

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Cake decorating merupakan salah satu seni kreatifitas dalam bidang *pastry*. Menghias kue adalah menutup kue dengan bahan penghias atau memberi hiasan pada kue, yang bertujuan untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa, dan bentuk. Kue yang dihias biasanya disesuaikan dengan maksud dari kue itu sendiri, seperti ucapan selamat, hari hari penting, ungkapan kasih sayang, dan lain-lain (Faridah, 2008).

Cake decorating mulai dikenal di Eropa pada pertengahan abad ke-17. Di pertengahan abad ke 18, ditemukannya teknologi baru untuk mempermudah dekorasi. Pada masa itu ditemukan alat yang dapat mengatur suhu pada *oven* yang dapat memudahkan proses pembuatan kue, dan membuat dekorasi saat itu menjadi terkenal (Booth, 2019). Hingga saat ini, *cake decorating* menjadi tren di berbagai Negara. Bahan bahan yang digunakan untuk menghias kue antara lain *butter cream*, *royal icing*, *gumpaste*, *marzipan*, dan *fondant*.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis memilih tema Kue Bertemakan *Aloha* untuk diaplikasikan kedalam *cake decoration*.

Aloha dalam bahasa Hawaii berarti kelembutan, kesabaran, kesatuan, dan harmoni. *Aloha* adalah konsep yang tumbuh dari kebutuhan penduduk Hawaii untuk hidup dalam damai dan bekerja sama. Selaras dengan keyakinan spiritual mereka, dilansir dari *BBC International*, konsep tersebut yang menjadikan penduduk Hawaii sebagai salah satu penduduk yang teramah di dunia, khususnya untuk wisatawan asing. Secara etimologis, *Aloha* terdiri dari dua kata, yaitu 'Alo' yang berarti 'tatap muka' dan 'Ha' yang berarti 'nafas kehidupan'. Ketika mengucapkan 'Aloha' saat berjumpa atau berpisah dengan seseorang, akan bermakna mengharapkan kebaikan dan harmoni dalam kehidupan (Bachtiar, 2018).

Hawaii terkenal akan keindahan alam dan budayanya. Selain pantainya yang indah, Hawaii juga terkenal akan tarian tradisionalnya, yaitu "*Hula Dance*". "*Hula Dance*" atau Tari *Hula* merupakan budaya masyarakat *Polinesia*. Masyarakat *Polinesia* memiliki kepercayaan bahwa Tari *Hula* adalah tarian yang diciptakan oleh Dewi Alam. Tari *Hula* memiliki gerakan tradisional yang mencerminkan ritme alami seperti arus samudera, atau langit yang bergejolak. Tarian itu mengekspresikan perasaan dan menceritakan kisah-kisah di sekitar pulau Hawaii (Greene, 2013).

Alasan penulis mengambil tema Kue Bertemakan *Aloha* ini adalah penulis ingin menggali lebih dalam tentang beberapa budaya yang ada di Pulau Hawaii, seperti simbol ikonik khas Pulau Hawaii (Patung Tiki), tari nasional Pulau Hawaii (Tari Hula), dan sebagainya. Penulis membuat kue bertemakan Hawaii ini untuk memperingati hari-hari besar yang diselenggarakan di Hawaii, seperti *Lei Day Festival*.

Lei day adalah salah satu perayaan di Hawaii yang diselenggarakan setiap tanggal 1 Mei. Perayaan tersebut bertujuan untuk menghormati *symbol* ikonik yang ada di Pulau Hawaii. Perayaan tersebut biasanya diiringi dengan Tari *Hula* (Mcelroy, 2018). Berdasarkan pertimbangan produk di atas, untuk Tugas Akhir *Food Presentation* ini penulis beri judul :

“KUE BERTEMAKAN ALOHA”

Pada penulisan tugas akhir *cake decoration* ini, penulis akan menggunakan *fondant* sebagai bahan utama untuk menghias kue. *Fondant* memiliki tekstur yang lembut dan mudah untuk di aplikasikan. Saat ini, *fondant* menjadi bahan yang paling sering digunakan untuk menghias kue.

Fondant pertama kali di temukan di Prancis, pada abad ke-16. *Fondant* berasal dari kata Prancis “*fondre*” yang artinya meleleh. Pada abad ke 18, *fondant* memiliki bentuk seperti permen yang berukuran besar, dan terbuat dari campuran *rose water*, gula, telur putih, lemon juice, dan *gum paste* yang dibuat menggunakan tangan. Di benua Eropa, *fondant* dikenal dengan nama *sugar paste* (Hang, 2017).

Fondant banyak digunakan untuk menghias berbagai jenis kue, seperti *birthday cakes*, atau *wedding cakes*. Menurut Faridah (2008) dalam bukunya, *fondant* dapat dibuat dalam jumlah banyak dan mampu bertahan selama berbulan-bulan bila disimpan di tempat yang hampa udara. Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan *fondant* siap pakai untuk mempersingkat waktu pelaksanaan. Penulis menggunakan *fondant* yang sudah diberi pewarna makanan. Sebelum digunakan,

fondant ditaburi oleh maizena dan diuleni terlebih dahulu agar tidak lengket dan mudah untuk diaplikasikan.

Pada penulisan tugas akhir *cake decoration* ini, penulis akan menggunakan teknik pembuatan karakter 2 dimensi. Teknik ini adalah teknik membentuk *fondant* yang diperuntukan untuk membuat beberapa macam *figure* sebagai hiasan yang akan diaplikasikan ke dalam *Cake Decoration*. Pembuatan karakter dua dimensi ini biasanya terdapat pada *birthday cakes* dan *wedding cakes*. Penambahan karakter tiga dimensi ini bertujuan untuk menambah nilai estetika, nilai jual, serta memperkuat tema dari *cake* tersebut.

Selain menggunakan *fondant*, penulis akan menggunakan *gumpaste* sebagai bahan dasar dalam pembuatan beberapa figurin yang membutuhkan ketahanan dari tekstur *Gumpaste*. *Gumpaste* biasanya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *hand-modelled flowers*, dan berbagai *figurin* lainnya. (Garret, 2012). Karena teksturnya yang padat dan cepat kering setelah digunakan, penulis memanfaatkannya untuk membuat beberapa figurin seperti bunga *hibiscus*, *torch*, dan papan selancar yang akan diaplikasikan dalam *cake decoration*.

B. Tema Produk

Tema untuk *Cake Decoration* biasanya dibuat sesuai dengan kebutuhan atau perayaan tertentu. Untuk ulang tahun anak, kita bisa memilih tema sesuai dengan hobi atau kesukaan, dan dihias dengan dekorasi yang menarik.

Untuk penulisan tugas akhir ini, penulis memilih tema Kue Bertemakan Aloha. Penulis menghias kue tersebut menggunakan unsur dan warna yang khas dari Pulau Hawaii, yaitu warna biru yang menggambarkan warna laut, lalu warna merah terang yang melambangkan bunga yang berasal dari Pulau Hawaii, yaitu bunga *hibiscus*, serta warna dari *skirt* yang digunakan oleh para penari *Hula*, yaitu hijau muda. Penulis juga menambahkan beberapa *figure* yang menjadi ciri khas dari pulau Hawaii, diantaranya adalah *figure* “*Tiki Statue*”.

“*Tiki Statue*” atau Patung *Tiki* merupakan salah satu *icon* dari Pulau Hawaii. Patung *Tiki* adalah patung bersejarah yang dipahat dalam bongkahan kayu. Beberapa patung ini dipahat dalam bentuk ekspresi wajah yang berbeda-beda, yang melambangkan perasaan dan keseimbangan rohani. Menurut mitos dari *Polynesia*, Patung *Tiki* dipercaya sebagai wujud dari “*Polynesian God*”. Patung *Tiki* digunakan untuk menangkal roh jahat, serta digunakan saat upacara keagamaan (Winter, 2012).

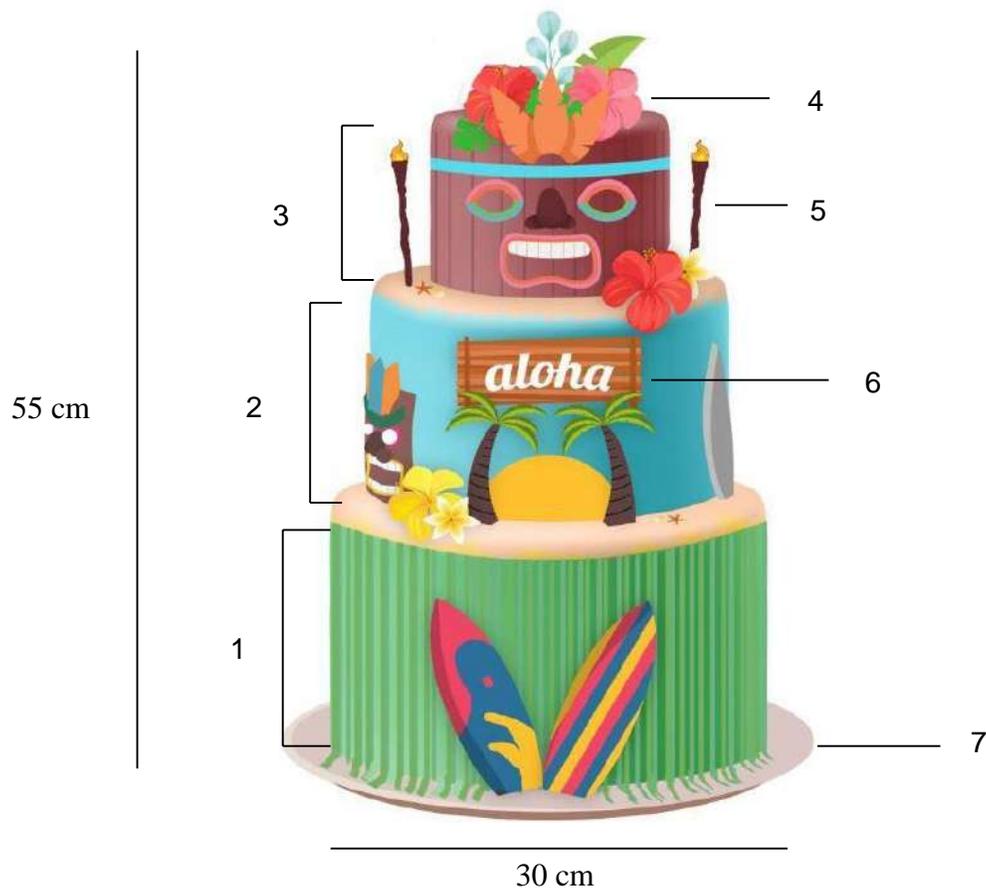
C. Konsep Produk.

Pada penulisan tugas akhir *cake decoration* ini, penulis akan menggunakan *fondant* untuk menutup kue, membuat patung *Tiki*, membuat bunga *hibiscus*, dan beberapa *figure* lainnya. Penulis memfokuskan pada *covering*, dan pembentukan karakter 3 dimensi. Isi dari ketiga *tier* yaitu menggunakan *dummy* atau *sterofoam*. Bentuk *dummy* yang digunakan adalah bentuk bulat yang diperuntukan sebagai alas dari beberapa *figure*. Sedangkan pembuatan patung *Tiki* yang diletakan diatas *tier* pertama dan *tier* ke tiga diperuntukan sebagai *main item* dalam pengaplikasian tema *Aloha Theme Cake* pada *cake decoration*. Penulis ingin menonjolkan tema ‘alam’ yang

khas dari *Pulau Hawaii*, maka dari itu penulis menambahkan beberapa unsur alam seperti pohon kelapa, warna biru pada *dummy* yang melambangkan laut, bunga, dan pasir pantai.

Berikut adalah gambar desain dari *Aloha Theme Cake* yang akan penulis buat:

GAMBAR 1
SKEMA ALOHA THEME CAKE



Keterangan :

Dalam *cake decoration* ini, penulis menggunakan *vanilla pound cake* sebagai *base* dari *cake* tersebut. Alasan penulis memilih *vanilla pound cake* sebagai *base* dari *cake* tersebut karena *vanilla pound cake* memiliki tekstur yang padat dan kokoh. Penulis menggunakan enam kali resep dari *vanilla pound cake* untuk membuat tiga buah *tier*. Selain itu, penulis menggunakan dua kali resep *chocolate ganache* sebagai *filling* di antara *layer* dan juga sebagai *covering* sebelum dilapisi oleh *fondant*. Untuk menghemat *cost*, penulis menggunakan *dummy* yang diperuntukan sebagai *base* pengganti *pound cake*. Penulis menggunakan *dummy* untuk *tier* pertama dengan diameter 30 cm dan tinggi 15 cm, untuk *tier* ke dua penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 24 cm dengan tinggi 15 cm, sedangkan untuk *tier* ketiga penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 15 cm dan tinggi 15 cm. Penulis menutupi *dummy* pertama menggunakan *fondant* yang sudah diberi warna hijau, setelah itu penulis tutup lagi dengan *figure* yang melambangkan 'skirt' dari penari *Hula*. *Figure* tersebut terbuat dari *fondant* yang sudah diberi pewarna hijau terang. Penulis menutup *tier* ke dua dengan *fondant* yang sudah diberi warna biru, yang melambangkan warna laut. Setelah itu, penulis membuat *figure Tiki Statue* yang sudah diberi warna coklat dan diberi hiasan. Penulis meletakkan *figure* tersebut di bagian sisi kiri *tier* ke dua. Untuk *tier* ke tiga, penulis menutup *dummy* menggunakan *fondant* yang sudah diberi warna coklat, lalu penulis mulai membuat *figure Tiki Statue* pada *dummy* tersebut. Setelah itu, penulis menambahkan *biscuit crumbs* pada permukaan *tier*, yang

melambangkan pasir pantai. Diatas nya, penulis menambahkan beberapa *figure* seperti kerang, dan bintang laut. Setelah itu, penulis membuat bunga *Hibiscus* menggunakan *gumpaste* lalu di cetak menggunakan *plunger hibiscus flower*. Penulis memasang bunga tersebut pada permukaan atas *tier*. Bunga *hibiscus* melambangkan bunga yang khas dari pulau Hawaii.

1) **Tier Pertama**

Penulis menutupi *dummy* pertama dengan *fondant* yang sudah diberi warna hijau terlebih dahulu, setelah itu penulis tutup dengan *figure* yang melambangkan '*skirt*' dari penari *Hula* yang sudah diberi pewarna hijau muda. Pada sisi *tier*, penulis membuat 2 buah *figure* papan selancar yang terbuat dari *gumpaste* yang diberi cat dengan pewarna makanan yang berbeda. Setelah itu, penulis melukis permukaan papan menggunakan pewarna makanan yang dicampurkan dengan vodka agar terlihat lebih indah.

2) **Tier Ke-2**

Pada *tier* ke dua, penulis menutup *dummy* dengan *fondant* yang sudah diberi warna biru terang. Warna biru disini melambangkan warna dari "laut", karena pulau Hawaii terkenal akan pantai nya yang indah. Penulis menambahkan beberapa diantaranya adalah pohon kelapa, matahari, bunga *hibiscus* berwarna kuning, kerang, bintang laut, dan patung *tiki*. Penulis membuat batang pohon kelapa dengan *fondant* yang sudah diberi warna coklat tua, lalu penulis memberi guratan pada batang untuk memberi tekstur kayu.

setelah itu penulis membuat daunnya dengan *fondant* yang sudah diberi warna hijau tua. Pohon kelapa disini diperuntukan sebagai unsur pendukung dalam tema pantai yang diaplikasikan pada *tier* ke dua. Di tengah-tengah pohon kelapa, penulis meletakkan matahari yang memiliki makna sebagai matahari di siang hari, karena pulau hawaii terkenal akan pantai nya yang indah. Penulis membuat matahari dari *fondant* yang sudah diberi warna kuning. Dalam pembuatan bunga *hibiscus*, penulis menggunakan *gumpaste* yang sudah diberi warna kuning karena bunga *hibiscus* yang asli dari Hawaii berwarna kuning. Setelah itu, penulis mulai membuat *figure* patung *tiki*. Penulis membuat patung *tiki* menggunakan *fondant* yang sudah diberi warna coklat, lalu penulis memasang mata, hidung, dan bibir pada permukaan patung. Untuk menambah nilai estetika, penulis menaburkan *biscuit crumbs* pada permukaan bawah *tier* yang melambangkan pasir pantai. Di atas pasir tersebut, penulis meletakkan *figure* kerang yang terbuat dari *fondant* yang belum diberi pewarna, serta *figure* bintang laut yang terbuat dari *fondant* yang sudah diberi warna merah muda.

3) *Tiki Statue*

“*Tiki Statue*” atau Patung *Tiki* merupakan salah satu *icon* dari Pulau Hawaii. Patung *Tiki* adalah patung bersejarah yang dipahat dalam bongkahan kayu. Beberapa patung ini dipahat dalam bentuk ekspresi wajah yang berbeda-beda, yang melambangkan perasaan dan keseimbangan rohani. Menurut mitos dari *Polynesia*, Patung *Tiki* dipercaya sebagai wujud dari “*Polynesian God*”. Patung *Tiki* memiliki beberapa ekspresi yang diperuntukan untuk tujuan yang

berbeda-beda. Patung *Tiki* dengan ekspresi muka marah diperuntukan untuk mengusir roh jahat, sementara Patung *Tiki* dengan ekspresi bahagia yang penulis aplikasikan pada *tier* ke-3, diperuntukan untuk upacara keagamaan, dan dipercaya sebagai jimat keberuntungan bagi masyarakat *Polynesia*. (Winter, 2012). Penulis menggunakan *dummy* yang diperuntukan sebagai base dari *Tiki Statue* ini dengan ukuran diameter 15 dan tinggi 15 cm. Penulis menggunakan *fondant* yang berwarna coklat untuk menutup *dummy* dan membuat *figure* tersebut. Setelah itu, penulis melengkapi permukaan *tier* dengan membuat *figure* mata, hidung, dan bibir untuk memperjelas bentuk *Tiki*. Di atas *tier*, penulis menambahkan beberapa *figure* diantaranya adalah bunga *hibiscus* dan daun. Untuk menambah nilai estetika, penulis menaburkan *biscuit crumbs* pada permukaan bawah *tier* yang diperuntukan sebagai pasir pantai.

4) Bunga *Hibiscus Brackenridgei*

Bunga *Hibiscus* atau Bunga Kembang Sepatu adalah salah satu jenis bunga yang banyak ditemukan di berbagai Negara. Bunga ini memiliki berbagai macam warna, dari warna merah, kuning, putih, dan oranye. Bunga *Hibiscus* jenis *Brackenridgei* ini adalah jenis Bunga *Hibiscus* yang terdapat di Hawaii, dan dijadikan bunga resmi dari Negara tersebut sejak bulan Juni 1988. Di Hawaii, *Hibiscus* melambangkan “*old royalty*”, dan “*lovers*” (Adi, 2017). Untuk membuat *figure* ini, penulis menggunakan *gumpaste* yang sudah diberi warna merah muda dan kuning. Setelah kering, penulis mengecat permukaan

dalam bunga menggunakan pewarna makanan sesuai dengan warna masing masing bunga.

5) Torch

Perayaan hari-hari besar di Hawaii selalu identik dengan *Torch* atau Obor. Salah satu perayaan nya adalah *Torch Lighting Ceremony*, yang biasanya di selenggarakan pada bulan November hingga Januari (Cozad, 2008). Untuk membuat *Torch*, penulis menggunakan kawat sebagai *base*. Lalu penulis menutupnya menggunakan *gumpaste* yang sudah diberi warna coklat. Dalam pembuatan api, penulis menggunakan *fondant* yang sudah diberi warna oranye terlebih dahulu. Lalu penulis membentuk nya sesuai dengan bentuk api yang sedang menyala.

6) Papan Aloha

Papan *Aloha* disini diperuntukan sebagai unsur yang memperkuat tema dari *cake decoration* ini, yaitu Kue Bertemakan *Aloha*. *Aloha* dalam bahasa Hawaii berarti kelembutan, kesabaran, kesatuan, dan harmoni (Bachtiar, 2018). Penulis ingin mengangkat makna dari kata *Aloha* ini dengan membuat *figure* papan kayu yang bertuliskan kata *Aloha*. Penulis membuat papan tersebut menggunakan *fondant* yang sudah diberi warna coklat terlebih dahulu, lalu

penulis memberi guratan pada papan untuk memberi kesan ‘kayu’. Setelah itu penulis membuat huruf “*Aloha*” menggunakan *fondant* yang belum diwarnai.

7) Media Penunjang Presentasi

Penulis menggunakan *cake bottom* bulat dengan ukuran diameter 35 cm, dan memiliki tinggi kaki 2 cm yang diperuntukan sebagai alas.

D. Standard Recipe

Standard recipe adalah salah satu dari sekian banyak bagian terpenting untuk meyakinkan tingginya kualitas produk makanan (Paull, 1979). Dalam pembuatan kue, standar resep sangat diperlukan. Selain untuk mengetahui *method* yang digunakan, standar resep juga berguna untuk mengetahui kebutuhan bahan yang harus dibeli dalam *purchase order*.

Berikut ini adalah standar resep pembuatan *Aloha Theme Cake*.

TABEL 1

STANDARD RECIPE VANILLA POUND CAKE

	VANILLA POUND CAKE			Recipe Code	:	
				Standard Recipe		
				Yield	:	6x recipe 6 wholes 3 tier
				Page	:	/
No.	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION		
1	<i>Preheat</i>			<i>Oven</i> hingga suhu 175°		

2	Tambahkan	900 gr 900 gr	<i>Butter</i> <i>Sugar</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i>
---	-----------	------------------	-------------------------------	-----------------------------

TABEL 1

STANDARD RECIPE ALOHA THEME CAKE

(LANJUTAN)

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
3	Kocok			Menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan <i>high speed</i> hingga gula larut.
4.	Tambahkan	16 pcs	Telur	Satu persatu kedalam <i>mixture</i>
5.	Aduk			Hingga rata
6.	Tambahkan	2 tsp 8 tsp	<i>Salt</i> <i>Vanilla extract</i>	Ke dalam <i>mixture</i> , hingga tercampur rata
5.	Tambahkan	1000 gr	<i>Flour</i>	Ke dalam <i>mixture</i>
6.	<i>Stir</i>			<i>Constantly</i>
7.	Tuangkan			<i>Mixture</i> ke dalam loyang berukuran diameter 24 cm
8.	Panggang			Selama 1 jam.
9.	Biarkan			Dingin di <i>cooling rack</i>
.	THE RESULT: VANILLA POUND CAKE			

TABEL 2
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

	CHOCOLATE GANACHE			Recipe Code :
				Category :
	<i>Standard Recipe</i>			Yield : 2x : recipe : 1800 grams
				Page : /
No.	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1	Didihkan	620 ml	<i>Heavy cream</i>	Di atas <i>sauce pan</i>
2	Matikan			Kompor
3	Tambahkan	908 gr	<i>Semisweet chocolate</i>	Yang sudah di <i>chop</i> ke dalam <i>heavy cream</i>
4.	Aduk			Sampai coklat meleleh
5.	Tuangkan			Ke dalam mangkuk
6.	Tutup			Dengan <i>plastic wrap</i> sampai di suhu ruang

TABEL 3
STANDARD RECIPE ALOHA THEME CAKE DENGAN DUMMY

		ALOHA THEME CAKE		Recipe Code :	
				Category :	
		Standard Recipe		Yield : 3 tier cake	
				Page : /	
No	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION	
MEMBUAT TIER KE-1 (Covering, dan membuat figurin skirt)					
1.	Uleni	1200 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk	
2.	Gilas		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>	
3.	Cover		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>	
4.	Olesi			Permukaan <i>dummy</i> menggunakan <i>cmc</i>	
5.	Tutup		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i>	
6.	Rapikan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>fondant smoother</i>	
MEMBUAT SKIRT					
7.	Uleni	200 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah untuk dibentuk	
8.	Tambahkan	3 gr	Pewarna Hijau	Pada <i>fondant</i> , lalu	
9.	Uleni		<i>Fondant</i>	Hingga warnanya rata	
10.	Gilas			Menggunakan <i>rolling pin</i> , memanjang (tinggi 15 cm, lebar 90 cm)	
11.	Potong		<i>Fondant</i>	Memanjang dengan ukuran tinggi 15 cm dan lebar 3	

TABEL 3

STANDARD RECIPE ALOHA THEME CAKE DENGAN DUMMY

(Lanjutan)

No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
11.	Pasang			<i>Skirt</i> menutupi dummy yang sudah ditutupi fondant
12.	Oles	5 gr 5 gr	<i>Vodka</i> <i>Corn syrup</i>	<i>Skirt</i> menggunakan Agar warna nya lebih mengkilat

TABEL 3
STANDARD RECIPE
KUE BERTEMAKAN ALOHA DENGAN DUMMY
(Lanjutan)

No	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	Uleni	800 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah dibentuk
2.	Tambahkan	5 tetes	Pewarna Biru	Ke dalam <i>fondant</i>
3.	Uleni			Kembali hingga warnanya rata
4.	Gilas		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> mengikuti ukuran <i>dummy</i> berdiameter 24cm dan tinggi 15cm
5.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
6.	Olesi		<i>Dummy</i>	Secukupnya pada permukaan <i>dummy</i> agar <i>fondant</i> melekat sempurna
7.	<i>Cover</i>			Menggunakan <i>fondant</i>
8.	Rapikan			Menggunakan <i>fondant smoother</i>

TABEL 3

STANDARD RECIPE ALOHA THEME CAKE DENGAN DUMMY

(Lanjutan)

No	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	Uleni	500 gr	<i>Fondant</i>	Hingga konsistensinya mudah dibentuk
2.	Tambahkan	5 tetes	Pewarna Coklat	Ke dalam <i>fondant</i>
3.	Uleni			Kembali hingga warnanya rata
4.	Gilas			Menggunakan <i>rolling pin</i> mengikuti ukuran <i>dummy</i> berdiameter 15 cm dan tinggi 15cm
5.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
6.	Olesi		<i>Cmc</i>	Secukupnya pada permukaan <i>dummy</i> agar <i>fondant</i> melekat sempurna
7.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>fondant</i>
8.	Rapikan			Menggunakan <i>fondant smoother</i>
9.	Beri			Guratan pada permukaan <i>dummy</i> agar memperjelas tekstur kayu
	THE RESULT	KUE	BERTEMAKAN	ALOHA

E. Purchase Order

Purchase Order adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli barang/bahan atau *service*. Pembeli mengirimkan *purchase order* kepada penjual sebagai tahap dalam melakukan transaksi (Poskitt, 2019). Berikut ini adalah *purchase order* yang digunakan oleh penulis:

TABEL 4

PURCHASE ORDER ALOHA THEME CAKE DENGAN MENGGUNAKAN DUMMY

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
1.	Alas kue bulat	35 x 35 cm	1	Buah	Rp. 35.000	Rp. 35.000
2.	<i>Dummy</i> Bulat	D : 30 cm T : 15 cm	1	Buah	Rp. 40.000	Rp. 40.000
3.	<i>Dummy</i> Bulat	D : 24 cm T : 15 cm	1	Buah	Rp. 36.000	Rp. 36.000
4.	<i>Dummy</i> Bulat	D : 15 cm T : 15 cm	1	Buah	Rp. 30.000	Rp. 30.000
5.	<i>Fondant</i>	<i>Bakels</i>	3500	Gr	Rp. 350.000	Rp. 350.000
6.	<i>Gumpaste</i>	Daisy Flower Paste	500	Gr	Rp. 42.000 Rp. 110.000	Rp. 42.000 Rp. 110.000
7.	Pewarna hijau		1	Botol	Rp. 3.000	Rp. 3.000
8.	Pewarna Biru		1	Botol	Rp. 3.000	Rp. 3.000
9.	Perwarna Kuning	Pewarna Makanan Hakiki	1	Botol	Rp. 3.000	Rp. 3.000
10.	Perwarna Coklat		1	Botol	Rp. 3.000	Rp. 3.000
11.	Perwarna Hitam		1	Botol	Rp. 3.000	Rp. 3.000
12.	Perwarna Merah		1	Botol	Rp. 3.000	Rp. 3.000
			1	Botol	Rp. 3.000	Rp. 3.000
13.	Tepung Pati Jagung	Maizena	1	kg	Rp. 15.000	Rp. 15.000

14.	Drinking Alcohol	Vodka	200	ml	Rp. 75.000	Rp. 75.000
15.	CMC	Kupu-Kupu	40	Gram	Rp. 9.500	Rp. 9.500
16.	Corn Syrup	Sajo	700	ml	Rp. 30.000	Rp. 30.000
TOTAL COST						Rp. 663.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

F. Perumusan Harga Jual (*Selling Price*)

Selling Price adalah besarnya harga untuk menentukan harga yang akan dibebankan kepada konsumen yang diperoleh atau dihitung dari biaya produksi ditambah biaya non-produksi dan laba yang diharapkan (Mulyadi, 2005). Untuk menentukan harga jual *Aloha Theme Cake* ini penulis akan menggunakan rumus penjualan yang ditetapkan oleh *Spencer* (2012) sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \text{food cost} : \text{food cost \%} \times 100$$

Berdasarkan rumus diatas, berikut table *selling price* untuk *Aloha Theme Cake* yang penulis buat :

TABEL 5
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
1.	Alas kue bulat	35 x 35 cm	1	Buah	Rp. 35.000	Rp. 35.000
2.	<i>Fondant</i>	<i>Bakels</i>	3500	Gr	Rp.350.000/	Rp. 243.530
3.	<i>Gumpaste</i>	Daisy Flower Paste	500	Gr	5000 Rp. 110.000/500	Rp. 110.000
4.	Pewarna hijau	Pewarna Makanan Hakiki	1	Botol	Rp. 3.000/ botol	Rp. 3.000
5.	Pewarna Biru		1	Botol	Rp. 3.000/ botol	Rp. 3.000
6.	Perwarna Kuning		1	Botol	Rp. 3.000/ botol	Rp. 3.000
7.	Pewarna Coklat		1	Botol	Rp. 3.000/ botol	Rp. 3.000
8.	Pewarna Hitam		1	Botol	Rp. 3.000/ botol	Rp. 3.000
9.	Pewarna Merah		1	Botol	Rp. 3.000/ botol	Rp. 3.000
10.	Pewarna Oranye		1	Botol	Rp. 3.000/ botol	Rp. 3.000
11.	Tepung Pati Jagung	Maizena	1	kg	Rp. 15.000/ 1000	Rp. 15.000
12.	<i>Drinking Alcohol</i>	<i>Vodka</i>	200	ml	Rp. 75.000/ 250ml	Rp. 60.000
13.	CMC	Kupu-Kupu	40	Gram	Rp. 9.500	Rp. 9.500
14.	<i>Corn Syrup</i>	Sajo	700	MI	Rp. 30.000	Rp. 30.000
15.	Kawat		1	Ikat	Rp. 20.000	Rp. 20.000

16.	Flower Tape		1	Roll	Rp. 3.000	Rp. 3.000
TOTAL COST						Rp. 547.030

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 6

RECIPE COSTING DENGAN VANILLA POUND CAKE DAN CHOCOLATE GANACHE

No	Bahan	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
			Satuan	Harga	
1.	<i>Unsalted Butter</i>	900	Gr	Rp. 35.000 / 227 gr	Rp. 138.766
2.	<i>Soft Flour</i>	1000	Gr	Rp. 25.000/ 1 kg	Rp. 25.000
3.	Telur	900	Gr	Rp. 25.000/ 1 kg	Rp. 22.500
4.	Gula	900	Gr	Rp. 13.000/ 1 kg	Rp. 11.700
5.	<i>Vanilla Extract</i>	24	ml	Rp. 20.000/ 25ml	Rp. 19.200
6.	Garam	6	Gr	Rp. 6.000 /500 gr	Rp. 72
7.	<i>Semisweet chocolate</i>	908	Gr	Rp. 105.000/ 340 gr	Rp. 280.412
8.	<i>Heavy Cream</i>	620	Gr	Rp. 87. 500/ 1 lt	Rp. 54.250
9.	<i>Rum</i>	150	ml	Rp. 110.000/ 750 ml	Rp. 22.000
TOTAL COST					Rp. 573.900

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 7
SELLING PRICE WITH VANILLA POUND CAKE

No	Item	Kuantitas	Satuan	Cost
1.	<i>Recipe costing dengan vanilla pound cake dan ganache.</i>	Total yield : 5400	Gram	Rp. 573.900
2.	<i>Recipe costing menggunakan dummy.</i>	20	Item	Rp. 669.500
TOTAL INGREDIENTS COST				Rp. 1.237.400
DESIRED COST PERCENT				Rp. 40%
TOTAL COST				Rp. 1.732.360
CREATIVITY AND ART 35%				Rp. 562.231
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp. 2.338.686
ACTUAL SELLING PRICE				Rp. 2.350.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

TABEL 8
SELLING PRICE WITH DUMMY

No	Item	Kuantitas	Satuan	Cost
1.	<i>Dummy</i>	3	Buah	Rp. 106.000
2.	<i>Recipe costing media dekorasi</i>	13	Item	Rp. 544.030
TOTAL INGREDIENTS COST				Rp. 650.030
DESIRED COST 40%				Rp. 260.012

<i>TOTAL COST</i>	Rp. 910.042
CREATIVITY AND ART	35%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp. 1.228.557
ACTUAL SELLING PRICE	Rp. 1.250.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019.

G. Peralatan Yang Dibutuhkan

Untuk penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan peralatan yang dapat mempermudah dan mempercepat proses pembuatan *cake decoration* ini.

Adapun alat-alat yang digunakan adalah sebagai berikut

TABEL 9
PERALATAN YANG DIGUNAKAN

No	Gambar	Qty.	Nama dan Kegunaan
1.		1 pc	<i>Dummy</i> bentuk bulat berukuran diameter 30 cm dan tinggi 15 cm

2.		1 pc	<i>Dummy</i> bentuk bulat berukuran diameter 24 cm dan tinggi 15 cm
3.		1 pc	<i>Dummy</i> bentuk bulat berukuran diameter 15 cm dan tinggi 15 cm
4.		1 pc	<i>Scale</i> digunakan untuk menimbang <i>fondant</i>
5.		1 pc	<i>Small Knife</i> digunakan untuk memotong <i>fondant</i>

TABEL 9
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(Lanjutan)

No	Gambar	Qty.	Nama dan Kegunaan
6.		1 pc	<i>Rolling pin</i> digunakan untuk menggilas <i>fondant</i> yang dipakai untuk menutupi <i>dummy</i>
7.		1 pc	<i>Round table</i> digunakan sebagai alas saat mendekorasi <i>dummy</i>
8		1 pc	<i>Fondant smoother</i> digunakan untuk merapikan <i>fondant</i> yang sudah diaplikasikan ke <i>dummy</i>
9.		3 pcs	<i>Brush</i> digunakan untuk mengecat <i>fondant</i>

TABEL 9
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(Lanjutan)

No	Gambar	Qty.	Nama dan Kegunaan
10.		1 pc	<i>Pizza cutter</i> digunakan untuk memotong <i>fondant</i>
11.		1 pack	<i>Modeling Tools</i> digunakan untuk membuat <i>skirt</i> dan <i>figure</i> lainnya yang terbuat dari <i>fondant</i>
12.		1 pc	<i>Cake Board</i> bulat dengan ukuran diameter 35 cm, digunakan untuk alas kue dan sebagai media penunjang presentasi
13.		1 pc	<i>Cutting Mat</i> digunakan sebagai alas untuk menggilas <i>fondant</i>

TABEL 9
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(Lanjutan)

No	Gambar	Qty.	Nama dan Kegunaan
12.		1 ikat	Kawat, digunakan untuk pembuatan bunga <i>hibiscus</i> dan <i>torch</i> .

H. Pelaksanaan Kegiatan

1) Lokasi.

1. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Rumah penulis: Jl. Ciliwung dalam nomor 12 RT 02 RW 03 Kel. Cihapit, Kec. Bandung Wetan. Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Pastry Kitchen STP NHI Bandung: Jl. DR. Setiabudhi No. 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Waktu.

1. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- September 2019
- Desember 2019

2. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Januari 2020