

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

“*Birhtday cake*” adalah kue yang dibuat sendiri, *bakery* atau toko kue yang kemudian membuat dan mendesain dalam beberapa variasi warna, rasa, bahan, bentuk, ukuran, tema, resep dan dekorasi untuk merayakan dan makan kue saat acara ulang tahun (MC Harmonious, 2016). Tradisi merayakan ulang tahun seseorang dengan kue dan lilin berawal pada sekitar abad 18 di Jerman. Pada tahun 1976, Count Ludwig von Zinzedorf merayakan ulang tahunnya. Andrew Frey adalah salah satu tamunya. Berdasarkan buku *Boston Cooking School Cook Book and Magazine* (1976), kue ulang tahun anak-anak adalah *sponge cake* yang dicetak dengan *angel cake pan*. *Angel cake pan* berbentuk bulat dan memiliki sisi yang miring. Kue tersebut dikeluarkan dari loyang dengan cara dibalik dan dipindahkan ke alas kue berwarna silver, maka sisi yang lebih lebar akan berada di bawah, kemudian kue akan dihias dengan *frosting*. Ada dua bagian kue yang akan dihias, yaitu dibagian atas kue dan sisi kue yang miring, setelah itu lilin akan di letakkan di atas kue dengan posisi melingkar.

Pada tahun 1910 *Boston Cooking School Cook Book and Magazine* memiliki resep yang bernama “*Birthday Cake*”, kue tersebut adalah *butter based cake* dengan buah, antara lain, mentega, gula merah,

kuning telur, tepung, *baking powder*, perisa jeruk, perisa vanilla, buah ceri, *walnuts*, *currants*, kulit jeruk kaleng, dan putih telur.

Pada tahun 1914 *Boston Cooking School Cook Book and Magazine* mempunyai kue ulang tahun dengan versi yang lebih baru, yaitu *The Hickory Nut Cake*. Kue ini dibuat menggunakan loyang bulat dan disajikan menggunakan piring yang terbuat dari keramik. Kue akan dihias dengan *frosting* yang berbentuk bunga satu batang dan daun di sisi atas dan samping kue. Ada dua jenis lilin yang digunakan, lilin polos dan lilin yang melilit (ukuran lebih tinggi) dengan berbagai warna dan diletakkan secara bergantian. Lilin ini diletakkan di sisi luar kue, tidak di atasnya.

Pada tahun 1933 muncul generasi pertama dari dekorasi modern untuk kue ulang tahun. Dari segi rasa ada sedikit perubahan, rasa kue ini berubah menjadi jeruk dengan tambahan perisa jeruk seperti *butter based cake*. Lilin diletakkan disisi kue dengan posisi melingkar. Dekorasi bunga menjadi dua batang disisi atas dan disisi samping kue. Pinggir kue bagian atas dan bagian bawah akan dibingkai dengan *frosting* dengan bentuk bunga. Tulisan "*Happy Birthday*" akan tertulis disisi atas kue. Pada tahun 1965, ini adalah pertama kalinya *layer cake* disebut sebagai kue ulang tahun.

Kue ulang tahun tentunya sudah memiliki banyak variasi yang berbeda selama ini. Salah satunya adalah kue yang dihias dengan *fondant*. Menurut buku *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula Menengah*,

fondant berasal dari Bahasa Perancis yang memiliki arti leleh. *Fondant* adalah salah satu dari beberapa jenis *icing* tetapi *fondant* memiliki tekstur lentur dan mudah dibentuk seperti lilin mainan anak-anak. Ada 2 macam *fondant*, *rolled fondant* dan *poured fondant*. *Rolled fondant* lebih sering digunakan karena bentuknya yang padat tetapi lentur hingga sangat mudah untuk menciptakan karya seni dari kue.

Dalam kesempatan ini, penulis mengangkat tema “Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa”, merupakan kue yang menggambarkan bumi dan langit. Menunjukkan keindahan langit dan alam semesta sekitarnya. Penulis memilih tema ini karena saat ini *galaxy* merupakan suatu hal yang fenomenal pada saat ini.

“Galaxies are sprawling systems of dust, gas, dark matter, and anywhere from a million to a trillion stars that are held together by gravity. Nearly all large galaxies are thought to also contain supermassive black holes at their centers. In our own galaxy, the Milky Way, the sun is just one of about 100 to 400 billion stars that spin around Sagittarius A, a supermassive black hole that contains as much mass as four million suns“.* (Michael Greshko, 2019).

Kue ini dibuat untuk ulang tahun anak-anak yang nantinya akan dipesan oleh anak-anak yang bercita-cita menjadi astronot dan menyukai keindahan luar angkasa.

Disamping itu, tema ini bertujuan untuk menyadarkan manusia untuk menjaga lingkungannya yang sebenarnya sangat indah. Mengingat pada masa kini sudah banyak terekam ulah manusia yang merusak alam dan enggan untuk melestarikannya.

Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa ini akan dibuat dengan menggunakan *rolled fondant*. Karena hingga saat ini *birthday cake* dengan dekorasi *rolled fondant* terus berkembang seiring berjalannya waktu dan banyak digemari oleh masyarakat, selain itu keindahan yang diciptakan oleh *fondant* terlihat nyata dan mewah. Dan juga, *rolled fondant* sering kali menjadi favorit dekorasi kue dan dipesan untuk berbagai acara, misalnya ulang tahun dan pernikahan.

GAMBAR 1.1

DESAIN PRODUK



B. Usulan Produk

Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa ini akan menggambarkan kondisi bumi kita yang indah. Terdiri dari 3 *tier* yang masing-masing tingkatnya akan menggambarkan bumi atau langit. Dimulai dari tingkat paling bawah, akan menggambarkan lingkungan, awan, dan langit, warna yang digunakan adalah putih dan biru yang akan digradasi.

Dilengkapi dengan gedung-gedung pencakar langit berwarna hitam dan kuning yang juga terbuat dari *fondants*. Gedung ini akan dibuat dalam berbagai macam ukuran, ada yang tinggi dan pendek.

Tingkat kedua akan menggunakan warna biru muda dan biru tua untuk menggambarkan langit menuju angkasa dan dihiasi dengan bintang-bintang yang akan menggunakan pewarna kuning dan putih. Bintang yang berwarna kuning akan ada 8. Pada bagian ini penulis akan menambahkan nama dengan warna terang seperti putih, sebagai contoh penulis menggunakan nama El. Kemudian akan dihias dengan planet-planet kecil dibagian atas kue.

Tingkat terakhir akan menggunakan warna biru tua, putih, hitam, *pink*, ungu, dan biru muda untuk menggambarkan luar angkasa (*galaxy*). Untuk menciptakan efek *galaxy* penulis menggunakan teknik *marbling*. Setiap *tier* akan *discover* satu persatu, yang kemudian akan ditumpuk satu sama lain. Dibagian luar kue akan dikelilingi oleh pohon yang terbuat dari *fondants* dengan warna yang gelap yang akan dibuat 3D dan berjumlah 24 pohon untuk menggambarkan bumi.

Penulis akan menggunakan *dummy* berukuran 30 cm dengan tinggi 10 cm, 24 cm dengan tinggi 10 cm, 18 cm dengan tinggi 15 cm. Penulis akan menggunakan *turn table* yang dilapisi dengan kain berbahan satin yang berwarna coklat muda, dan *cake bottom* berukuran 40 cm sebagai media penunjang.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan *dummy* untuk dipresentasikan. Namun, penulis juga akan memberikan resep dan harga apabila dibuat dengan kue asli. Kue yang dipilih adalah *Mocca Cake* dengan *Vanilla Butter Cream*. *Mocca cake* menjadi favorit banyak orang karena kopi adalah tren pada masa kini. *Mocca cake* memiliki tekstur yang padat dan lembut, kemudian akan dilapisi dengan *vanilla butter cream* dengan tujuan sebagai penambah rasa dan melekatkan *fondant*. *Butter cream* yang akan digunakan adalah *French Butter Cream* karena kandungan lemak yang tinggi dari penggunaan kuning telur dan lemak membuat *butter cream* cenderung cepat meleleh, sehingga lebih cocok digunakan untuk bahan lapisan atau isi kue daripada digunakan untuk dekorasi (Helen Chrstianti, 2017). Resep yang penulis gunakan adalah resep klasik yang tulis di buku “Terampil Membuat Cake & Pastry” (Yasa Boga, Jakarta 2009)

C. Tinjauan Produk

1. Standard Recipe

Berikut adalah resep standar yang akan penulis gunakan untuk membuat Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa.

TABEL 1.1

“KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN LUAR ANGKASA”

Page : 1 of 1

Amount of Portion : 1 cake, 3 tier

Date : September 2019

Portion Size : -

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	<i>Prepare</i>			<i>The mise en place</i>
2.	<i>Shape</i>	500 gr	<i>Fondants</i>	<i>to trees (grey) and “Happy Birthday” (light blue), stars (yellow), planet (white and blue, black and white, orange and white), rocket (black and red), astronaut,</i>
3.	<i>Melt</i>	150 gr	<i>White chocolate</i>	<i>and</i>
4.	<i>Mix</i>	100 gr	<i>Rice Krispies</i>	
5.	<i>Shape</i>			<i>into fog of the rocket</i>
6.	<i>Set</i>			<i>a side</i>

Sumber: Penulis, 2019

7.	<i>Color</i>	500 gr	<i>Fondants</i>	<i>Light blue</i>
8.	<i>Roll</i>	500 gr	<i>Fondants</i>	<i>White and (500 gr) light blue to gradient colors</i>
9.	<i>Cover</i>		<i>dummy 30x10 cm</i>	
10.	<i>Roll</i>	200 gr	<i>Fondants</i>	<i>Black into building shape</i>
		50 gr	<i>Fondants</i>	<i>Yellow into window shape</i>
11.	<i>Stick</i>			<i>The window to the building, and then stick to the dummy.</i>
12.	<i>Color</i>	700 gr	<i>Fondants</i>	<i>navy blue and light blue to gradient colors</i>
13.	<i>Roll</i>			
14.	<i>Cover</i>		<i>dummy 24x10 cm</i>	<i>and then</i>
15.	<i>Sprinkle</i>		<i>White food coloring</i>	<i>on the top of dummy</i>
16.	<i>Color</i>	600 gr	<i>Fondants</i>	<i>black, navy blue, little of purple, white, pink and electric blue (or twist those colors)</i>
17.	<i>Marble</i>			
18.	<i>Roll</i>		<i>dummy 18x15 cm</i>	

19.	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	
20.	<i>Décor</i>		<i>Silver dust</i>	<i>and</i>
			<i>White food coloring</i>	
21.	<i>Sprinkle</i>		<i>Fondants</i>	<i>on the top of dummy</i>
22.	<i>Roll and Shape</i>	100 gr		<i>light blue into "Happy Birthday"</i>
23.	<i>Pin</i>		<i>"Happy Birthday" fondants</i>	<i>On the 3rd tier</i>
			<i>Rocket and Astronouts</i>	<i>On the top of the cake</i>
24.	<i>Décor</i>		<i>Shaped fondants</i>	<i>On the 2nd or the 3rd tier</i>

TABEL 1.2

MOCCA CAKE

Page : 1 of 1

Amount of Portion : 1 whole, 20cm

Date : September 2019

Portion Size : 10 slices

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	<i>Prepare</i>			<i>the mise en place</i>
2.	<i>Melt</i>	100 gr	Mentega	<i>set a side</i>
3.	<i>Beat</i>	6 pcs	Telur	

		150 gr	Gula	hingga mengembang, kental dan pucat.
4.	<i>Fold in</i>	150 gr	Tepung terigu <i>(sifted)</i>	sedikit demi sedikit menggunakan spatula
5.	<i>Add</i>	1 sdt	<i>Mocca paste</i>	mentega yang sudah
		15 ml	<i>Rhum</i>	dicairkan <i>until well combine</i>
6.	<i>Mix</i>			<i>into the pan</i>
7.	<i>Pour</i>			<i>for approximately 180°</i>
8.	<i>Bake</i>			<i>celcius, 50 minutes</i>
9.	<i>Cool down</i>			<i>on a cooling rack</i>

Sumber: Terampil Membuat Cake & Pastry (Yasa Boga, Jakarta 2009)

TABEL 1.3***VANILLA BUTTER CREAM****Page : 1 of 1**Amount of Portion : 765 gram**Date : September 2019**Portion Size : -*

NO	METHOD	QUANTITY	INGREDIENTS	EXPLANATION
1.	<i>Prepare</i>			<i>The mise en place</i>
2.	<i>Beat</i>	330 gr	<i>Unsalted butter</i>	<i>set a side</i>
3.	<i>Boil</i>	225 gr	Gula pasir	
		90 ml	Air	
		5 ml	<i>Vanilla essence</i>	dengan api kecil dan diaduk hingga rata
4.	<i>Beat</i>	6 pcs	Kuning telur	
5.	<i>Pour</i>			cairan gula yang panas sedikit demi sedikit dan tetap dikocok hingga menjadi adonan yang lembut dan dingin
6.	<i>Add</i>			mentega yang sudah dikocok
7.	<i>Mix</i>			<i>until well combined</i>

Sumber: Terampil Membuat Cake & Pastry (Yasa Boga, Jakarta 2009)

2. Purchase list

Penulis akan membuat dua *purchase list* dari Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa, yaitu dengan *mocca cake* dan *dummy*.

TABEL 1.4

PURCHASE LIST (DUMMY)

“KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN LUAR ANGKASA”

NO	NAMA BARANG	QUANTITY	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
1.	<i>Alcohol</i>	1 btl	Rp 10.000	Rp 10.000
2.	<i>Cake bottom</i>	1 pc	Rp 4.000	Rp 4.000
3.	<i>CMC</i>	1 btl	Rp 10.000	Rp 10.000
4.	<i>Cross food coloring (royal blue, sky blue)</i>	2 btl (@1 btl)	Rp 40.000	Rp 80.000
5.	<i>Dummy 18x15cm</i>	1 pc	Rp 20.000	Rp 20.000
6.	<i>Dummy 24x10cm</i>	1 pc	Rp 25.000	Rp 25.000
7.	<i>Dummy 30x10cm</i>	1 pc	Rp 28.000	Rp 28.000
8.	<i>Fondants</i>	3,5 kg (@500 gr)	Rp 36.000	Rp 252.000
9.	Kain satin	2 m	Rp 30.000	Rp 60.000
10.	Kawat	1 m	Rp 5.000	Rp 5.000

11.	<i>Kupu-Kupu food coloring (white)</i>	1 btl	Rp 9.500	Rp 9.500
12.	<i>LED Light Strips</i>	1 m	Rp 35.000	Rp 35.000
13.	Maizena	1 pack	Rp 15.000	Rp 15.000
14.	<i>Ny Liem food coloring (black, yellow, red)</i>	3 btl (@1 btl)	Rp 6.000	Rp 18.000
15.	<i>Silver dust</i>	1 btl (@5gr)	Rp 39.000	Rp 39.000
16.	<i>Rice Krispies</i>	1 box (375 gr)	Rp 15.000	Rp 15.000
17.	<i>White Chocolate</i>	500 gr	Rp 20.000	Rp 20.000
TOTAL				Rp645.500

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 1.5

PURCHASE LIST (MOCCA CAKE)

“KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN LUAR ANGKASA”

NO	NAMA BARANG	QUANTITY	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
1.	<i>Alcohol</i>	1 btl	Rp 10.000	Rp 10.000
2.	<i>Cake bottom</i>	1 pc	Rp 4.000	Rp 4.000
3.	<i>CMC</i>	1 btl	Rp 10.000	Rp 10.000
4.	<i>Cross food coloring (royal blue, sky blue)</i>	2 btl (@1 btl)	Rp 40.000	Rp 80.000
5.	<i>Fondants</i>	3,5 kg (@500 gr)	Rp 36.000	Rp 252.000

6.	Gula	6 pack (@500 gr)	Rp 9.000	Rp 54.000
7.	Kain satin	2 m	Rp 30.000	Rp 60.000
8.	Kawat	1 m	Rp 5.000	Rp 5.000
9.	<i>Kupu-Kupu food coloring (white)</i>	1 btl	Rp 9.500	Rp 9.500
10.	<i>LED Light Strips</i>	1 m	Rp 35.000	Rp 35.000
11.	Maizena	1 pack	Rp 15.000	Rp 15.000
12.	Mentega	2 pack (@200gr)	Rp 7.000	Rp 14.000
13.	Mocca pasta	1 btl (@60ml)	Rp 7.700	Rp 7.700
14.	<i>Ny Liem food coloring (black, yellow , red)</i>	3 btl (@1 btl)	Rp 6.000	Rp 18.000
15.	<i>Rice Krispies</i>	1 box (375 gr)	Rp 15.000	Rp 15.000
16.	<i>Rhum</i>	1 btl (@60ml)	Rp 13.500	Rp 13.500
17.	<i>Silver dust</i>	1 btl (@5gr)	Rp 39.000	Rp 39.000
18.	Telur	42 pcs (5,5 kg)	Rp 22.000	Rp 121.000
19.	Tepung terigu	1 pack (@1 kg)	Rp 16.900	Rp 16.900
20.	<i>Unsalted butter</i>	8 pack (@227 gr)	Rp 34.900	Rp 279.200
21.	<i>Vanilla essence</i>	1 btl (@60 ml)	Rp 16.900	Rp 16.900
22.	<i>White Chocolate</i>	500 gr	Rp 20.000	Rp 20.000
TOTAL				Rp1.095.700

Sumber: Penulis, 2019

3. Recipe Costing

Berikut adalah biaya yang akan dikeluarkan untuk membuat Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa.

TABEL 1.6

RECIPE COSTING (DUMMY)

“KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN LUAR ANGKASA”

Nama Bahan	Quantity	Harga Satuan	Unit	Total Harga
<i>Alcohol</i>	50 ml	Rp 10.000	@150 ml	Rp 3.500
<i>Cake bottom</i>	1 pc	Rp 4.000	@1 pc (40 cm)	Rp 4.000
<i>CMC</i>	20 gr	Rp 10.000	@50 gr	Rp 4.000
<i>Dummy</i> 30x10cm	1 pc	Rp 28.000	@1 pc	Rp 28.000
<i>Dummy</i> 24x10cm	1 pc	Rp 25.000	@1 pc	Rp 25.000
<i>Dummy</i> 18x15cm	1 pc	Rp 20.000	@1 pc	Rp 20.000
<i>Fondants</i>	3.500 gr	Rp 36.000	@500 gr	Rp 252.000
Kain satin	2 m	Rp 30.000	@1 m	Rp 60.000
Kawat	0,5 m	Rp 5.000	@1 m	Rp 2.500
<i>LED Light</i> <i>Strips</i>	1 m	Rp 35.000	@1 m	Rp 35.000
<i>Silver dust</i>	2 gr	Rp 39.000	@5 gr	Rp 15.600

Maizena	1 pck	Rp 15.000	@15.000	Rp 15.000
<i>Ny Liem food coloring (black)</i>	10 ml	Rp 6.000	@1 btl (30ml)	Rp 2.000
<i>Ny Liem food coloring (yellow)</i>	5 ml	Rp 6.000	@1 btl (30ml)	Rp 1.000
<i>Ny Liem food coloring (red)</i>	5 ml	Rp 6.000	@1 btl (30ml)	Rp 1.000
<i>Cross food coloring (sky blue)</i>	5 ml	Rp 40.000	@1btl (80 ml)	Rp 2.500
<i>Cross food coloring (royal blue)</i>	10 ml	Rp 40.000	@1btl (80 ml)	Rp 5.000
<i>Kupu-Kupu food coloring (white)</i>	5 gr	Rp 9.500	@1 btl (50 gr)	Rp 950
<i>Rice Krispies</i>	100 gr	Rp 15.000	@375 gr	Rp 4.000
<i>White Chocolate</i>	150 gr	Rp 20.000	@500 gr	Rp 6.000
TOTAL				Rp487.050

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 1.7**RECIPE COSTING (MOCCA CAKE)****“KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN LUAR ANGKASA”**

Nama Bahan	Quantity	Harga	Unit	Harga per unit
Mocca Cake (5x recipe)				
Mentega	500 gr	Rp 7.000	@200 gr	Rp 17.500
Telur	12 pcs / 1300 gr	Rp 22.000	@1000 gr	Rp 28.600
Gula	750 gr	Rp 9.000	@500 gr	Rp 13.500
Tepung terigu	750 gr	Rp 16.900	@1000 gr	Rp 12.675
Mocca Pasta	25 ml	Rp 7.700	@60 ml	Rp 3.300
<i>Rhum</i>	75 ml	Rp 13.500	@60 ml	Rp 16.875
Vanilla Butter Cream (5x recipe)				
<i>Unsalted Butter</i>	1750 gr	Rp 34.500	@227 gr	Rp 297.000
Kuning telur	30 pcs / 600 gr	Rp 22.000	@1000 gr	Rp 13.200
Gula	1125 gr	Rp 9.000	@500 gr	Rp 20.250
<i>Vanilla Essence</i>	25 ml	Rp 16.900	@60 ml	Rp 7.100
<i>Alcohol</i>	50 ml	Rp 10.000	@150 ml	Rp 3.500
<i>Cake bottom</i>	1 pc	Rp 4.000	@1 pc (40 cm)	Rp 4.000
<i>CMC</i>	20 gr	Rp 10.000	@50 gr	Rp 4.000
<i>Fondants</i>	3.500 gr	Rp 36.000	@500 gr	Rp 252.000

Kain satin	2 m	Rp 30.000	@1 m	Rp 60.000
Kawat	0,5 m	Rp 5.000	@1 m	Rp 2.500
<i>LED Light Strips</i>	1 m	Rp 35.000	@1 m	Rp 35.000
<i>Silver dust</i>	2 gr	Rp 39.000	@5 gr	Rp 15.600
<i>Ny Liem food coloring (black)</i>	10 ml	Rp 6.000	@1 btl (30ml)	Rp 2.000
<i>Ny Liem food coloring (yellow)</i>	5 ml	Rp 6.000	@1 btl (30ml)	Rp 1.000
<i>Ny Liem food coloring (red)</i>	5 ml	Rp 6.000	@1 btl (30ml)	Rp 1.000
<i>Cross food coloring (sky blue)</i>	5 ml	Rp 40.000	@1btl (80 ml)	Rp 2.500
<i>Cross food coloring (royal blue)</i>	10 ml	Rp 40.000	@1btl (80 ml)	Rp 5.000
<i>Kupu-Kupu food coloring</i>	5 gr	Rp 9.500	@1 btl (50 gr)	Rp 950
<i>Rice Krispies</i>	100 gr	Rp 15.000	@375 gr	Rp 4.000
<i>White Chocolate</i>	150 gr	Rp 20.000	@500 gr	Rp 6.000
TOTAL				Rp736.600

Sumber: Penulis 2019

4. *Selling price*

Menurut Venny Jasmine (2017), nilai *food cost* akan dihitung dalam bentuk persen. Perhitungan tersebut dihitung dengan cara harga jumlah *cost* di bagi dengan profit dan dikalikan 100. *Creativity and Art* merupakan nilai atas tingkat kesulitan dan keunikan dari kue yang dibuat.

TABEL 1.8

SELLING PRICE

“KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN LUAR ANGKASA”

NO	EXPLANATION	DUMMY	CAKE
1.	<i>Food Cost</i>	Rp487.050	Rp736.600
2.	<i>Cost%</i>	40%	40%
3.	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 1.217.625	Rp 1.841.500
4.	<i>Creativity and Art</i>	Rp 1.000.000	Rp 1.000.000
<i>SELLING PRICE</i>		Rp 2.217.625	Rp 2.841.500

Sumber: Penulis, 2019


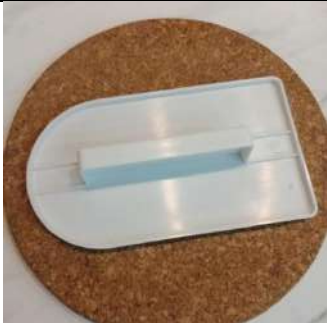


5. Daftar Kebutuhan Alat


Dalam tabel ini penulis akan menuliskan semua alat yang dibutuhkan dalam pembuatan “Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa”, seperti *silicone mat*, *rolling pin*, dan alat lainnya.




TABEL 1.9





KEBUTUHAN ALAT





NO	ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Silicone mat</i>		Untuk alas saat menipiskan <i>fondant</i>
2.	<i>Silicone mould</i>		Untuk membentuk pohon

3.	<i>Rolling pin</i>		Untuk menipiskan <i>fondant</i>
4.	<i>Fondant smoother</i>		Untuk menghaluskan dan meratakan permukaan <i>fondant</i>
5.	<i>Turn table</i>		Untuk sebagai media penunjang
6.	<i>Small palette</i>		Untuk memindahkan dekorasi





7.	<i>Star cutter</i>		Untuk membentuk bintang
8.	<i>Brush</i>		Untuk mengaplikasikan CMC
9.	<i>Plastic wrap</i>		Untuk melapisi <i>dummy</i> dan menyimpan <i>fondant</i>
10.	<i>Bowls</i>		Untuk menyimpan <i>fondant</i>




11.	<i>Dummy</i>		Sebagai media alas pengerjaan kue
12.	<i>Cake bottom</i>		Untuk menjadi alas kue
13.	<i>Small knife</i>		Untuk memotong <i>fondant</i>

14.	Cetakan <i>Happy Birthday</i>		Untuk mencetak tulisan <i>Happy Birthday</i> yang nantinya akan menjadi hiasan di <i>tier 3</i>
15.	<i>Scraper</i>		Untuk mempermudah proses <i>covering</i>
16.	Alat pengukur panjang		Untuk mengukur panjang <i>fondant</i>
17.	<i>Cloud cutter</i>		Untuk membentuk awan

18.	Tang		Untuk membentuk kawat
19.	<i>Fondant tools</i>		Untuk membuat dekorasi
20.	<i>Plunger kotak</i>		Mencetak kaca pada gedung
21.	Pinset		Untuk memindahkan dekorasi yang berukuran kecil

22.	<i>Ring cutter</i>		Untuk membuat kaca pada <i>helm</i> astronot
23.	<i>Building mould</i>		Untuk mencetak gedung
24.	<i>Scale</i>		Menimbang <i>fondant</i>
25.	<i>Sikat gigi</i>		Untuk mengaplikasikan <i>silver dust</i> dan pewarna putih
ALAT TAMBAHAN UNTUK MEMBUAT <i>MOCCA CAKE & VANILLA BUTTER CREAM</i>			

25.	<i>Hand Mixer</i>		<p>Untuk membuat <i>Mocca cake</i> dan <i>butter cream</i></p>
26.	Loyang		<p>Untuk mencetak <i>Mocca cake</i></p>
27.	<i>Wax paper</i>		<p>Untuk melapisi loyang agar tidak menempel</p>
28.	<i>Rubber Spatula</i>		<p>Untuk melakukan <i>fold in</i> saat pembuatan kue</p>

29.	<i>Oven</i>		Untuk memanggang kue
30.	<i>Sauce pan</i>		Memasak air dan melelehkan mentega
31.	<i>Sifter</i>		Menyaring tepung terigu

Sumber: Penulis, 2019