini merupakan karikatur dari bentuk aslinya. Pemilihan warna juga menggunakan warna-warna yang mencolok, agar menarik bagi anak-anak.

Berdasarkan alasan yang telah disampaikan, penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presenting* dengan judul “Kue Ulang Tahun Dengan Tema Penyelam”

B. Desain Produk



GAMBAR 1. 1 DESAIN PRODUK

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Tema yang penulis pakai dalam pembuatan *birthday cake* ini adalah *Diving*. Kue ini akan terdiri dari 2 *tier* yang memiliki diameter yang berbeda, dan *cake topper* pada bagian atas kue.

Berikut merupakan penjelasan dekorasi pada setiap bagian dari *divers birthday cake* ini.

a. *Tier* Pertama

Tier pertama merupakan bagian dasar kue yang memiliki diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm. *Tier* pertama ini akan dilapisi dengan *rolled fondant* dengan warna biru tua lalu akan dilapisi lagi dengan *fondant* berwarna biru muda yang akan diukir menjadi bentuk *tear drop* sebagai *cover*. Pemilihan

warna ini didasarkan pada warna dari laut itu sendiri. Warna biru berarti stabil karena itu adalah warna langit (Eisman, 2008).

Pada bagian depan *tier* pertama akan dilengkapi dengan ornamen-ornamen seperti bebatuan, dan berbagai jenis terumbu karang yang terdiri dari beberapa warna seperti ungu, kuning, merah muda dan oranye yang sesuai dengan warna alamnya. Ornamen-ornamen ini akan dibuat dengan menggunakan teknik *modeling fondant* Serta dilengkapi dengan rerumputan laut atau biasa disebut dengan alga yang memiliki warna hijau yang mengelilingi kue di bagian dasar kue yang akan dibuat dengan menggunakan teknik mencetak. Dan ditambahkan figur ikan-ikan kecil, gurita dengan warna *orange*, kepiting dengan warna merah, bintang laut dan ikan paus yang akan dibuat dengan teknik *modeling fondant*.

Sedangkan tampak belakang dari *tier* pertama ini akan ditambahkan dengan figur ikan pari yang berwarna abu-abu, ikan pari ini dipilih menjadi salah satu ornamen karena ikan pari merupakan binatang yang terancam punah. Ikan pari memiliki indra yang sangat kuat., telinga dan matanya berada di atas kepala yang berguna untuk menemukan makanan (Long, 2009). Serta ikan-ikan kecil lainnya dan bintang laut yang memiliki ciri khas berwarna merah muda.

b. *Tier* Kedua

Pada *tier* kedua, dengan diameter 22 cm dan tinggi 15 cm akan dihiasi dengan *cover* yang sama dengan *tier* pertama, dan dikelilingi juga dengan berbagai macam karang dan rerumputan laut. Dengan penambahan ornamen-

ornamen lainnya seperti bintang laut. Selain itu akan ditambahkan dengan figur seorang anak laki-laki yang sedang melakukan kegiatan *diving*.

Posisi anak laki-laki ini akan berada di tengah *tier* kedua yang akan dibuat dengan menggunakan *rice crispy* yang dilapisi dengan *buttercream* dan *fondant*, serta penambahan peralatan *diving* yang akan dikenakan oleh penyelam ini, yaitu kacamata dan alat bantu pernafasan yang disebut dengan *snorkel*, yang akan dibuat dengan menggunakan *fondant*.. Kemudian akan ditambahkan pula ucapan "*Happy Birthday*" yang akan dipegang oleh tangan *divers* tersebut yang akan dibuat dengan menggunakan teknik *rolled fondant* dan ditulis dengan teknik melukis.

Tampak belakang *tier* kedua ini akan ditambahkan dengan adanya figur penyu, yang adalah merupakan ikon dari Indonesia dan merupakan suatu kebanggaan nasional, Karena terdapat enam dari tujuh spesies yang ada di dunia dapat ditemukan di Indonesia. (Putri, 2019), penyu ini juga merupakan salah satu binatang yang dilindungi karena jumlahnya yang terus menurun.

Penulis menambahkan ornamen penyu ini dengan alasan untuk mengajak dan mengingatkan kepada orang banyak tentang keberadaan penyu yang mulai punah dan harus dilestarikan. Serta penambahan ornamen ubur-ubur yang memiliki warna biru muda dengan perpaduan warna biru tua pada bagian tentakelnya. Kedua ornamen ini akan dibuat dengan menggunakan teknik *modeling*.

c. *Cake Topper*

Sedangkan pada bagian atas kue terdapat sebagian figur dari bagian kaki *divers* dengan penggunaan warna kuning pada bagian celana dan ditambahkan

dengan kakinya yang menggunakan sepatu katak yang digunakan untuk berenang yang akan timbul di bagian atas kue agar tampak seperti sedang berenang menyelam ke bagian tengah kue dengan kaki yang masih berada di udara yang akan dibuat dengan menggunakan *rice crispy* dan akan dilapisi dengan *buttercream* serta *fondant*.

Serta pada bagian atas kue akan ditambahkan cipratan air yang berguna sebagai efek menyelam yang akan dibuat dengan menggunakan *isomalt* yang memiliki warna biru transparan sebagaimana warna air laut. *Isomalt* sendiri adalah bahan pengganti dari gula, sejenis dengan gula alkohol (Goldstein, 2015). *Isomalt* ini akan dicetak dengan bentuk yang menyerupai cipratan air serta akan ditambahkan *butter cream* berwarna gradasi biru muda ke putih yang akan di *spread* dengan menggunakan *spatula* agar memiliki tekstur serupa dengan ombak.

Terdapat beberapa jenis *butter cream* yang dibedakan dari teknik pembuatannya diantaranya adalah *American butter cream*, *swiss meringue butter cream*, *italian meringue butter cream*, *French butter cream*, *german butter cream*. Dan teknik pembuatn *butter cream* yang akan penulis gunakan yaitu *Italian meringue butter cream* yang dibuat dengan menggunakan *boiling sugar* karena dengan menggunakan teknik ini, akan menghasilkan *butter cream* yang lebih stabil teksturnya.

Pada kesempatan ini, penulis hanya akan berfokus pada pengaplikasian *rolled fondant* dan *modeling fondant* untuk menghias kue sehingga akan digunakan *Styrofoam* sebagai pengganti kue.

C. Tinjauan Produk

1. Kebutuhan Peralatan

Dalam proses pembuatan *birthday cake* dibutuhkan alat-alat penunjang untuk mempermudah pekerjaan, serta dapat menambahkan nilai estetika dari produk tersebut.

Karena pada Tugas Akhir dengan topik *food presenting* ini akan penulis fokuskan pada mendekorasi maka dalam proses pembuatan akan dibutuhkan alat-alat yang akan menghasilkan produk yang lebih rapi, detail, nyata dan sesuai dengan desain.

Berikut adalah table daftar alat-alat yang akan penulis butuhkan pada saat proses mendekorasi *birthday cake* dengan tema *diving*.

TABEL 1. 1
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN

No	Gambar	Keterangan
1	<p><i>Rolling Pin</i></p> 	Untuk menggiling <i>fondant</i>

TABEL 1.1
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

2	<p><i>Small Pallette</i></p> 	Untuk membuat efek <i>wave</i> pada bagian atas <i>cake</i>
3	<p><i>Fondant Tools</i></p> 	Untuk membuat detail pada ornamen-ornamen <i>cake</i>
4	<p><i>Cake Smoother</i></p> 	Untuk meratakan permukaan <i>fondant</i>
5	<p><i>Pastry Cutter</i></p> 	Untuk memotong bagian ujung <i>fondant</i> yang berlebih pada dasar <i>dummy</i>

TABEL 1.1
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

6	<p>Timbangan</p> 	<p>Untuk menimbang berat bahan yang akan digunakan</p>
7	<p>Penggaris</p> 	<p>Sebagai alat pengukur <i>fondant</i> yang akan dipotong atau dibentuk menjadi dekorasi</p>
8	<p><i>Knives</i></p> 	<p>Untuk memotong <i>rolled fondant</i> menjadi bentuk yang diinginkan</p>
9	<p>Pisau Ukir</p> 	<p>Untuk memotong <i>fondant</i> menjadi bentuk yang lebih detail</p>

TABEL 1.1
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

10	<p><i>Turning Table</i></p> 	Untuk alas pada saat mendekorasi produk
11	<p>Alas kue</p> 	Untuk alas produk saat telah selesai dikerjakan. Dengan diameter 40cm
12	<p><i>Paintbrushes</i></p> 	Untuk mengoleskan perekat pada <i>fondant</i> , dan melukis
13	<p><i>Skewer</i></p> 	Untuk menyatukan <i>tier dummy</i> dan sebagai alat penyangga beberapa bagian ornamen.

TABEL 1.1
DAFTAR PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

14	<p><i>Silicone Mat</i></p> 	Sebagai alas untuk memotong <i>fondant</i>
----	--	--

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019.

2. *Purchase Order*

Dalam Bahasa Indonesia *purchase* yang berarti pembelian merupakan salah satu fungsi yang penting dalam menjalankan suatu usaha. Fungsi ini bertujuan untuk mendapatkan kuantitas dan kualitas bahan yang dibutuhkan tepat waktu dengan harga yang sesuai (Assauri, 2008, p.233).

Berikut adalah daftar rincian barang dan bahan yang dibutuhkan oleh penulis untuk membuat *Divers Birthday Cake*.

TABEL 1. 2
PURCHASE ORDER

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant Putih</i>	3	kg	70,000	kg	210,000
2	<i>Dummy Ø 30 cm; t=15</i>	1	pc	40,000	Pc	40,000
3	<i>Dummy Ø 22 cm; t=15</i>	1	pc	25,000	Pc	25,000

TABEL 1. 3
PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)

4	Pewarna Makanan Biru	2	Btl	3,000	15 ml	6,000
5	Pewarna Makanan Hijau	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
6	Pewarna Makanan Kuning	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
7	Pewarna Makanan Merah	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
8	Pewarna Makanan Coklat	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
9	Pewarna Makanan Oranye	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
10	Pewarna Makanan Ungu	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
11	Pewarna Makanan Hitam	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
12	Pewarna Makanan <i>Fleshtone</i>	1	Btl	24,000	20 gr	24,000
13	CMC	1	Btl	9,000	43 gr	9,000
14	Alkohol	1	Btl	10,000	100 ml	10,000
15	Tusuk Gigi	1	Pack	3,500	100 pcs	3,500
16	<i>Cake Board</i>	1	Pc	40,000	Pc	40,000
17	Maizena	1	Kg	20,000	Kg	20,000
18	<i>Marshmellow</i>	1	Pack	30,000	300 gr	30,000
19	<i>Rice Crispy Cereal</i>	1	Pack	19,000	300 gr	19,000
20	<i>Isomalt</i>	1	Pack	50,000	250 gr	50,000
TOTAL						507,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

3. Standar Resep

a. *Pound Cake*

Pound Cake Berdasarkan pernyataan Christopher K. (2000: 157), adalah nama dari sebuah *English cake* pada abad ke tujuh belas (XVII) yang terbuat dari satu *pound* dari tepung, gula, *butter*, dan telur. Namun kombinasi resep ini sudah terbilang kuno, sehingga seiring dengan perkembangan zaman dan ilmu pengetahuan, serta dilakukannya beberapa eksperimen, *pound cake* ini telah mengalami perkembangan. Sehingga terbentuknya *pound cake* dengan versi yang lebih modern dan digunakan sekarang ini.

Dalam pembuatan *birthday cake* ini penulis memilih menggunakan resep *pound cake* karena memiliki tekstur yang cukup kokoh namun lembut untuk menahan seluruh beban *butter cream filling* serta *fondant*.

Berikut merupakan resep *pound cake* yang digunakan dalam pembuatan *birthday cake* ini.

a. Pound Cake

TABEL 1. 4
STANDAR RESEP POUND CAKE

<i>POUND CAKE</i>			Kategori : Kue	
			Hasil : 1 WHOLE Ø 30 CM	
No	METODE	QUANTITIY	INGREDIENTS	EXPLENATION
1	Siapkan			Alat dan Bahan yang diperlukan
2	Kocok	230 gr	Unsalted Butter	(suhu ruang) hingga halus,
3	Tambahkan	450 gr	Gula pasir	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga mengembang dan berwarna putih. Selama sekitar 3 menit.
4	Pecahkan	7 pcs	Telur	(suhu ruang) ke dalam wadah
5	Masukan			Telur satu persatu ke dalam adonan hingga tercampur rata dan adonan menjadi kental.
6	Tambahkan	5 gr	<i>Vanilla Extract</i>	Ke dalam adonan
7	Saring	305 gr 12.5 g 5 gr	Tepung protein sedang Baking powder Garam	Secara bersamaan ke dalam satu wadah yang sama Sisihkan
8	Masukan			½ bagian dari bahan kering ke dalam <i>mixer</i> hingga tercampur rata dan menggunakan kecepatan rendah. Ulangi proses ini hingga bahan kering habis tercampur dengan rata dengan adonan
10	Masukan			Adonan yang sudah siap ke dalam <i>baking tin</i> dengan ukuran 30 cm yang sudah diberi <i>greasing oil</i>
11	Bakar			Kue dalam oven dengan suhu 165°C selama kurang lebih 1 jam 10 menit
12	Sisihkan			Dari oven, tunggu hingga agak dingin. Lalu keluarkan dari cetakan

Sumber: Kimball, Christopher. 2000. *The Dessert Bible*.

b. *Rice Crispy*

TABEL 1. 5
STANDAR RESEP *RICE CRISPY*

<i>RICE CRISPY</i>			Kategori :	
			Hasi : 550gr	
No	METODE	QUANTITIY	INGREDIENTS	EXPLENATION
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Oleskan			Loyang dengan sedikit <i>greasing oil</i> agar tidak lengket
3	Lelehkan	300 g	<i>marshmellow</i>	Dalam <i>pan</i> , aduk terus agar tidak gosong. Jika telah leleh seluruhnya, angkat dari api
4	Campurkan	250 g	<i>Rice crispy cereal</i>	Ke dalam <i>marshmellow</i> yang telah dilelehkan, campur hingga rata
5	Tuang			Adonan yang telah tercampur rata ke dalam wadah, tunggu hingga agak dingin lalu bentuk sesuai dengan kebutuhan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

c. Standar Resep Pembuatan Dekorasi *Divers Birthday Cake*

TABEL 1. 6

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN *DUMMY*

PEMBUATAN DEKORASI <i>DIVERS BIRTHDAY</i> CAKE MENGGUNAKAN <i>DUMMY</i>				Yield : 3500 gr
No	METODE	QUANTITIY	INGREDIENTS	EXPLENATION
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
<i>TIER 1</i>				
2	Uleni	1800 g 20 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru	Lalu campurkan dengan Uleni hingga warna tercampur merata dan menjadi biru tua.
3	Giling	1200 g	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi warna biru tua untuk <i>coverting tier</i> Ø30cm
4	Uleni	1000 g 10 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru	Lalu campurkan dengan Uleni hingga warna tercampur merata dan menjadi biru muda.
5	Giling	500 g	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi warna biru muda untuk <i>covering tier</i> Ø30cm dan ukir sesuai dengan pola menyerupai <i>ice cream</i>

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

6	Uleni	200 g	<i>White rolled fondant</i> Pewarna hijau	Lalu campurkan dengan Hingga merata dan menjadi warna hijau rumput
7	Bentuk Ukir Tempelkan	120 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hijau rumput mejadi gulungan panjang Menggunakan pisau ukir menjadi bentuk rumput. Rumput mengelilingi seluruh bagian bawah <i>tier</i>
8	Warnai	10 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hijau tua menjadi 3 ikan kecil @3 g
9	Uleni	200 g 2 g	<i>White rolled fondant</i> Pewarna hitam	Lalu campurkan dengan Hingga merata dan menjadi warna abu-abu muda
10	Uleni	200 g 5 g	<i>White rolled fondant</i> Pewarna hitam	Lalu campurkan dengan Hingga merata dan menjadi warna abu-abu tua
11	Bentuk Tempelkan	40 g 20 g	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Warna abu tua menjadi 8 buah batu @5 g dan Berwana abu muda @2 gr pada setiap batu

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

12	Bentuk	100 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna abu muda sesuai dengan pola ikan paus
	Tempelkan	70 g	<i>Rolled fondant</i>	Di atas <i>rolled fondant</i> abu muda sesuai dengan pola
	Tambahkan	5 g	<i>Rolled fondant</i>	Putih dan hitam untuk menambahkan detail pada ikan paus
13	Bentuk	50 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna abu tua sesuai dengan pola ikan pari.
	Tempelkan	15 g	<i>Rolled fondant</i>	Di atas <i>rolled fondant</i> abu muda sesuai dengan pola
	Bentuk	5 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna abu tua menjadi ekor ikan pari, lalu sambungkan.
	Tambahkan	2 g	<i>Rolled fondant</i>	Putih dan hitam untuk menambahkan detail pada ikan pari.
14	Uleni	25 g	<i>White rolled fondant</i>	Lalu campurkan dengan
	Bentuk	5 g	Pewarna merah	Hingga merata dan menjadi warna merah tua. Menjadi 2 buah keping, dan beri detail mata.

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

19	Gulung			Menjadi panjang, lalu gulung menjadi bentuk keong-keong kecil
20	Giling Warnai	50 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna biru muda, lalu ukir menjadi bentuk ganggang laut sebanyak 8 buah. Bagian tengah ganggang laut biru dengan menggunakan pewarna makanan biru tua yang dicampur dengan alkohol.
21	Tempelkan			Semua ornament sesuai dengan pola yang telah dibuat
<i>TIER 2</i>				
22	Siapkan Lelehkam	200 g 300 g	<i>Rice crispy</i> <i>Marshmellow</i>	Di dalam mangkok besar Campurkan dengan <i>rice crispy</i> hingga merata
23	Bentuk	100 g 50 g 50 g		Adonan <i>rice crispy</i> menjadi bentuk wajah penyelam Adonan <i>rice crispy</i> menjadi 2 buah kaki penyelam Adonan <i>rice crispy</i> menjadi 2 buah sepatu katak penyelam

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

24	<i>Cover</i>	30 g	<i>Buttercream</i>	Tunggu hingga mengering
		50 g	<i>Rolled fondant</i>	<i>Rice crispy</i> bagian wajah dengan
	<i>Cover</i>	10 g	<i>Buttercream</i>	Dan tutupi dengan
		20	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>flashtone</i> . <i>Rice crispy</i> bagian kaki dengan
	<i>Cover</i>	20 g	<i>Buttercream</i>	Dan tutupi dengan
			<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>flashtone</i> . <i>Rice crispy</i> bagian sepatu katak dengan
			<i>Buttercream</i>	Dan tutupi dengan
			<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>shocking pink</i> dan beri detail.
25	Giling	10 g	<i>White rolled fondant</i>	Hingga ketebalan ± 2 mm
	Cetak			Menjadi bentuk kaca mata penyelam sesuai dengan pola.
	Gulung	8 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>shocking pink</i> menjadi panjang, lalu lingkari sesuai dengan <i>border</i> kaca mata.
	Tambahkan			Detail sesuai dengan pola.
26	Gulung	10 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna biru tua menjadi panjang.
	Bentuk			Gulungan menjadi <i>snorkel</i> sesuai dengan pola.

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

27	Tambahkan	2 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>orange</i> pada bagian atas <i>snorkel</i> .
28	Uleni Giling	100 g 3 g	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i>	Lalu campur dengan Uleni hingga warna tercampur merata dan menjadi coklat tua. Menjadi ketebalan ± 2 mm, lalu potong sesuai dengan pola rambut 2 buah untuk bagian depan dan belakang, dan menutupi seluruh bagian belakang dari wajah penyelam.
29	Siapkan Buat Tambahkan	20 g 15 g 7 g	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Berwarna hijau tua, lalu bentuk menjadi tepurung penyu. Berwarna hijau muda menjadi kaki dan kepala penyu. Berwarna kuning sebagai detail dari penyu. Dan tambahkan sedikit <i>fondant</i> berwarna hitam sebagai mata.
30	Siapkan	5 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna biru muda, lalu bentuk menjadi bagian kepala ubur-ubur.

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

31	Bentuk	5 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna bitu tua menjadi kaki-kaki dari ubur-ubur. Lalu tempelkan pada bagian belakang kepala agar menyatu.
32	Siapkan Bentuk Beri	10 g 1 g	<i>White rolled fondant</i> Pewarna coklat	Lalu campurkan dengan Hanya hingga mendapatkan warna yang menyerupai kayu. Menjadi potongan kayu sesuai dengan pola. Tulisan <i>happy birthday</i> dengan menggunakan pewarna makanan hitam yang dicampurkan dengan alkohol.
33	Bentuk	10 g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna <i>flashtone</i> menjadi sepasang tangan penyelam.
34	Tempelkan			Seluruh ornamen pada bagian bawah <i>tier</i> sama seperti <i>tier</i> pertama.

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

35	Tempelkan Tutupi Tempelkan			<p>Bagian wajah penyelam pada bagian depan <i>cake</i> dengan menggunakan <i>skewer</i> yang ditancapkan pada bagian kiri kanan mata dan pada bagian mulut.</p> <p>Bagian yang ditempelkan <i>skewer</i> dengan kacamata penyelam, dan <i>snorkel</i>.</p> <p>Tunggu hingga kering dan benar-benar menempel.</p> <p>Tuliskan <i>happy birthday</i> dan tangan penyelam pada bagian bawah kepala.</p>
36	Tempelkan			Seluruh ornamen yang telah dibuat sesuai dengan pola yang telah dibuat.
<i>CAKE TOPPER</i>				
37	Tempelkan			Bagian celana penyelam, kaki, dan sepatu katak agar menjadi satu bagian.
38	<i>Boil</i>	100 g 80 g	<i>Sugar</i> <i>Water</i>	Dengan Hingga mencapai suhu 120°C.

TABEL 1.5
STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE DENGAN DUMMY
(LANJUTAN)

43	Hiasi			Seluruh bagian atas <i>cake</i> dengan menggunakan <i>butter cream</i> yang telah disiapkan sebelumnya, menjadi bentuk ombak.
44	Satukan Berikan			Kedua <i>tier</i> , lalu Sentuhan akhir pada <i>cake</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

4. Selling Price

Harga jual adalah jumlah akhir uang yang disepakati oleh pembeli dan penjual ketika terjadinya sebuah transaksi (Macdonald, 2011). Sehingga penjual dapat memperoleh keuntungan yang dihitung dari biaya produksi ditambah dengan biaya non produksi seperti biaya operasional, biaya jasa karyawan, dan laba yang diharapkan oleh penjual.

Oleh karena itu, dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis telah membuat table harga yang akan ditetapkan berdasarkan; biaya produksi makanan, biaya *creativity and art*, dan harga jual. Yang akan dibuat ke dalam dua table berbeda yaitu harga jual dengan menggunakan *pound cake* dan harga jual dengan menggunakan *dummy*.

a. *Dummy*

TABEL 1. 7
PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *DUMMY*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Dummy</i> Ø 30 cm; t=15	1	pc	40,000	pc	40,000
2	<i>Dummy</i> Ø 22 cm; t=15	1	pc	25,000	pc	25,000
3	<i>Rolled Fondant</i> Putih	3	kg	70,000	kg	210,000
4	Pewarna Makanan Biru	15	ml	3,000	15 ml	3,000
5	Pewarna Makanan Hijau	5	ml	3,000	15 ml	1,000
6	Pewarna Makanan Kuning	5	ml	3,000	15 ml	1,000
7	Pewarna Makanan Merah	5	ml	3,000	15 ml	1,000
8	Pewarna Makanan Coklat	3	ml	3,000	15 ml	600
9	Pewarna Makanan Oranye	3	ml	3,000	15 ml	600
10	Pewarna Makanan Ungu	3	ml	3,000	15 ml	600
11	Pewarna Makanan Hitam	3	ml	3,000	15 ml	600
12	Pewarna Makanan <i>Flashtone</i>	3	ml	24,000	65 gr	1,108
13	Alkohol	2	ml	10,000	100ml	200
14	CMC	30	gr	9,000	43 gr	6,279
15	Maizena	500	gr	20,000	kg	10,000
16	<i>Marshmellow</i>	300	gr	30,000	300 gr	30,000
17	<i>Rice Crispy Cereal</i>	250	gr	19,000	250 gr	19,000
18	Tusuk satay	10	pc	3,500	100 pcs	350
19	<i>Cake Board</i> 40 cm	1	pc	40,000	pc	40,000
20	Kawat 0.3 mm	20	cm	1,000	m	200

TABEL 1.1
PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *DUMMY*
(LANJUTAN)

21	<i>Isomalt</i>	250	gr	40,000	250 gr	40,000
<i>Food Cost</i>					430,437	
<i>Desired Cost Percent</i>					40%	
<i>Total Cost</i>					1,076,093	
<i>Preliminary Selling Price</i>					1,100,000	
<i>Creativity and Art 60%</i>					1,760,000	
<i>Actual Selling Price</i>					1,800,000	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

b. *Real Cake*

TABEL 1. 8
PERUMUSAN HARGA JUAL DEGAN *REAL CAKE*

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant Putih</i>	3	kg	70,000	kg	210,000
2	Pewarna Makanan Biru	10	ml	3,000	15 ml	2,000
3	Pewarna Makanan Hijau	5	ml	3,000	15 ml	1,000
4	Pewarna Makanan Kuning	5	ml	3,000	15 ml	1,000
5	Pewarna Makanan Merah	5	ml	3,000	15 ml	1,000
6	Pewarna Makanan Coklat	3	ml	3,000	15 ml	600
7	Pewarna Makanan Oranye	3	ml	3,000	15 ml	600
8	Pewarna Makanan Ungu	3	ml	3,000	15 ml	600
9	Pewarna Makanan Hitam	3	ml	3,000	15 ml	600
10	Pewarna Makanan <i>Fleshtone</i>	3	gr	24,000	65 ml	1,108
11	Maizena	300	gr	20,000	kg	6,000
12	<i>Marshmellow</i>	300	gr	30,000	300 gr	30,000
13	<i>Rice Crispy Cereal</i>	250	gr	19,000	250 gr	19,000
14	<i>Cake Board 40 cm</i>	1	pc	40,000	pc	40,000
15	<i>Unsalted butter</i>	960	gr	35,000	227 gr	106,388
16	Gula	1350	gr	15,000	kg	20,250
17	Telur	21	pcs	22,000	kg	23,100
18	<i>Vanilla extract</i>	15	gr	12,500	60 ml	3,125
19	Tepung protein sedang	915	gr	12,000	kg	10,980

TABEL 1.6
PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN REAL CAKE
(LANJUTAN)

No	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
				Harga	Unit	
20	<i>Baking powder</i>	37.5	gr	3,500	43 gr	3,052
21	Garam	15	gr	2,000	250 gr	120
22	<i>Butter cream</i>	1500	gr	75,000	kg	112,500
23	Tusuk satay	10	pcs	3,500	100 pcs	350
24	Kawat 0.3 mm	20	cm	1,000	m	200
25	<i>Isomalt</i>	250	gr	40,000	250 gr	40,000
<i>Food Cost</i>						633,573
<i>Desired Cost Percent</i>						40%
<i>Total Cost</i>						1,583,933
<i>Preliminary Selling Price</i>						1,600,000
<i>Creativity and Art 60%</i>						2,560,000
<i>Actual Selling Price</i>						2,600,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019