

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue yang dihias tidak selalu ada setiap waktu. Istilah kue yang dihias dengan indah berupa dekorasi berawal dari pertengahan abad ke tujuh belas saat kebutuhan akan membuat kue mulai banyak terlihat di seluruh daratan Eropa. Hal tersebut membuat para bangsawan di Eropa mulai memasukan unsur seni kue yang dihias indah ke dalam pesta-pesta dan terpajang di seluruh rangkaian acara yang menarik pada jamuan-jamuan aristokrasi yang megah. Kue yang dihias ini semakin banyak dijumpai seiring berjalannya waktu pada pertengahan abad ke sembilan belas, yang bertepatan dengan waktu dimana Perancis mulai memasukkan kue sebagai hidangan penutup yang disajikan di akhir pada rangkaian menu makanan. Hal tersebut membuat adanya pertumbuhan industri kue gula atau *sugarcraft* dalam hal pembuatan *cake decoration* yang menjadikannya suatu karya seni yang terkenal (Herald, 2014).

Kue yang dibuat bisa terlihat indah dan terasa enak. Tetapi kue yang dihias, terutama yang memiliki rasa dan dekorasi yang dibuat dengan sangat baik dan sesuai dengan acara tertentu, akan meningkatkan kualitas kue tersebut, menyenangkan hati semua orang yang hadir dan yang paling penting adalah membuat orang yang merayakannya merasa sangat spesial dan terhormat (LoCicero, 2007). Berdasarkan penyampaian literatur di atas, dalam membuat kue yang memiliki cita rasa enak tentu hal paling yang utama, tetapi

kue yang enak dan disertai dekorasi juga hiasan yang indah dapat memberikan nilai-nilai estetika yang lebih pada kue tersebut.

Dalam pengolahan kue, menghias kue menjadi bagian yang paling menarik. Tanpa disadari, menghias dan mendekorasi sebuah kue tidak hanya membuat kue yang enak tetapi juga menghasilkan karya seni yang dapat dimakan serta munculnya kreativitas dan ide berupa inspirasi dari sekitar yang memiliki aspek visual, *interest* dan *art* serta meningkatkan standar kualitas dari aspek cita rasa dan tampilan pada kue.

Cake decorating merupakan karya seni yang dapat dipelajari sesuai tingkatnya masing-masing. Hal tersebut diciptakan untuk mengembangkan kemampuan melalui beberapa dekorasi dalam menggunakan *royal icing*, *sugarflowers* dan *sugarpaste* atau yang biasa disebut *rolled fondant*. Konsep dan teknik tersebut adalah sesuatu yang mudah untuk dipelajari dalam hal pembuatan kue pada acara tertentu (Brown, 2007).

Fondant ditemukan pada abad ke enam belas yang berasal dari bahasa Perancis yang berarti *melting* atau meleleh (Hang, 2017). *Fondant* adalah lapisan gula dari *confectioner's sugar* dan gelatin juga berbagai macam bahan lainnya. Merupakan material yang umum pada sebuah kue, *fondant* diremas sampai membentuk adonan yang lembut lalu ditipiskan untuk menjaga serta menutup permukaan kue dan juga menambah tampilan yang sempurna, halus dan kuat pada kue. Ini juga bahan yang memiliki banyak kegunaan dalam dunia *cake decorating* karena dapat dibuat banyak bentuk seperti *rolled* ataupun *poured* untuk melapisi, menghias dalam bentuk, gambar dan berbagai dekorasi yang bisa dimakan (LoCicero, 2007).

Dekorasi yang terbuat dari *rolled fondant* memiliki tekstur yang elastis dan mudah dibentuk sesuai kebutuhannya, dikarenakan adanya kandungan *glucose, glyserin, shortening* serta *sugar* sehingga memiliki rasa yang manis. Penggunaan *rolled fondant* pada kue akan menampilkan rupa yang elegan. Hal tersebut membuat banyaknya penghias kue yang menggunakan *rolled fondant* sebagai media dalam menghias kue sehingga *rolled fondant* sangat mudah ditemukan di pasaran. Pada dasarnya *rolled fondant* berwarna putih bersih. Untuk mendapatkan warna lain yang diinginkan harus menambahkan pewarna makanan yang dapat berupa *liquid, gels* ataupun *water base* juga *oil base* lalu diuleni sampai mendapatkan warna yang sesuai (Bogasari, 2015).

Penambahan warna pada *rolled fondant* dalam *cake decorating* akan terlihat menarik juga memiliki khas tersendiri sesuai pengangkatan tema dalam menghias kue. *Cake decoration* bisa disebut sebagai objek atau *centre of interest* dalam perayaan acara seperti *weddings, anniversaries, valentines, baby showers, opening companies, birthdays* dan perayaan acara lainnya.

Kue yang dipresentasikan di atas *platter* adalah hanya kue biasa, tetapi dengan penambahan lilin secara langsung menandakan bermaksud untuk hari spesial seseorang. Aspek ketentuan lainnya dari *birthday cake* adalah dari jenis dekorasinya. Kue biasa yang menjadi *birthday cake* dimata orang banyak ketika dihias dengan hiasan, *candys, toys, treats* dan beberapa dekorasi lainnya (Wilson, 2008). *Birthday cake* pada zaman sekarang mempunyai berbagai macam variasi dari mulai konsep, penampilan dan bentuk. Salah satunya *birthday cake* dengan bentuk dari suatu benda, *figurine* dari manusia, hewan, tumbuhan maupun makanan.

Sculpted cake atau yang biasa disebut kue yang dipahat juga bisa dikatakan sebagai kue yang dibuat dari tumpukan kue yang dibentuk lalu dilapisi *rolled fondant* yang sudah diberi warna sesuai warna aslinya serta adanya penambahan ornamen-ornamen yang menyerupai bentuk aslinya (Maxfield, 2004). Berdasarkan penyampaian literatur di atas bahwa menduplikasi atau meniru suatu objek dapat berupa barang apapun, salah satunya makanan. *Sculpted cake* pada umumnya berbentuk yang tidak biasa, menyerupai bentuk suatu benda, makanan atau karakter khusus dengan tampilan tiga dimensi.

Sejak lima tahun lalu, *sculpted cake* telah berkembang di seluruh Amerika Serikat dan Inggris. Diperlukan keahlian khusus dalam membuat kue yang sangat terperinci dan mirip dengan aslinya. Di Indonesia, kue yang wujudnya meniru dan dapat menghasilkan hasil yang sama dengan aslinya mulai banyak peminatnya, dari pembuat hingga pembelinya. Hal tersebut membuat *sculpted cake* semakin berkembang dalam penjualan *cake decorating* dengan tujuan peruntukan tertentu.

Berdasarkan pemaparan di atas, penulis mengangkat tema *sculpted cake* yang diaplikasikan dengan *rolled fondant* pada pembuatan *cake decoration* karena menjadi tren dikalangan masyarakat dalam berbagai perayaan acara. Hal tersebut menjadikan *cake decorating* memiliki keberagaman dari yang hanya satu *tier*, tiga *tier*, *upside down* hingga kue dibentuk seperti *sculpted cake*. Ini menjadi kesempatan yang baik bagi penghias kue untuk membuat kreasi menu baru pada penjualan usaha *cake decoration* serta penampilan pada *sculpted cake* yang menarik dan unik juga bentuk yang sangat terperinci.

B. Usulan Produk

Fast food telah menjadi makanan yang begitu penting dalam kehidupan sehari-hari orang Amerika Serikat dan banyak diketahui oleh semua orang. Hal tersebut karena banyaknya orang Amerika Serikat yang bekerja dan menghabiskan waktunya di dalam mobil, sehingga *fast food* menjadi pilihan utama dalam industri pelayanan produk makanan. Banyaknya faktor dari kepopuleritasan makanan cepat saji. Salah satunya disiapkan dengan cepat dan harga yang relatif terjangkau serta produk yang memiliki keberagaman, kualitas dan layanan yang sangat baik sesuai standar (Carney, 1995).

Berdasarkan penyampaian literatur di atas, *fast food* telah menjadi kebiasaan dan sangat populer bagi masyarakat Amerika Serikat. Pada umumnya *fast food* dibuat secara *simple* dan cepat untuk orang-orang yang berada dalam kondisi *in a hurry*. Walaupun *simple*, pelayanan serta produk yang dipasarkan tetap dalam keadaan mewah, berkualitas dan sesuai standar baik dalam aspek cita rasa, *packaging* maupun suasana. Hal tersebut yang membuat banyaknya orang yang menyukai makanan cepat saji karena memiliki cita rasa yang pas untuk semua kalangan dan kenyamanan dalam pembelian baik *dine in*, *drive thru* maupun *delivery*.

Maka berdasarkan seluruh penyampaian di atas, penulis mengangkat topik *food presenting* pada penyusunan Tugas Akhir ini tentang satu kesatuan makanan cepat saji pada pembuatan *cake decoration* yang berjudul:

“DEKORASI KUE BERBENTUK RANGKAIAN MAKANAN CEPAT SAJI AMERIKA”

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan pemaparan pada produk makanan cepat saji yang berkenaan dengan konsep, bentuk, ukuran dan *costing* diantaranya:

1. Tema Produk

Pengambilan tema *cake decoration* pada *American Fast Food* dikarenakan adanya komponen-komponen yang unik dan berbeda. Keberagaman bentuk dan tekstur juga menjadi hal yang menarik serta penggunaan warna coklat muda kekuningan yang dominan dan warna-warna hijau dari sayuran ditambah merah kecokelatan dari daging yang menjadi ciri khas dari warna makanan. Hal tersebut akan menghasilkan warna yang beragam mulai dari warna gelap hingga terang yang menjadi satu kesatuan yang padu.

Dalam konsep *American Fast Food* ini, penulis membuat empat komponen utama yang biasa dijumpai dalam makanan cepat saji di Amerika Serikat. Pertama adalah *Burger* yang merupakan makanan dari roti bundar yang dibagi dua dan di tengahnya diisi dengan daging, keju, sayur-sayuran berupa tomat, selada, *red onion* dan diberi *mustard*. Kedua adalah *Hot Dog* yang terbuat dari *grilled sausage* dengan potongan selada yang diletakan di tengah pada roti berbentuk lonjong yang diiris lalu diberi *mustard* di atasnya. Ketiga adalah *French Fries*, yaitu makanan yang terbuat dari kentang yang dipotong panjang dan digoreng di dalam minyak terendam. Terakhir tidak lengkap jika makanan tanpa minuman, yaitu *Coke*, salah satu minuman ringan berkarbonasi berwarna hitam.

Berikut merupakan contoh empat komponen utama makanan cepat saji yang penulis gunakan sebagai acuan dalam pembuatan *cake decoration* pada produk makanan cepat saji.

GAMBAR 1

BURGER



Sumber: TripAdvisor, 2017

GAMBAR 2

HOT DOG



Sumber: Lauren Haslett, 2019

GAMBAR 3
FRENCH FRIES



Sumber: In-N-Out Burgers, 2014

GAMBAR 4
COKE



Sumber: Taco Bueno Restaurants, 2017

2. Jenis Produk

Jenis produk yang penulis angkat pada tema makanan cepat saji ini adalah *birthday cake decoration* dengan penambahan ucapan “*happy birthday*” dalam pembuatan *cake decoration* ini. Adanya perkembangan pada *birthday cake decoration*, penulis melihat bahwa hal ini akan

mendapatkan dampak baik bagi penghias kue karena kemungkinan akan orang untuk merayakan ulang tahun terjadi setiap harinya. *Birthday cake decoration* juga bisa dikatakan sudah menjadi komponen dan *item* yang wajib ada dalam setiap perayaan ulang tahun seseorang khususnya usia tiga sampai tujuh belas tahun dan mempunyai tipe-tipe warna yang mencolok serta mempunyai makna tersendiri bagi orang yang merayakannya.

3. Desain Produk

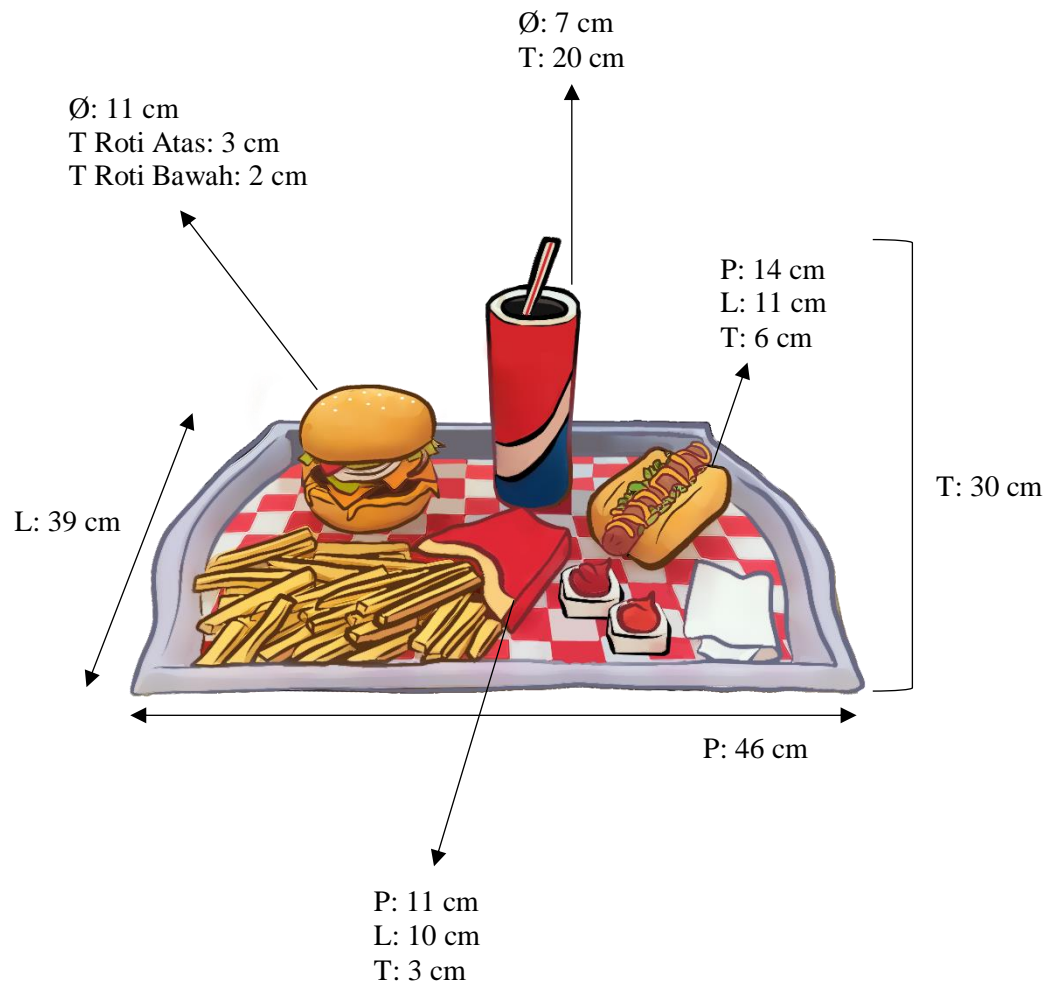
Produk yang dibuat terbagi menjadi ke dalam empat komponen utama yang diletakan di atas nampan yang terbuat dari bahan *pastillage* yang menjadi satu kesatuan komponen dalam makanan cepat saji. Berikut penulis paparkan mengenai desain dan ukurannya.

GAMBAR 5
DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Desain Penulis, 2019

GAMBAR 6
UKURAN PRODUK



Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

Berikut merupakan pemaparan pada tiap-tiap komponen, yaitu:

1. *Burger*, merupakan makanan dimana roti menjadi komponen utama dengan diameter 11 cm. Roti pada *burger* dapat dibuat menggunakan kue asli, tetapi penulis menggunakan media *dummy* dari *styrofoam* karena penulis hanya fokus pada pengaplikasian *rolled fondant* pada

dekorasi. Roti akan dilapisi dengan *rolled fondant* dengan sentuhan warna *fleshtone* dan kuning yang menyerupai warna aslinya. Lalu roti pada bagian atas akan diberi *sesame seed* menggunakan *rolled fondant* yang dibentuk butiran-butiran bulat kecil berwarna putih kecokelatan. Terdapat daging yang berwarna coklat yang dibentuk bulat pipih, tomat merah yang dibentuk setengah lingkaran, *red onion* yang menggunakan *rolled fondant* digulung tipis lalu dikuas menggunakan campuran warna biru dan *fuchsia*, dipotong *strip*, disusun kemudian dibentuk seperti huruf U, daun selada dengan bentuk bulat tidak beraturan lalu diletakan di atas tisu yang diremukan untuk mendapatkan tekstur yang mirip dari selada aslinya lalu dikuas dengan pewarna campuran kuning dan hijau, keju yang berbentuk persegi berwarna kuning dan *mustard* yang menggunakan *rolled fondant* campuran warna kuning lemon dan *orange sunkist*. Untuk *finishing*, penulis menggunakan campuran alkohol dan pewarna kuning juga *fleshtone* untuk mendapatkan kesan nyata pada roti *burger*.

2. *Hot Dog*, merupakan makanan dimana roti berbentuk lonjong yang dapat terbuat dari kue asli, tetapi penulis menggunakan media *dummy* dari *styrofoam* karena penulis hanya fokus pada pengaplikasian *rolled fondant* pada dekorasi yang berukuran 14 x 11 cm yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna *fleshtone* dan kuning. Bagian tengah roti diisi dengan potongan-potongan kecil daun selada dari *rolled fondant* yang berwarna hijau dan sosis yang berwarna merah kecokelatan berbentuk lonjong dan diberi aksan teriris dan kesan yang sudah terbakar lalu

diberi *mustard* menggunakan *rolled fondant* campuran warna kuning lemon dan *orange sunkist* yang dibentuk *zig-zag*.

3. *French Fries*, merupakan makanan yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna kuning yang dipotong persegi panjang dengan ukuran yang disesuaikan dan beragam lalu diletakan di dalam wadah berwarna merah secara terbaring untuk menampilkan kesan tumpah.
4. *Coke*, merupakan minuman yang dapat terbuat dari kue asli, tetapi penulis menggunakan media *dummy* dari *styrofoam* karena penulis hanya fokus pada pengaplikasian *rolled fondant* pada dekorasi. Berbentuk tabung berwarna biru yang terinspirasi warna dari produk Pepsi dengan tinggi 20 cm. Lalu menggunakan *rolled fondant* berwarna hitam di atasnya sebagai isi dari minuman *coke* dan sedotan dengan tinggi 10 cm diletakan secara vertikal menggunakan *rolled fondant* berwarna putih yang digulung panjang. Untuk *finishing*, penulis menggunakan *neutral gel* pada bagian isi minuman untuk menampilkan kesan nyata pada *coke*.

4. *Purchase Order*

Dalam menunjang pembuatan produk makanan cepat saji, dibutuhkan membuat *purchase order* yang merupakan komponen yang penting dalam kegiatan pembelian, berupa daftar atau *list* yang dibuat sebagai bahan-bahan yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi yang berguna untuk memastikan setiap pembelian barang sesuai dengan kebutuhan dan anggaran yang disusun. Berikut merupakan pemaparan *purchase order* dalam bentuk tabel yang disusun di bawah ini.

TABEL 1
DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN DUMMY

| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | UNIT | HARGA PASAR | | HARGA BELI (Rp) |
|------------------------|-----------------------------------|---------------|-------|---------------|--------|--------------------|
| | | | | HARGA (Rp) | UNIT | |
| 1. | <i>Thick Block</i> | 1 | buah | 100,000 | buah | 100,000 |
| 2. | Pewarna Hitam | 1 | botol | 21,000 | botol | 21,000 |
| 3. | Pewarna Biru | 1 | botol | 21,000 | botol | 21,000 |
| 4. | Pewarna Cokelat | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 5. | Pewarna Merah | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 6. | Pewarna <i>Fuchsia</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 7. | Pewarna <i>Fleshtone</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 8. | Pewarna <i>Green Leaf</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 9. | Pewarna <i>Orange Sunkist</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 10. | Pewarna Kuning Lemon | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 11. | Pewarna <i>Golden Yellow</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 12. | <i>Rolled Fondant</i> | 2.500 | gr | 70,000 | kg | 175,000 |
| 13. | Maizena | 1.000 | gr | 14,000 | kg | 14,000 |
| 14. | <i>Icing Sugar</i> | 1.000 | gr | 20,000 | kg | 20,000 |
| 15. | <i>Gelatine Powder</i> | 100 | gr | 30,000 | 100 gr | 30,000 |
| 16. | <i>Cream of Tartar</i> | 43 | gr | 7,000 | 43 gr | 7,000 |
| 17. | <i>Neutral Gel</i> | 500 | gr | 33,000 | 500 gr | 33,000 |
| 18. | <i>Vodka</i> | 200 | ml | 70,000 | 200 ml | 70,000 |
| 19. | CMC | 43 | gr | 9,000 | 43 gr | 9,000 |
| 20. | <i>Marshmellow</i> | 200 | gr | 27,200 | 200 gr | 27,200 |
| 21. | <i>Rice Cocoa Pops</i> | 400 | gr | 32,900 | 400 gr | 32,900 |
| 22. | <i>Dark Chocolate</i> | 250 | gr | 20,000 | 250 gr | 20,000 |
| 23. | <i>Milk Chocolate</i> | 250 | gr | 20,000 | 250 gr | 20,000 |
| 24. | <i>Dummy</i> | 3 | buah | 10,000 | 1 buah | 30,000 |
| TOTAL COST (Rp) | | | | | | 822,100 |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 2
DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN VANILLA BUTTER CAKE

| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | UNIT | HARGA PASAR | | HARGA BELI (Rp) |
|-----|-----------------------------------|---------------|-------|---------------|--------|-----------------------|
| | | | | HARGA (Rp) | UNIT | |
| 1. | <i>Thick Block</i> | 1 | buah | 100,000 | buah | 100,000 |
| 2. | Pewarna Hitam | 1 | botol | 21,000 | botol | 21,000 |
| 3. | Pewarna Biru | 1 | botol | 21,000 | botol | 21,000 |
| 4. | Pewarna Cokelat | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 5. | Pewarna Merah | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 6. | Pewarna <i>Fuchsia</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 7. | Pewarna <i>Fleshtone</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 8. | Pewarna <i>Green Leaf</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 9. | Pewarna <i>Orange Sunkist</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 10. | Pewarna Kuning Lemon | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 11. | Pewarna <i>Golden Yellow</i> | 1 | botol | 24,000 | botol | 24,000 |
| 12. | <i>Rolled Fondant</i> | 2.500 | gr | 70,000 | kg | 175,000 |
| 13. | Maizena | 1.000 | gr | 14,000 | kg | 14,000 |
| 14. | <i>Icing Sugar</i> | 1.000 | gr | 20,000 | kg | 20,000 |
| 15. | <i>Gelatine Powder</i> | 100 | gr | 30,000 | 100 gr | 30,000 |
| 16. | <i>Cream of Tartar</i> | 43 | gr | 7,000 | 43 gr | 7,000 |
| 17. | <i>Neutral Gel</i> | 500 | gr | 33,000 | 500 gr | 33,000 |
| 18. | <i>Vodka</i> | 200 | ml | 70,000 | 200 ml | 70,000 |
| 19. | CMC | 43 | gr | 9,000 | 43 gr | 9,000 |
| 20. | <i>Marshmellow</i> | 200 | gr | 27,200 | 200 gr | 27,200 |
| 21. | <i>Rice Cocoa Pops</i> | 400 | gr | 32,900 | 400 gr | 32,900 |
| 22. | <i>Dark Chocolate</i> | 250 | gr | 20,000 | 250 gr | 20,000 |
| 23. | <i>Milk Chocolate</i> | 250 | gr | 20,000 | 250 gr | 20,000 |
| 24. | <i>Unsalted Butter</i> | 454 | gr | 35,000 | 227 gr | 70,000 |
| 25. | <i>Granulated Sugar</i> | 500 | gr | 15,000 | kg | 7,500 |
| 26. | <i>Vanilla Essence</i> | 30 | ml | 35,000 | 30 ml | 35,000 |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 2
DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN VANILLA BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | UNIT | HARGA PASAR | | HARGA BELI (Rp) |
|------------------------|----------------------|---------------|------|---------------|--------|-----------------------|
| | | | | HARGA (Rp) | UNIT | |
| 27. | Telur | 400 | gr | 22,000 | kg | 8,800 |
| 28. | <i>Fresh Milk</i> | 1.000 | ml | 18,000 | liter | 18,000 |
| 29. | <i>Soft Flour</i> | 1.000 | gr | 12,000 | kg | 12,000 |
| 30. | <i>Baking Powder</i> | 45 | gr | 7,000 | 45 gr | 7,000 |
| 31. | <i>Buttercream</i> | 500 | gr | 20,000 | 200 gr | 20,000 |
| TOTAL COST (Rp) | | | | | | 970,400 |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

5. *Standard Recipe*

a. *Vanilla Butter Cake*

Dalam pembuatan produk makanan cepat saji ini, penulis menggunakan jenis kue *butter cake* serta penambahan *flavor vanilla* dikarenakan memiliki rasa yang pas dan diketahui khalayak umum juga memiliki tekstur yang kuat, kokoh serta lembut.

Vanilla butter cake juga merupakan kue yang umum dipakai dan mudah diaplikasikan untuk menghias *multi-layered cake* atau *tiered cake* yang dilapisi dengan *buttercream* dan *rolled fondant* untuk menahan beban serta sebagai penutup bagian permukaan pada kue.

Berikut merupakan *standard recipe* pada *vanilla butter cake*, penggunaan dan pewarnaan *rolled fondant*, *pastillage* serta pembuatan kue dekorasi makanan cepat saji Amerika.

TABEL 3
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

| VANILLA BUTTER CAKE | | | Kategori: Cakes | |
|----------------------------|---------------|------------------|--|--|
| | | | Yield: 3 whole cakes, Ø: 12 cm 1 whole cake, P: 16 cm | |
| NO. | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Bahan dan alat yang digunakan. |
| 2. | Kocok | 454 gr 500 gr | <i>Unsalted Butter</i> <i>Granulated Sugar</i> | (suhu ruang) dan Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga berwarna pucat dan mengembang. Gunakan kecepatan sedang selama 8 menit. |
| 3. | Tambahkan | 10 gr | <i>Vanilla Essence</i> | Aduk hingga rata. |
| 4. | Masukan | 400 gr | Telur | (suhu ruang) 2 butir sekali ke dalam adonan <i>butter</i> dan <i>sugar</i> . |
| 5. | Saring | 640 gr 20 gr | <i>Soft Flour</i> <i>Baking Powder</i> | dan Ke dalam wadah yang sama. |
| 6. | Masukan | 500 ml | <i>Fresh Milk</i> | Bahan kering dan Secara bergantian ke dalam adonan. Aduk hingga tercampur rata. |
| 7. | Tuang | | | Adonan ke dalam <i>cake tin</i> berukuran Ø 24 cm yang sudah diberi <i>greasing oil</i> dan <i>parchment paper</i> . |
| 8. | Panggang | | | Kue dengan suhu 180°C selama 45 menit. |
| 9. | Keluarkan | | | Kue dari <i>oven</i> , dinginkan sebelum mendekorasi. |

Sumber: How To Cake It, 2016

b. *Rolled Fondant*

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
ROLLED FONDANT

| ROLLED FONDANT | | | Kategori: <i>Decorative Work</i> | |
|-----------------------|---|-----------------------|---|---|
| | | | Yield: 1.500 gr | |
| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | UNIT | KETERANGAN |
| 1. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah | 326 3 | gr tetes | Uleni hingga tercampur rata. 50 gr untuk tomat, 10 gr untuk logo Pepsi, 50 gr untuk alas, 200 gr untuk wadah kentang, 15 gr untuk saus tomat dan 1 gr untuk garis sedotan. |
| 2. | <i>Rolled Fondant</i> | 180 | gr | Uleni hingga tercampur rata. 60 gr untuk dua wadah saus, 10 gr untuk sedotan, 50 gr untuk alas, 40 gr untuk <i>tissue</i> dan 20 gr untuk <i>coke</i> . |
| 3. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Biru | 150 4 | gr tetes | Uleni hingga tercampur rata. 150 gr untuk <i>covering coke</i> . |
| 4. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam Pewarna Cokelat | 50 1 1 | gr tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 50 gr untuk isi dari <i>coke</i> . |
| 5. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Fleshtone</i> Pewarna Kuning Lemon Pewarna Cokelat | 250 2 1 1 | gr tetes tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 129 gr untuk roti <i>burger</i> , 1 gr untuk <i>sesame seed</i> dan 120 gr untuk roti <i>hot dog</i> . |
| 6. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Lemon Pewarna <i>Golden Yellow</i> | 20 1 1 1 | gr tetes tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 10 gr untuk <i>mustard burger</i> , 10 gr <i>mustard hot dog</i> . |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
ROLLED FONDANT (LANJUTAN)

| ROLLED FONDANT | | | Kategori: Decorative Work | |
|-----------------------|---|--------------------|----------------------------------|---|
| | | | Yield: 1.500 gr | |
| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | UNIT | KETERANGAN |
| 7. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Green Leaf</i> | 22 1 | gr tetes | Uleni hingga tercampur rata. 22 gr untuk selada pada <i>hot dog</i> . |
| 8. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Fleshtone</i> Pewarna Kuning Lemon | 205 1 3 | gr tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 200 gr untuk kentang, 4 gr untuk efek <i>strip</i> pada wadah kentang dan 1 gr untuk efek pada tomat. |
| 9. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Lemon Pewarna <i>Golden Yellow</i> Pewarna <i>Orange Sunkist</i> | 100 1 1 1 | gr tetes tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 100 gr untuk dua buah keju. |
| 10. | <i>Rolled Fondant</i> <i>Rolled Fondant</i> dari roti <i>burger</i> | 1 1 | gr gr | Uleni hingga tercampur rata. 2 gr untuk isi dari <i>sesame seed</i> . |
| 11. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Fuchsia</i> Pewarna Biru | 30 1 1 | gr tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 30 gr untuk <i>red onion</i> dengan teknik dikuas. |
| 12. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna <i>Green Leaf</i> Pewarna Kuning Lemon | 30 1 1 | gr tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 30 gr untuk selada pada <i>burger</i> dengan teknik dikuas. |
| 13. | <i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah Pewarna Cokelat | 120 2 1 | gr tetes tetes | Uleni hingga tercampur rata. 120 gr untuk sosis. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
ROLLED FONDANT (LANJUTAN)

| ROLLED FONDANT | | | Kategori: <i>Decorative Work</i> | |
|-----------------------|-------------------------------|-------------------|---|------------------------------|
| | | | Yield: 1.500 gr | |
| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | UNIT | KETERANGAN |
| 14. | <i>Rolled Fondant</i> | 15 | gr | Uleni hingga tercampur rata. |
| | Pewarna Merah | 2 | tetes | 15 gr untuk saus sambal. |
| | Pewarna <i>Orange Sunkist</i> | 1 | tetes | |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

c. *Pastillage*

Penulis menggunakan *pastillage* sebagai *base* dari produk dikarenakan memiliki tekstur yang kuat, kokoh yang digunakan sebagai alas nampan untuk menahan beban dari komponen makanan cepat saji.

TABEL 5
STANDARD RECIPE PASTILLAGE

| PASTILLAGE | | | Kategori: <i>Decorative Work</i> | |
|-------------------|---------------|-------------------|---|--|
| | | | Yield: 950 gr | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | Siapkan | | | Bahan dan alat yang digunakan. |
| 2. | Campur | 9 gr 100 ml | <i>Gelatine Powder</i> Air (dingin) | Dan (<i>add colour as desired</i>), lalu panaskan hingga tercampur dan larut dengan air. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 5
STANDARD RECIPE PASTILLAGE (LANJUTAN)

| <i>PASTILLAGE</i> | | | Kategori: <i>Decorative Work</i> | |
|-------------------|---------------|-------------------------|---|--|
| | | | <i>Yield: 950 gr</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 3. | Saring | 750 gr 90 gr 1 gr | <i>Icing Sugar</i> Maizena <i>Cream Of Tartar</i> | Di dalam wadah agar tercampur rata. |
| 4. | Letakan | | | <i>Gelatine mixture</i> di dalam <i>mixing bowl</i> , gunakan <i>dough hook</i> , kocok dengan kecepatan rendah. |
| 5. | Masukan | | | Bahan-bahan kering sampai adonan basah menyerap ke dalam bahan kering. |
| 6. | Aduk | | | Adonan sampai tercampur rata, halus dan tidak ada butiran-butiran dari tepung seperti <i>pliable paste</i> . |
| 7. | Keluarkan | | | Adonan dari <i>mixer</i> , segera dibentuk sesuai kebutuhan dekorasi jika ingin langsung dipergunakan, jika ingin disimpan atau dipakai untuk keesokan harinya, <i>cover</i> setiap saat menggunakan kain basah agar tidak mudah cepat keras (penyimpanan tidak lebih dari satu hari, jika lebih, adonan sudah tidak bagus untuk digunakan). |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

d. Pembuatan dekorasi kue makanan cepat saji Amerika

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|---|---------------|-----------------------|--|---|
| | | | Yield: 1 cake | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PEMBUATAN ALAS NAMPAN | | | | |
| 1. | Siapkan | 1 pc | | Alas nampan sebagai media untuk mencetak. |
| 2. | Campur | 950 gr | <i>Pastillage</i> | Lalu uleni hingga tercampur rata. |
| 3. | <i>Cover</i> | | | <i>Pastillage</i> di atas alas nampan hingga tertutup rapih lalu potong sisa berlebih. Tunggu hingga kering lalu lepaskan dari alas nampan. |
| PROSES PEMBUATAN DESAIN PAPAN CATUR PADA ALAS NAMPAN | | | | |
| 4. | <i>Roll</i> | 50 gr 50 gr | <i>Rolled Fondant Merah</i> <i>Rolled Fondant Putih</i> | Dan Hingga tipis lalu potong menggunakan <i>square cutter</i> ukuran 3x3 cm, lalu susun di atas nampan sesuai desain papan catur. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|---|--------------|----------------------------|---|---|
| | | | <i>Yield: 1 cake</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PEMBUATAN ROTI <i>BURGER</i> | | | | |
| 5. | <i>Roll</i> | 70 gr 59 gr | <i>Rolled Fondant Roti Burger Atas Rolled Fondant Roti Burger Bawah</i> | Dan Sesuai ukuran diameter 11 cm dari <i>roti burger</i> . |
| 6. | <i>Cover</i> | | | <i>Rolled fondant</i> keduanya lalu potong bagian sisa berlebih. |
| 7. | Kuas | 1 tetes 1 tetes | Pewarna <i>Fleshtone</i> Pewarna Kuning Lemon | Kedua <i>roti burger</i> dengan Dan (<i>add alcohol as desired</i>) |
| 8. | Campur | 1 gr 1 gr | <i>Rolled Fondant Roti Burger Rolled Fondant Putih</i> | Dengan Lalu buat butiran kecil agar menyerupai bentuk dari <i>sesame seed</i> aslinya. |
| PROSES PEMBUATAN DAGING <i>PATTY</i> | | | | |
| 9. | Campur | 100 gr 100 gr 100 gr | <i>Marshmellow Dark Chocolate Milk Chocolate</i> | Hingga <i>melted</i> . |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|--|---------------|-----------------------|--|---|
| | | | <i>Yield: 1 cake</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 10. | Campur | 50 gr | <i>Rice Cocoa Pops</i> | Adonan cokelat dengan Lalu pipihkan sesuai dengan diameter roti <i>burger</i> . |
| PROSES PEMBUATAN TOMAT | | | | |
| 11. | <i>Roll</i> | 50 gr | <i>Rolled Fondant</i> Tomat | Hingga tipis lalu potong menggunakan <i>ring cutter</i> ukuran diameter 3 cm, lalu menggunakan <i>fondant modelling tools</i> buat efek serat dari tomat. |
| 12. | Gulung | 1 gr | <i>Rolled Fondant</i> Efek Tomat | Sebanyak sembilan butir, tiga untuk tiap tomat, lalu diletakan pada tiap-tiap serat dari tomat. |
| PROSES PEMBUATAN SELADA <i>BURGER</i> | | | | |
| 13. | <i>Roll</i> | 30 gr | <i>Rolled Fondant</i> Selada <i>Burger</i> | Hingga tipis, lalu bentuk bulat. Gunakan <i>fondant modelling tools</i> untuk tipiskan bagian pinggir. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|--|-------------|--------------------|--|--|
| | | | <i>Yield: 1 cake</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 14. | Kuas | 1 tetes 1 tetes | Pewarna <i>Green Leaf</i> Pewarna Kuning Lemon | Selada dengan Dan (<i>add alcohol as desired</i>) |
| PROSES PEMBUATAN RED ONION | | | | |
| 15. | <i>Roll</i> | 30 gr | <i>Rolled Fondant Red Onion</i> | Hingga tipis memanjang. |
| 16. | Kuas | 1 tetes 1 tetes | Pewarna <i>Fuchsia</i> Pewarna Biru | <i>Rolled fondant</i> dengan Dan (<i>add alcohol as desired</i>) |
| 17. | Potong | | | <i>Strip</i> memanjang, susun yang sudah dipotong, warna yang dikuas menghadap ke depan lalu bentuk huruf U, rapatkan lalu potong sisa panjang yang berlebih agar sama rata. |
| PROSES PEMBUATAN KEJU | | | | |
| 18. | <i>Roll</i> | 100 gr | <i>Rolled Fondant</i> Keju | Hingga tipis menjadi dua buah dengan ukuran 11x11 cm. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|---|---------------|-----------------------|---|---|
| | | | Yield: 1 cake | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PEMBUATAN <i>MUSTARD BURGER</i> | | | | |
| 19. | Gulung | 10 gr | <i>Rolled Fondant Mustard</i> | Sesuai dengan diameter dari roti <i>burger</i> . |
| PROSES PENYUSUNAN <i>BURGER</i> | | | | |
| 20. | Susun | | | Semua komponen <i>burger</i> mulai dari roti bawah <i>burger</i> , lalu <i>mustard</i> diletakan di siku-siku melingkar, daging <i>patty</i> , keju, daging <i>patty</i> , keju, lalu <i>torch</i> bagian pinggir keju untuk memberikan efek meleleh pada keju, lalu letakan tiga buah tomat, satu buah <i>red onion</i> yang di lepaskan agar menyerupai aslinya, tiga buah selada lalu tutup dengan roti <i>burger</i> bagian atas. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|--|---------------|-----------------------|--|---|
| | | | <i>Yield: 1 cake</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PEMBUATAN KENTANG | | | | |
| 21. | <i>Roll</i> | 200 gr | <i>Rolled Fondant</i> Kentang | Dengan ketebalan setengah cm, lalu potong persegi panjang menyerupai bentuk kentang aslinya dengan panjang yang beragam. |
| PROSES PEMBUATAN WADAH KENTANG | | | | |
| 22. | <i>Roll</i> | 150 gr | <i>Rolled Fondant</i> Wadah Kentang | Dengan ketebalan 3 cm lalu bentuk dengan ukuran 11x10 cm sesuai dengan wadah kentang aslinya. |
| 23. | <i>Roll</i> | 4 gr | <i>Rolled Fondant</i> Efek <i>Strip</i> Wadah Kentang | Hingga tipis lalu potong dengan panjang 11 cm lebar 1 cm lalu letakan sesuai mengikuti dengan bagian atas yang melengkung pada wadah kentang. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|---|--------------|--------------------|---|---|
| | | | <i>Yield: 1 cake</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PEMBUATAN <i>HOT DOG</i> | | | | |
| 24. | <i>Roll</i> | 120 gr | <i>Rolled Fondant Hot Dog</i> | Sesuai ukuran 14x11x6 cm dari <i>hot dog</i> . |
| 25. | <i>Cover</i> | | | <i>Hot dog</i> lalu potong bagian sisa berlebih. |
| 26. | Kuas | 1 tetes 1 tetes | Pewarna <i>Fleshtone</i> Pewarna Kuning Lemon | <i>Hot dog</i> dengan Dan (<i>add alcohol as desired</i>) |
| PROSES PEMBUATAN SOSIS | | | | |
| 27. | Gulung | 120 gr | <i>Rolled Fondant Sosis</i> | Memanjang, lalu beri kerutan pada bagian pinggir dan efek teriris pada bagian atas sosis menggunakan <i>fondant modelling tools</i> . |
| PROSES PEMBUATAN SELADA <i>HOT DOG</i> | | | | |
| 28. | <i>Roll</i> | 22 gr | <i>Rolled Fondant Selada Hot Dog</i> | Hingga tipis, lalu bentuk bulat. Gunakan <i>fondant modelling tools</i> untuk tipisakan bagian pinggir. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|--|---------------|-----------------------|---|--|
| | | | Yield: 1 cake | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PEMBUATAN <i>MUSTARD HOT DOG</i> | | | | |
| 29. | Gulung | 10 gr | <i>Rolled Fondant Mustard</i> | Lalu dibuat efek zig-zag yang diletakan di atas sosis. |
| PROSES PENYUSUNAN <i>HOT DOG</i> | | | | |
| 30. | Susun | | | Semua komponen <i>hot dog</i> mulai dari sosis dan <i>mustard</i> di atas roti <i>hot dog</i> , lalu <i>torch</i> bagian permukaan sosis untuk memberikan efek terbakar pada sosis, lalu letakan selada di setiap sisi-sisi antara roti <i>hot dog</i> dengan sosis. |
| PROSES PEMBUATAN MINUMAN <i>COKE</i> | | | | |
| 31. | <i>Roll</i> | 150 gr | <i>Rolled Fondant Coke</i> | Sesuai ukuran diameter 7 cm dan panjang 20 cm dari minuman <i>coke</i> . |
| 32. | <i>Cover</i> | | | <i>Coke</i> lalu potong bagian sisa berlebih. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|--|---------------|-----------------------|--|---|
| | | | <i>Yield: 1 cake</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| 33. | Gulung | 15 gr | <i>Rolled Fondant Coke</i> | Sesuai dengan diameter 7 cm <i>coke</i> lalu diletakan pada bagian <i>rim</i> dari gelas. |
| 34. | <i>Roll</i> | 50 gr | <i>Rolled Fondant Isi Coke</i> | Hingga tipis lalu letakan pada bagian isi <i>coke</i> , lalu buat efek gelembung dan beri <i>neutral gel</i> untuk efek air pada isian. |
| 35. | Gulung | 10 gr 1 gr | <i>Rolled Fondant Sedotan Rolled Fondant Garis Sedotan</i> | Dan Dengan panjang 10 cm, lalu rapatkan bagian garis dengan sedotan lalu gulung agar menyatu seperti pada sedotan aslinya. |
| 36. | <i>Roll</i> | 5 gr 10 gr | <i>Rolled Fondant Coke Rolled Fondant Logo</i> | Dan Hingga tipis dan bentuk sesuai bentuk yang terinspirasi dari logo Pepsi. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE AMERICAN FAST FOOD | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|--|-------------|--------------------|---|--|
| | | | Yield: 1 cake | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PEMBUATAN <i>TISSUE</i> | | | | |
| 37. | <i>Roll</i> | 40 gr | <i>Rolled Fondant Tissue</i> | Hingga tipis dengan ukuran persegi panjang, lalu lipat dua kali agar seperti lipatan <i>tissue</i> aslinya. |
| PROSES PEMBUATAN WADAH SAUS | | | | |
| 38. | Bentuk | 60 gr | <i>Rolled Fondant</i> Wadah Saus | Menjadi dua buah sesuai dengan wadah saus berbentuk kotak pada umumnya. |
| PROSES PEMBUATAN SAUS TOMAT DAN SAUS SAMBAL | | | | |
| 39. | Bentuk | 15 gr 15 gr | <i>Rolled Fondant</i> Saus Tomat <i>Rolled Fondant</i> Saus Sambal | Dan seperti saus-saus yang diletakan pada wadah kecil saus di restoran makanan cepat saji, lalu beri <i>neutral gel</i> agar menyerupai bentuk saus yang berbahan <i>liquid</i> dan mengkilap. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE
AMERICAN FAST FOOD (LANJUTAN)

| DEKORASI KUE <i>AMERICAN FAST FOOD</i> | | | Kategori: <i>Cake Decoration</i> | |
|--|--------|---------------|----------------------------------|--|
| | | | <i>Yield: 1 cake</i> | |
| NO. | METODE | KUAN TITAS | BAHAN | KETERANGAN |
| PROSES PENYUSUNAN SELURUH KOMPONEN YANG DILETAKAN DI ATAS NAMPAN MENJADI SATU KESATUAN MAKANAN CEPAT SAJI AMERIKA | | | | |
| 40. | Susun | | | Semua komponen utama (<i>burger, hot dog, minuman coke dan kentang</i>) dan komponen pelengkap (<i>saus dan tissue</i>) pada produk makanan cepat saji Amerika di atas nampan yang menjadi satu kesatuan makanan cepat saji Amerika sesuai dengan desain produk yang telah dibuat. |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

6. *Recipe Costing*

Dalam penjualan industri makanan, untuk menentukan keseluruhan *total cost* yang dibuat, dicari dengan menjumlahkan total keseluruhan harga dari daftar harga bahan makanan kemudian dikalikan dengan kuantitas bahan makanan tersebut (Dittmer, 2003).

TABEL 7
RECIPE COSTING KEBUTUHAN DEKORASI

| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | HARGA PASAR | | HARGA TOTAL (Rp) |
|------------------------|-------------------------------|---------------|-------------|---------------|------------------------|
| | | | UNIT | HARGA (Rp) | |
| 1. | <i>Thick Block</i> | 1 | buah | 100,000 | 100,000 |
| 2. | Pewarna Hitam | 1 | botol | 21,000 | 21,000 |
| 3. | Pewarna Biru | 1 | botol | 21,000 | 21,000 |
| 4. | Pewarna Cokelat | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 5. | Pewarna Merah | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 6. | Pewarna <i>Fuchsia</i> | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 7. | Pewarna <i>Fleshtone</i> | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 8. | Pewarna <i>Green Leaf</i> | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 9. | Pewarna <i>Orange Sunkist</i> | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 10. | Pewarna Kuning Lemon | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 11. | Pewarna <i>Golden Yellow</i> | 1 | botol | 24,000 | 24,000 |
| 12. | <i>Rolled Fondant</i> | 1.500 | gr | 70,000 | 105,000 |
| 13. | Maizena | 500 | gr | 14,000 | 7,000 |
| 14. | <i>Icing Sugar</i> | 750 | gr | 20,000 | 15,000 |
| 15. | <i>Gelatine Powder</i> | 9 | gr | 30,000 | 2,700 |
| 16. | <i>Cream of Tartar</i> | 1 | gr | 7,000 | 163 |
| 17. | <i>Neutral Gel</i> | 20 | gr | 33,000 | 1,320 |
| 18. | <i>Vodka</i> | 30 | ml | 70,000 | 10,500 |
| 19. | CMC | 10 | gr | 9,000 | 2,093 |
| 20. | <i>Marshmellow</i> | 100 | gr | 27,200 | 13,600 |
| 21. | <i>Rice Cocoa Pops</i> | 50 | gr | 32,900 | 4,112 |
| 22. | <i>Dark Chocolate</i> | 100 | gr | 20,000 | 8,000 |
| 23. | <i>Milk Chocolate</i> | 100 | gr | 20,000 | 8,000 |
| TOTAL COST (Rp) | | | | | 511,488 |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 8
RECIPE COSTING MENGGUNAKAN VANILLA BUTTER CAKE

| NO. | BAHAN | KUAN TITAS | UNIT | HARGA PASAR (Rp) | HARGA TOTAL (Rp) |
|------------------------|-------------------------|---------------|------|------------------------|------------------------|
| 1. | <i>Unsalted Butter</i> | 454 | gr | 35,000 | 70,000 |
| 2. | <i>Granulated Sugar</i> | 500 | gr | 15,000 | 7,500 |
| 3. | <i>Vanilla Essence</i> | 10 | gr | 35,000 | 11,666 |
| 4. | Telur | 400 | gr | 22,000 | 8,800 |
| 5. | <i>Fresh Milk</i> | 500 | ml | 18,000 | 9,000 |
| 6. | <i>Soft Flour</i> | 640 | gr | 12,000 | 7,680 |
| 7. | <i>Baking Powder</i> | 20 | gr | 7,000 | 3,111 |
| 8. | <i>Buttercream</i> | 500 | gr | 20,000 | 20,000 |
| TOTAL COST (Rp) | | | | | 137,757 |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

7. *Selling Price*

Untuk menentukan harga jual, penulis membuat dua jenis penetapan harga jual dengan media *dummy* dan berbahan dasar *vanilla butter cake*, menggunakan rumus yang ditetapkan oleh Andrew Spencer dan Neil Rippington (2013) yaitu total harga makanan dibagi dengan jumlah persen dari total harga makanan lalu dikali seratus.

TABEL 9
SELLING PRICE DENGAN DUMMY

| NO. | ITEM | KUANTITAS | UNIT | HARGA (Rp) |
|----------------------------------|--------------------|-----------|-------------|------------------|
| 1. | <i>Dummy</i> | 3 | buah | 30,000 |
| 2. | Kebutuhan Dekorasi | 23 | <i>item</i> | 511,488 |
| TOTAL RECIPE COST | | | | 541,488 |
| CREATIVITY AND ARTS 40 % | | | | 216,595 |
| TOTAL COST | | | | 758,083 |
| DESIRED COST PERCENT | | | | 35 % |
| PRELIMINARY SELLING PRICE | | | | 2,165,951 |
| ACTUAL SELLING PRICE | | | | 2,200,000 |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

TABEL 10
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR VANILLA BUTTER CAKE


| NO. | ITEM | KUANTITAS | UNIT | HARGA (Rp) |
|----------------------------------|----------------------------|------------------|-------------|-------------------|
| 1. | <i>Vanilla Butter Cake</i> | 3.024 | gr | 137,757 |
| 2. | Kebutuhan Dekorasi | 23 | <i>item</i> | 511,488 |
| TOTAL RECIPE COST | | | | 649,245 |
| CREATIVITY AND ARTS 40 % | | | | 259,698 |
| TOTAL COST | | | | 908,943 |
| DESIRED COST PERCENT | | | | 35 % |
| PRELIMINARY SELLING PRICE | | | | 2,596,980 |
| ACTUAL SELLING PRICE | | | | 2,600,000 |

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2019

8. Daftar Kebutuhan Alat




Untuk memperlancar kegiatan pembuatan produk makanan cepat saji, dibutuhkan peralatan dan perlengkapan penunjang selama proses kegiatan produksi berlangsung.

TABEL 11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

| NO. | ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|------------|----------------------------|--|---|
| 1. | <i>Silicon Fondant Mat</i> |  <p style="text-align: center;">Gambar 7</p> | Sebagai alas untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> dan membuat berbagai bentuk makanan |




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

| NO. | ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|-----|-------------------------|---|--|
| 2. | <i>Rolling Pin</i> |  Gambar 8 | Sebagai alat untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> |
| 3. | <i>Fondant Smoother</i> |  Gambar 9 | Sebagai alat untuk membantu dan menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> pada saat <i>covering</i> kue |
| 4. | <i>Brush</i> |  Gambar 10 | Sebagai alat untuk melukis dan pengaplikasian <i>detail</i> warna pada permukaan <i>rolled fondant</i> |

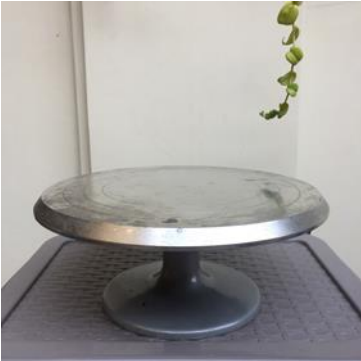


Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

| NO. | ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|-----|--------------------------------|---|--|
| 5. | <i>Fondant Modelling Tools</i> |  Gambar 11 | Sebagai alat untuk memberi efek <i>detail</i> pada permukaan <i>rolled fondant</i> |
| 6. | <i>Scraper</i> |  Gambar 12 | Sebagai alat untuk memotong dan mengambil <i>rolled fondant</i> |
| 7. | <i>Small Knife</i> |  Gambar 13 | Sebagai alat untuk memotong <i>rolled fondant</i> yang berlebih |



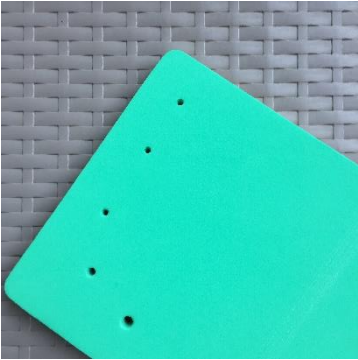
Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

| NO. | ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|-----|----------------------|---|--|
| 8. | <i>Turning Table</i> |  Gambar 14 | Sebagai alas selama proses mendekorasi kue |
| 9. | <i>Small Bowl</i> |  Gambar 15 | Sebagai wadah untuk menaruh bahan-bahan <i>liquid</i> |
| 10. | <i>Blow Torch</i> |  Gambar 16 | Sebagai alat untuk memberikan efek meleleh pada keju dan terbakar pada sosis |




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

| NO. | ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|-----|--------------------------|---|--|
| 11. | <i>Measuring Tools</i> |  <p style="text-align: center;">Gambar 17</p> | Sebagai alat untuk mengukur pada <i>rolled fondant</i> |
| 12. | <i>Scale</i> |  <p style="text-align: center;">Gambar 18</p> | Sebagai media untuk menimbang bahan-bahan dan <i>rolled fondant</i> |
| 13. | <i>Fondant Foam Pads</i> |  <p style="text-align: center;">Gambar 19</p> | Sebagai alas untuk menipiskan bagian pinggir dan mendapatkan efek melengkung pada selada |

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2019

TABEL 11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

| NO. | ALAT | GAMBAR | KEGUNAAN |
|-----|--------------------|---|--|
| 14. | <i>Cutting Mat</i> |  Gambar 20 | Sebagai alas untuk memotong pada <i>rolled fondant</i> |
| 15. | <i>Ring Cutter</i> |  Gambar 21 | Sebagai alat untuk mencetak pada <i>rolled fondant</i> |
| 16. | Nampan |  Gambar 22 | Sebagai media untuk mencetak <i>pastillage</i> sebagai alas nampan |

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2019

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Kos Penulis: Kos Baraya, Gang Haji Ridho, Jalan Dr. Setiabudhi Nomor 2 – 174 B, Gegerkalong, Sukasari, Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat 40153

b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

- *Chocolate Room - Kitchen* Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung: Jalan Doktor Setiabudhi Nomor 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat 40141

2. Waktu

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- September 2019
- November 2019

b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Januari 2020