

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seni mendekorasi kue merupakan bagian paling menarik di dalam pengolahan kue. *Cake decorating* adalah sebuah seni dan aktivitas yang memungkinkan seseorang untuk mengekspresikan diri dalam berbagai cara. Membangun *talent* seseorang dalam bidang *baking*, *cooking*, membandingkan rasa, pola pikir serta membuat *design*, mencocokkan warna, menguasai teknik-teknik dan pemodelan hiasan (LoCicero, 2007). Untuk menghasilkan hiasan yang sempurna, kita memerlukan *skill* dan ketekunan latihan dalam beberapa teknik dan teori menghias kue perlu kita miliki.

Sebelum akan menentukan bentuk kue serta hiasan apa yang akan kita tampilkan, maka harus mengetahui tema terlebih dahulu dari kue yang akan dibuat. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkakan sesuai dengan maksud atau tujuan dari penempatan kue dalam suatu acara. Sudah bukan hal yang asing menggunakan kue dalam acara, perayaan penting, khususnya perayaan ulang tahun.

Dalam pemilihan kue yang akan dibuat harus mengetahui keinginan orang yang berulang tahun dan sesuai dengan tema dari perayaan tersebut. Kue adalah salah satu yang akan menjadi fokus utama dalam sebuah acara, lebih tepatnya

acara ulang tahun. Tampilan kue yang menarik akan memperindah suasana dalam acara tersebut.

Asal mula kue ulang tahun ini berasal dari zaman dahulu namun *cake* tersebut begitu berbeda dari kue saat ini. Kata *cake* ini diciptakan sejak awal abda ke 13, dan berasal dari kata-kata bahasa lama.

Pada mulanya kue ulang tahun ini sama dengan roti. Mereka menambahkan madu dan kacang-kacangan serta buah-buahan kering sebagai pelengkap kue. Menurut sejarawan makanan, mesir kuno merupakan yang pertama untuk menampilkan bukti keterampilan pemanggangan yang maju. Pemanggang di Eropa pada Pertengahan abad menjadikan kue jahe dan kue buah yang bisa bertahan selama waktu berbulan-bulan. Di sekitar pertengahan abad ke – 17, Eropa sudah membuat suatu kemajuan yang sangat besar dalam sebuah seni membuat kue.

Kue ulang tahun yang dihias oleh *fondant* saat ini sudah menjadi *trend* dan pilihan utama dalam menghias kue. *Fondant* atau yang biasa disebut *plastic icing* adalah bahan dekorasi yang memiliki tekstur lembut dan elastis sehingga mudah untuk dibentuk. Sehingga penggunaanya dapat berkreasi dalam membentuk sebuah karakter. *Fondant* dibuat dari campuran gula, *glucose*, *gelatine*, *glycerin* dan *shortening*. Biasanya *fondant* digunakan untuk meng-*cover cake* dan juga digunakan untuk membuat hiasan pada *cake*. *Fondant* memiliki dasar warna putih sehingga dapat mudah diberi warna sesuai yang dibutuhkan.

Dekorasi kue ulang tahun ditentukan sesuai dengan usia setiap orang. Biasanya untuk anak kecil lebih menyukai dekorasi kue dengan tema kartun,

action figure. Sedangkan untuk orang dewasa lebih menyukai tema seperti *vintage*, profesi. Namun dalam selera pemilihan tema untuk anak kecil dan orang dewasa memiliki juga persamaan yaitu dengan tema *Disney*. Salah satu karakter yang banyak digemari dari tema *Disney* yaitu *Beauty and the Beast*.

B. Usulan Produk

Penulis memilih tema *Beauty and the beast* sebagai bentuk dari *cake decoration* atau yang lebih dikenalnya dengan istilah si cantik dan si buruk rupa adalah salah satu karakter favorit pada kalangan anak kecil maupun sampai orang dewasa karena pada karakter *princess Belle* yang menginspirasi semua kalangan karena mempunyai sifat baik hati, cantik, dan rendah hati. Pada anak kecil alasan menyukai tema *Beauty and the beast* dikarenakan memiliki karakter *princess Belle*, yang bagus diaplikasikan dalam kue ulang tahun. Sedangkan pada kalangan dewasa, alasan menyukai tema tersebut dikarenakan memiliki warna yang terkesan elegan.

Dongeng *Beauty and the beast* yang merupakan salah satu cerita dongeng putri dan pangeran yang menceritakan tentang seorang lelaki buruk rupa yang mencintai seorang wanita cantik.

GAMBAR 1

BEAUTY AND THE BEAST



Film *Beauty and the Beast* versi *Disney* diambil dari buku dongeng berjudul *La belle et la Bete* karangan Gabrielle-Suzanne Barbot de Villeneuve yang dirilis pada 1740. Penulis asal *prancis* itu terinspirasi oleh kisah nyata Petrus Gonsalvus dan tunangannya, Catherine.

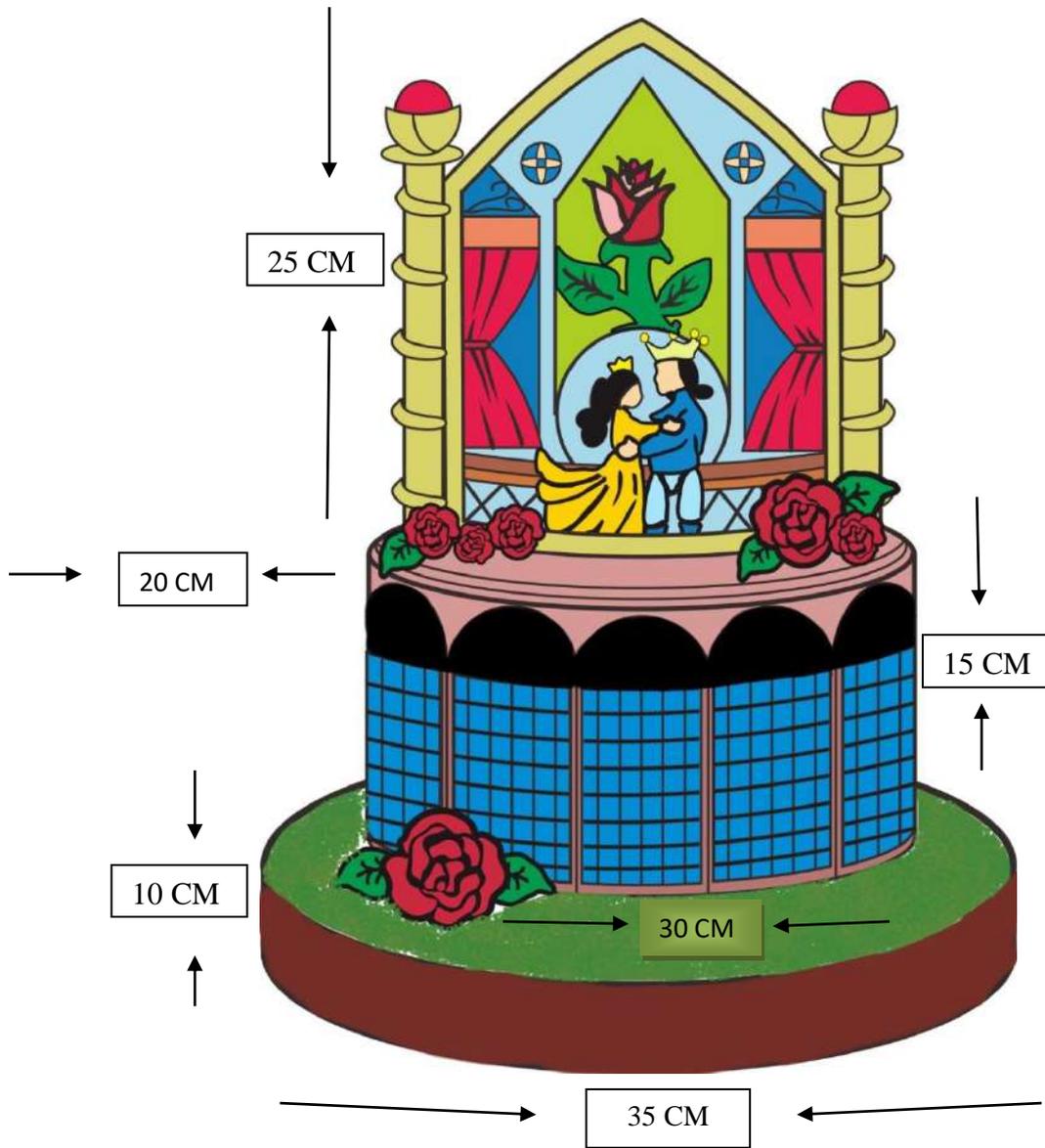
Dalam penulisan Tugas Akhir, penulis memilih *birthday cake* dalam *food presenting* dengan tema *Beauty and the Beast*. Kue ulang tahun dengan tema tersebut cocok untuk diaplikasikan pada kue ulang tahun remaja perempuan yang biasanya menyukai kue bertema dongeng *Disney*. Tema ini dipilih karena penulis ingin menampilkan bentuk yang mewah dari tema tersebut yang biasanya menampilkan karakternya. Maka dari itu penulis mengambil tema dari dongeng *Beauty and the Beast* dalam pembuatan *cake decoration*.

C. Desain Produk

Konsep yang diambil adalah Kue ulang tahun *Beauty and the Beast* dengan pemilihan warna emas, merah, biru, hijau, hitam, coklat, dan kuning. Kue ini terdiri dari 3 tingkatan atau *tier* yang memiliki bentuk dan tinggi yang berbeda. Pada *tier* pertama berbentuk lingkaran dengan ukuran 35 cm dan tinggi 10 cm, *tier* ini akan di dekorasi menyerupai halaman dari istana itu sendiri yang dibentuk rumput dan tanah dengan menggunakan warna hijau dan coklat tua. *Tier* kedua akan berbentuk lingkaran yang permukaan atasnya diratakan dengan diameter 30 cm dan tinggi 15 cm. Seperti yang dapat dilihat dari desain produk, *tier* ini akan di dekorasi menyerupai pintu-pintu istana yang berwarna biru tua yang melambangkan suasana dimalam hari dan warna coklat yang melambangkan pintu yang terbuat dari kayu dan warna merah untuk mawar agar terkesan megah. Pada *tier* ketiga berbentuk tabung yang permukaan atasnya dibentuk menyerupai segitiga dengan diameter 20 cm dan tinggi 25 cm. Yang akan dihias dengan lukisan karakter dari tema tersebut dengan warna kuning yang melambangkan karakter dari putri Belle, warna biru yang melambangkan karakter Beast, warna merah untuk gorden dan bunga mawar yang memberi kesan megah dan dominasi warna coklat dan hijau untuk batang dan daun, warna biru untuk memberikan kesan suasana dimalam hari pada kaca jendela, dan terdapat tiang yang diberi warna *gold* agar memberikan kesan mewah pada sebuah istana. Warna *gold* yang didapatkan dengan mencampurkan *gold luster dust* dengan *vodka*. Untuk mendapatkan warna yang lebih intens penulis memilih untuk mecampurkannya dengan *vodka*.

Penulis menggunakan CMC pada proses pencampuran *fondant* dengan warna yang berfungsi untuk mengeraskan *fondant* agar menghasilkan hasil yang kokoh. Pada kesempatan ini penulis menggunakan *styrofoam* sebagai kue dasarnya serta *fondant* sebagai bahan utama.

GAMBAR 2



D. Tinjauan Produk

1. Daftar KebutuhanAlat

TABEL 1
PERALATAN PENUNJANG

NO	ALAT	KUANTITI	KEGUNAAN
1.		1	<i>Cutting mat</i> digunakan untuk alas <i>fondant</i> dan alas memotong <i>fondant</i> .
2.		1	<i>Pizza cutter</i> digunakan untuk memotong <i>fondant</i> .
3.		1	<i>Fondant smoother</i> digunakan untuk menghaluskan dan meratakan <i>fondant</i> pada <i>cake</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 2
PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	ALAT	KUANTITI	KEGUNAAN
4.		2	<i>Flower plunger</i> digunakan untuk menyetak <i>fondant</i> dalam pembuatan bunga mawar
5.		2	<i>Leaf plunger</i> digunakan untuk menyetak <i>fondant</i> dalam pembuatan daun.
6.		2	<i>Brush</i> digunakan untuk melukis karakter.
7.		1	<i>Palette</i> digunakan untuk menaruh pewarna untuk melukis.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 3
PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	ALAT	KUANTITI	KEGUNAAN
8.		1	<i>Scale</i> digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang dibutuhkan.
9.		1	Tang digunakan untuk memotong kawat dalam pembuatan bunga mawar.
10.		1	Gunting digunakan untuk menggunting kertas

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 4
PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO	ALAT	KUANTITI	KEGUNAAN
11.		1 Set	<i>Modelling tools</i> digunakan untuk membentuk dan mengukir <i>fondant</i> .
12.		1	<i>Rolling pin</i> untuk menipiskan <i>fondant</i> .
13.		1	<i>Turn table</i> untuk mempermudah proses <i>finishing</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

2. *Standard Recipe*

TABEL 5
BUTTER CAKE STANDARD RECIPE

Yield : 3 whole (35 cm, 30 cm, 20 cm)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Ayak	1600 gr 200 gr	<i>Medium flour</i> <i>Baking powder</i>	dan sisihkan.
Oleskan	50 gr	<i>Greasing oil</i>	Pada setiap loyang.
Kocok	1.400 gr 800 gr 800 gr	Gula <i>Butter</i> Margarin	Dengan kecepatan tinggi selama 10 menit hingga berwarna putih.
Masukan	800 gr	<i>Eggs</i>	Dan kocok kembali dengan kecepatan tinggi.
Masukan		<i>Medium flour dan Baking powder</i>	Yang sudah di ayak ke dalam adonan dan
Kocok			Sampai tercampur rata dengan kecepatan rendah.
Masukan	400ml	<i>Fresh milk</i>	Lalu aduk secara perlahan dengan spatula.
Masukan		adonan	Kedalam loyang yang telah di <i>greasing</i> .
Panggang			30-35 menit.

Sumber: www.cookpad.com

TABEL 6
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT

Yield: 3 whole (35 cm, 30 cm, 20 cm)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Campurkan	5 kg	<i>fondant</i>	Dengan
	5 ml 5 ml 5 ml 5 ml 30 ml	Pewarna hijau, kuning, biru, merah, coklat	Dibagi perbagian warna.
<i>Rolled</i>	1 kg	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai coklat dan
Lapisi			Pada sekeliling <i>tier</i> pertama
Siapkan	500 gr	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai hijau untuk menutupi atas <i>tier</i> pertama dan dibuat aksen rumput
<i>Rolled</i>	2 kg	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai coklat
lapisi		<i>fondant</i>	Pada <i>tier</i> kedua dengan rapih.
<i>Rolled</i>	500 gr	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai kuning

lapis		<i>fondant</i>	Pada posisi belakang <i>tier</i> ketiga.
<i>Rolled</i>	500 gr	<i>fondant</i>	Yang tidak diberi warna
Lapis		<i>fondant</i>	Pada posisi depan pada <i>tier</i> ketiga
Membentuk			Aksen kayu pada <i>tier</i> pertama

TABEL 7
STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Mencetak	200 gr	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai biru dengan bentuk jendela pada <i>tier</i> kedua
Membuat			Aksen jendela pada tiap jendela
Melapisi	100 gr	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai kuning pada tiang
Pasang			Tiang pada <i>tier</i> kedua di setiap sisi <i>tier</i> ketiga
Bentuk	150 gr	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai merah untuk membentuk 6 mawar
Cetak	50 gr	<i>fondant</i>	Yang telah diwarnai hijau untuk bentuk daun
Pasang			Mawar pada <i>tier</i> kesatu 1 mawar dan <i>tier</i> kedua 3 mawar posisi kanan dan 2 mawar posisi kiri

TABEL8
STANDARD RECIPE MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Campurkan	10 gr 50 ml	<i>Gold dust</i> <i>Vodka</i>	Dan oleskan pada tiang
Gambar			<i>Design</i> tema <i>Beauty and the beast</i> pada depan <i>tier</i> ketiga.
Pasang			Bentuk daun pada <i>tier</i> pertama dan kedua.

3. Purchasing List

Penulis membuat dua *purchase list* untuk *cake decoration* berbahan dasar *styrofoam* dan berbahan dasar *butter cake*.

TABEL 9

PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR STYROFOAM

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITI	HARGA SATUAN
1.	<i>Fondant</i>	Pail @7kg	1	Rp.490.000
2.	Pewarna Merah	Btl @15ml	1	Rp.3.000
3.	Perwarna Hijau	Btl @15ml	1	Rp.3.000
4.	Pewarna Kuning	Btl @15ml	1	Rp.3.000
5.	Pewarna Biru	Btl @15ml	1	Rp.3.000
6.	Perwarna Coklat	Btl @15ml	1	Rp.3.000
7.	Perwarna Hitam	Btl @15ml	1	Rp.3.000
8.	Perwarna Putih	Btl @15ml	1	Rp.3.000
9.	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @15ml	1	Rp.3.000
10.	<i>Plastic Wrap</i>	<i>Pack</i>	1	Rp.20.000
11.	Maizena	Kg	1	Rp.16.000
12.	<i>Vodka</i>	Btl @200ml	1	Rp.75.000
13.	<i>CMC</i>	Btl @50gr	1	Rp.12.000
14.	<i>Styrofoam</i>	<i>Pieces</i>	1	Rp.40.000
15.	Pipa	Pcs @20cm	1	Rp.5.000
16.	<i>ThickBlock</i>	<i>Pieces</i>	1	Rp.40.000
TOTAL				Rp.719.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 10
PURCHASELIST BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO.	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITI	HARGA SATUAN
1.	<i>Fondant</i>	Pail @7kg	1	Rp.490.000
2.	Pewarna Merah	Btl @15ml	1	Rp.3.000
3.	Perwarna Hijau	Btl @15ml	1	Rp.3.000
4.	Pewarna Kuning	Btl @15ml	1	Rp.3.000
5.	Pewarna Biru	Btl @15ml	1	Rp.3.000
6.	Perwarna Coklat	Btl @15ml	1	Rp.3.000
7.	Perwarna Hitam	Btl @15ml	1	Rp.3.000
8.	Perwarna Putih	Btl @15ml	1	Rp.3.000
9.	Pewarna Orange	Btl @15ml	1	Rp.3.000
10.	<i>Maizena</i>	Kg	1	Rp.16.000
11.	<i>Vodka</i>	Btl @200ml	1	Rp.75.000
12.	<i>CMC</i>	Btl @50gr	1	Rp.12.000
13.	<i>Thickblock</i>	Pcs	1	Rp.40.000
14.	<i>Eggs</i>	Kg	1	Rp.22.000
15.	<i>Medium Flour</i>	Kg	2	Rp.25.800
16.	<i>Sugar</i>	Kg	2	Rp.24.000
17.	<i>Butter</i>	Kg	1	Rp.120.000
18.	<i>Margarin</i>	Kg	1	Rp.52.500
19.	<i>Milk</i>	Ltr	1	Rp.17.000
20.	<i>Baking powder</i>	Btl @45gr	1	Rp.5.000
21.	<i>Greasing oil</i>	Btl@500 gr	1	Rp.21.000
TOTAL				Rp.981.400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

4. Recipe Costing

Total cost sebuah resep dengan menjumlahkan total keseluruhan harga dari *standard recipe* dari *detail* resepnya dan kemudian dikalikan dengan kuantitas setiap bahannya.

TABEL 11
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITI	HARGA SATUAN	BIAYA
1.	<i>Fondant</i>	Pail @7kg	5 kg	Rp.490.000	Rp.350.000
2.	Pewarna Merah	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
3.	Perwarna Hijau	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
4.	Pewarna Kuning	Btl @15ml	10ml	Rp.3.000	Rp.2000
5.	Pewarna Biru	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1000
6.	Perwarna Coklat	Btl @15ml	2	Rp.3.000	Rp.6.000
7.	Perwarna Hitam	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
8.	Perwarna Putih	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
9.	Pewarna Orange	Btl @15ml	2ml	Rp.3.000	Rp.400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 12
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITI	HARGA SATUAN	BIAYA
10.	<i>Plastic Wrap</i>	Pack	1	Rp.20.000	Rp.3.000
11.	Maizena	Kg	500gr	Rp.16.000	Rp.8.000
12.	<i>Vodka</i>	Btl @200ml	50ml	Rp.75.000	Rp.18.750
13.	<i>CMC</i>	Btl @50gr	20gr	Rp.12.000	Rp.4.800
14.	<i>Styrofoam</i>	Pcs	3	Rp.40.000	Rp.120.000
15.	Pipa	Pcs @20cm	2	Rp.5.000	Rp.10.000
16.	<i>ThickBlock</i>	Pcs	1	Rp.40.000	Rp.40.000
TOTAL					Rp.567.950

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 13
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO.	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITI	HARGA SATUAN	BIAYA
1.	<i>Fondant</i>	Pail @7kg	5 kg	Rp.490.000	Rp.350.000
2.	Pewarna Merah	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
3.	Perwarna Hijau	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
4.	Pewarna Kuning	Btl @15ml	10ml	Rp.3.000	Rp.2.000
5.	Pewarna Biru	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
6.	Perwarna Coklat	Btl @15ml	2	Rp.3.000	Rp.400
7.	Perwarna Hitam	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
8.	Perwarna Putih	Btl @15ml	5ml	Rp.3.000	Rp.1.000
9.	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @15ml	2ml	Rp.3.000	Rp.400
10.	Maizena	Kg	500gr	Rp.16.000	Rp.8.000

Sumber :Hasil olahan penulis, 2019

TABEL 14

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	KUANTITI	HARGA SATUAN	BIAYA
11.	Vodka	Btl @200 ml	20 gr	Rp.75.000	Rp.7500
12.	CMC	Btl @50gr	20gr	Rp.12.000	Rp.4.800
13.	<i>ThickBlock</i>	Pcs	1	Rp.40.000	Rp.40.000
14.	<i>Eggs</i>	kg	800gr	Rp.22.000	Rp.17.600
15.	<i>Medium Flour</i>	kg	1.600gr	Rp.12.900	Rp.20.640
16.	<i>Sugar</i>	kg	1.440gr	Rp.12.000	Rp.17.280
17.	<i>Butter</i>	kg	800gr	Rp.120.000	Rp.96.000
18.	<i>Margarin</i>	kg	800gr	Rp.52.500	Rp.42.000
19.	<i>Fresh Milk</i>	ltr	400gr	Rp.17.000	Rp.6.800
20.	<i>Baking Powder</i>	Btl @45gr	200gr	Rp.5.000	Rp.22.222
21.	<i>Greasing oil</i>	Btl @500gr	50 gr	Rp.21.000	Rp.2.100
TOTAL					Rp.661.492

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 15
SELLING PRICE DENGAN DASAR STYROFOAM

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp.567.950
<i>Creativity and Art 40%</i>	Rp.227.180
<i>Total Cost</i>	Rp.795.130
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp.2.650.433
<i>Actual Selling Price</i>	Rp.2.700.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 16
SELLING PRICE DENGAN DASAR BUTTER CAKE

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp.661.492
<i>Creativity and Art 40%</i>	Rp.260.756
<i>Total Cost</i>	Rp.922.248
<i>Desired Cost Percent</i>	30%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp.3.074.160
<i>Actual Selling Price</i>	Rp.3.100.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

G. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Alamat Penulis: Jalan Bakti Sejati Nomor 2 RT.03/RW.09
Lembang, Bandung, Jawa Barat
- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

2. Waktu

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - September - November 2019