

**KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN
LUAR ANGKASA**

TUGAS AKHIR

Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Dalam Menempuh Studi Pada

Program Diploma III



Disusun oleh:

EGALIA INTAN

Nomor Induk : 201621629

PROGRAM STUDI MANAJEMEN PATISERI

SEKOLAH TINGGI PARIWISATA

BANDUNG

2020

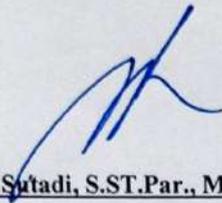
LEMBAR PENGESAHAN

JUDUL SKRIPSI/PROYEK AKHIR/TUGAS AKHIR

Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa

NAMA : Egalia Intan
NIM : 201621629
PROGRAM STUDI : MPI

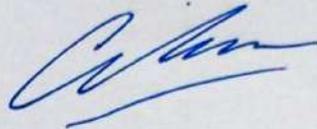
Pembimbing I,



Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM.Par

NIP. 19620825 199003 1 001

Pembimbing II,



Made Citra Yuniastuti, SE., MM.

NIP. 19820603 200902 2 005

Bandung, 11 Februari 2020

Mengetahui,

Kepala Bagian Administrasi Akademik dan
Kemahasiswaan,

Menyetujui,

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung



Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc

NIP.19710506 199803 1 001

Faisal, MM.Par.,CHE

NIP. 19730706 199503 1 001

PERNYATAAN MAHASISWA

Yang bertanda tangan di bawah ini, saya :

Nama : Egalia Intan
Tempat/Tanggal Lahir : Jakarta, 30 Agustus 1998
NIM : 201621629
Program Studi : Manajemen Patiseri

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi yang berjudul:
Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa ini adalah merupakan hasil karya dan hasil penelitian saya sendiri, bukan merupakan hasil penjiplakan, pengutipan, penyusunan oleh orang atau pihak lain atau cara-cara lain yang tidak sesuai dengan ketentuan akademik yang berlaku di STP Bandung dan etika yang berlaku dalam masyarakat keilmuan kecuali arahan dari Tim Pembimbing.
2. Dalam Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini tidak terdapat karya atau pendapat yang telah ditulis atau dipublikasikan orang atau pihak lain kecuali secara tertulis dengan jelas dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan disebutkan sumber, nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
3. Surat Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya, apabila dalam naskah Tugas Akhir/Proyek Akhir/Skripsi ini ditemukan adanya pelanggaran atas apa yang saya nyatakan di atas, atau pelanggaran atas etika keilmuan, dan/atau ada klaim terhadap keaslian naskah ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini dan sanksi lainnya sesuai dengan norma yang berlaku di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung ini serta peraturan-peraturan terkait lainnya.
4. Demikian Surat Pernyataan ini saya buat dengan sebenar-benarnya untuk dapat dipergunakan sebagaimana mestinya.

Bandung, 11 Februari 2019

Yang membuat pernyataan,


Egalia Intan
NIM 201621629

KATA PENGANTAR

Nammo buddhaya, puji dan syukur saya panjatkan kepada Tuhan Yang Maha Esa karena telah diberikan kekuatan dan semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir yang berjudul “Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa”.

Tugas Akhir yang penulis ajukan merupakan salah satu syarat untuk menyelesaikan studi Diploma III Manajemen Patiseri di Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung. Penulis menyadari banyak kekurangan dalam penulisan ini, namun penulis berharap tulisan ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Penulisan Tugas Akhir ini tidak luput dari bantuan, dukungan dan bimbingan dari banyak pihak. Maka dari itu, penulis ingin mengucapkan terima kasih kepada:

1. Bapak Faisal, MM. Par., CHE., selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.
2. Bapak Andar Danova L. Goeltom, S.Sos., M.Sc., selaku Kepala Bagian Administrasi Akademik dan Kemahasiswaan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.
3. Bapak Tedi Sutadi, S.ST.Par., MM. Par., selaku Ketua Program Studi Manajemen Patiseri dan selaku pembimbing I yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini.
4. Ibu Made Citra Yuniastuti, SE., MM., selaku pembimbing II yang telah membantu dan membimbing penulisan Tugas Akhir ini.

5. Seluruh dosen dan staff yang telah memberikan pelajaran dan ilmu yang sangat bermanfaat.
6. Kedua Orang Tua penulis yang telah memberikan dukungan dalam doa dan materi yang sangat membantu penulis.
7. Palmeda, Fadly, Arif, Rara, Jessy, Bernadette dan Gina yang telah memberikan saran, kritik, motivasi dan hiburan dalam pembuatan Tugas Akhir.
8. Seluruh teman-teman MPI 6A dan seluruh semester 6 yang sama-sama berjuang untuk mencapai kelulusan.

Akhir kata, penulis menyadari banyaknya kekurangan dalam Tugas Akhir ini, maka dari itu penulis memohon maaf bila ada kesalahan dalam penulisan. Penulis mengharapkan adanya kritik dan saran dalam penulisan Tugas Akhir ini. Terima kasih.

Bandung, 30 Desember 2019,

Penulis

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	iii
DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	v
BAB I	1
A. Latar Belakang	1
B. Usulan Produk.....	5
C. Tinjauan Produk.....	7
BAB II.....	30
A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk	30
1. Working Plan.....	30
B. Pelaksanaan Proses Latihan Pembuatan Produk.....	32
C. Time Table.....	68
BAB III.....	70
A. Persiapan.....	70
B. Pelaksanaan Ujian Sidang	71
BAB IV	80
A. Kesimpulan	80
B. Saran.....	80
DAFTAR PUSTAKA	81
BIODATA PENULIS	82

DAFTAR TABEL

TABEL 1.1	“KUE ULANG TAHUN DENGAN KEINDAHAN LUAR ANGKASA”.....	8
TABEL 1.2	<i>MOCCA CAKE</i>	10
TABEL 1.3	<i>VANILLA BUTTER CREAM</i>	11
TABEL 1.4	<i>PURCHASE LIST (DUMMY)</i>	13
TABEL 1.5	<i>PURCHASE LIST (MOCCA CAKE)</i>	14
TABEL 1.6	<i>RECIPE COSTING (DUMMY)</i>	15
TABEL 1.7	<i>RECIPE COSTING (MOCCA CAKE)</i>	17
TABEL 1.8	<i>SELLING PRICE</i>	20
TABEL 1.9	DAFTAR KEBUTUHAN ALAT.....	21
TABEL 2.1	<i>WORKING PLAN</i>	30
TABEL 2.2	LATIHAN 1: <i>TIER 3</i>	33
TABEL 2.3	LATIHAN 2: <i>TIER 1</i>	39
TABEL 2.4	LATIHAN 3: <i>TIER 3</i>	41
TABEL 2.5	LATIHAN 4: <i>TIER 2</i>	46

TABEL 2.6	LATIHAN 5: <i>TIER 3</i>	49
TABEL 2.7	LATIHAN 6: <i>TIER 1</i>	52
TABEL 2.8	LATIHAN 7: <i>TIER 3</i>	56
TABEL 2.9	LATIHAN 8: <i>TIER 2</i>	60
TABEL 2.10	LATIHAN 9: <i>TIER 1</i>	63
TABEL 2.11	<i>TIME TABLE</i>	69
TABEL 3.1	PELAKSANAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK	71

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR 1.1	DESAIN PRODUK.....	5
------------	--------------------	---

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

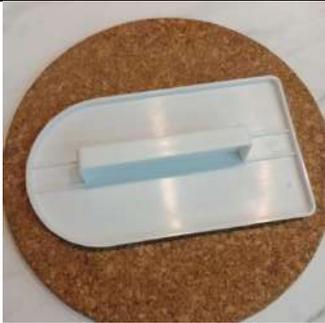
5. Daftar Kebutuhan Alat

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>

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

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

BAB II

PROSES PERENCANAAN KEGIATAN

A. Perencanaan Latihan Presentasi Produk

1. Working Plan

Penulis akan melakukan latihan terlebih dahulu sebelum mempresentasikan Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa. Penulis akan membuat *working plan* untuk mempermudah dan efisien pengerjaan.

TABLE 2.1

WORKING PLAN

BULAN	MINGGU	KETERANGAN
September	4	Latihan 1: (60 menit) - Latihan membuat <i>tier 3</i> , pencampuran warna dan <i>covering</i> . - Membeli alat dan bahan - Dekorasi
Oktober	2	Latihan 2: (50 menit)

	4	<ul style="list-style-type: none"> - Latihan <i>tier 1</i>, pencampuran warna dan <i>covering</i> <p>Latihan 3: (60 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latihan <i>tier 3</i>, pencampuran warna dan <i>covering</i> - Dekorasi - Membeli dan memasang lampu
November	1	Latihan 4: (50 menit)
	3	<ul style="list-style-type: none"> - Latihan <i>tier 2</i>, pencampuran warna dan <i>covering</i> <p>Latihan 5: (40 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latihan <i>tier 3</i>, pencampuran warna dan <i>covering</i> - Dekorasi
	4	<p>Latihan 6: (40 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latihan <i>tier 1</i>, pencampuran warna dan <i>covering</i>
Desember	1	<p>Latihan 7: (50 menit)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Latihan <i>tier 3</i>, pencampuran warna dan <i>covering</i> - Membuat dekorasi

	2	Latihan 8: (60 menit) - Latihan <i>tier 2</i> , pencampuran warna dan <i>covering</i> - Dekorasi
	3	Latihan 9: (40 menit) - Latihan <i>tier 1</i> , pencampuran warna dan <i>covering</i> - Dekorasi - Menggabungkan semua <i>tier</i>

Sumber: Penulis, 2019

B. Pelaksanaan Proses Latihan Pembuatan Produk

Latihan ini dilakukan untuk meminimalisir hambatan dan demi kelancaran selama presentasi produk. Penulis juga ingin merealisasikan rancangan produk yang sudah dibuat. Kegiatan ini dilakukan di Jalan Gunung Batu no. 203, Gateway Pasteur Apartment Topaz C lantai 6 nomor 18 yang merupakan tempat tinggal penulis sendiri.

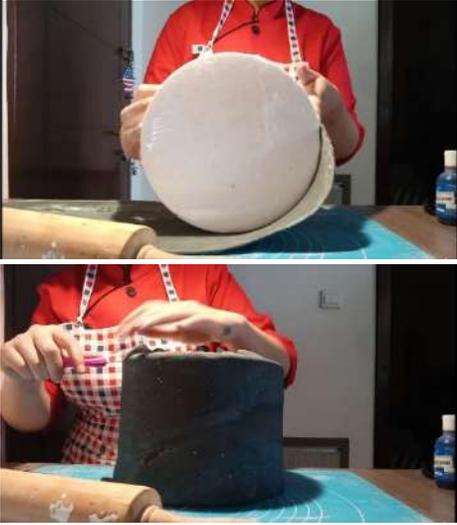
Berikut hasil dokumentasi selama proses latihan:

TABEL 2.2

LATIHAN 1: *TIER 3*, PENCAampurAN WARNA DAN *COVERING*,
DEKORASI (60 MENIT)

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p>Proses pencampuran warna, hitam, navy, electric blue, pink dan ungu</p>	<p>20 menit</p>

	<p>Proses mencampuran dari semua warna (<i>twist</i>)</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Roll</i> untuk bagian samping kue <i>tier 3</i>, dibentuk persegi panjang untuk memudahkan proses <i>covering</i></p>	<p>10 menit</p>

	<p><i>Covering dan trimming fondant yang tersisa di bagian samping kue tier 3</i></p>	<p>10 menit</p>
	<p><i>Roll berbentuk bulat untuk bagian atas kue tier 3</i></p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering dan trimming fondant yang tersisa di bagian bagian atas kue tier 3</i></p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Finishing, proses menyambungkan antara fondant bagian atas dan bagian samping dengan menggunakan air</i></p>	<p>10 menit</p>

	<p><i>Sprinkle</i> pewarna putih untuk memberikan efek bintang pada bagian atas dan samping kue <i>tier 3</i>.</p>	<p>2 menit</p>
<p>TOTAL WAKTU</p>		<p>67 menit</p>
		<p style="text-align: center;">Hasil akhir</p> <p>Kendala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Penggunaan warna hitam terlalu banyak, sehingga warna hitam lebih dominan dibandingkan dengan warna terang lainnya. <p>Solusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Memperhatikan kembali perbandingan warna yang digunakan, mengurangi warna hitam.

	<p>Mencetak <i>fondant</i> ke dalam <i>silicone mould</i> sedikit demi sedikit, kemudian di tekan hingga padat.</p>
	<p>Kemudian keluarkan <i>fondant</i> secara perlahan</p>
	<p>Hasil Akhir</p>

			<p>Membuat kerangka dari sedotan</p>
			<p>Melapisi bagian badan dengan <i>fondant</i></p>
			<p>Membuat bagian kepala</p>
			<p>Hasil Akhir</p> <p>Kendala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sulit dibentuk karena menggunakan sedotan <p>Solusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan kawat

Sumber: Penulis 2019

TABEL 2.3

LATIHAN 2: TIER 1, PENCAMPURAN WARNA DAN COVERING (50 MENIT)

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p>Proses pencampuran warna biru muda</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Rolling dan covering</i> untuk bagian atas</p>	<p>5 menit</p>

	<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>	<p>2 menit</p>
		
	<p>Membuat efek gradasi</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Covering</i> bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>

	<p><i>Finishing.</i> Menyatukan bagian atas dan samping menggunakan air, merapikan sambungan yang tidak rapi.</p>	<p>20 menit</p>
<p>TOTAL WAKTU</p>		<p>40 menit</p>
	<p style="text-align: center;">Hasil Akhir Warna gradasi yang dihasilkan kurang natural.</p>	

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 2.4

**LATIHAN 3: *TIER 3*, PENCAMPURAN WARNA DAN *COVERING*,
DEKORASI (60 MENIT)**

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p style="text-align: center;">Proses pencampuran dari 5 warna (<i>twisting</i>)</p>	<p style="text-align: center;">2 menit</p>

	<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> untuk bagian samping</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>	<p>5 menit</p>

	<p><i>Covering dan trimming untuk bagian atas</i></p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Finishing.</i> Menyambungkan bagian atas dan samping dengan air, meratakan bagian yang tidak rapi.</p>	<p>20 menit</p>
	<p><i>Sprinkle silver dust and white food color</i></p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling untuk mencetak tulisan Happy Birthday</i></p>	<p>2 menit</p>

	<p>Mencetak dan menempelkan tulisan</p>	<p>5 menit</p>
<p>TOTAL WAKTU</p>		<p>50 menit</p>
	<p>Hasil Akhir</p> <p>Kendala: Kesulitan menempelkan tulisan <i>Happy Birthday</i>, karena tulisan yang panjang dan tipis</p> <p>Solusi: Menempelkan huruf satu persatu</p>	

	
	<p>Membuat rangka untuk astronot</p>
	<p>Menutup rangka dengan fondant</p>
	<p>Membuat tangan dan kaki</p>
	<p>Membuat garis <i>belt</i> dan tas</p>

		<p>Membuat kepala</p>
		<p>Membuat tas di bagian belakang</p>
		<p>Hasil Akhir</p>

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 2.5

LATIHAN 4: TIER 2, PENCAMPURAN WARNA DAN COVERING (50 MENIT)

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p>Proses pencampuran warna</p>	<p>5 menit</p>

		
	<p>Proses membuat efek warna gradasi</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> untuk bagian samping</p>	<p>2 menit</p>

	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Covering</i> bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Finishing.</i> Menyambungkan bagian atas dan samping dengan air, merapikan sambungan yang ada di bagian samping.</p>	<p>20 menit</p>
<p>TOTAL WAKTU</p>		<p>45 menit</p>

	<p style="text-align: center;">Hasil Akhir: Warna gradasi sudah sesuai dengan keinginan</p>
---	--

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 2.6

**LATIHAN 5: TIER 3, PENCAMPURAN WARNA DAN COVERING,
DEKORASI (40 MENIT)**

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p>Proses pencampuran warna (<i>twisting</i>)</p>	<p>5 menit</p>

	<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> bagian samping</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Twisting</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Covering</i> bagian atas</p>	<p>2 menit</p>

	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Finishing.</i> Menyambung bagian atas dan samping menggunakan air</p>	<p>20 menit</p>
<p>TOTAL WAKTU</p>		<p>40 menit</p>
	<p>Hasil Akhir: Warna yang dihasilkan sudah sesuai dengan keinginan</p>	

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 2.7

LATIHAN 6: TIER 1, PENCAMPURAN WARNA DAN COVERING (40 MENIT)

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p>Proses membuat warna gradasi untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Cover dan trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> bagian atas</p>	<p>2 menit</p>

	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Finishing.</i> Menyambungkan bagian atas dan samping menggunakan air, dan bagian samping yang tidak rapi.</p>	<p>20 menit</p>
	<p>Mencetak bentuk gedung</p>	<p>10 menit</p>
	<p>Membentuk persegi sebagai kaca dari gedung</p>	<p>15 menit</p>
	<p>Menempelkan kaca pada <i>fondant</i> berbentuk gedung</p>	<p>5 menit</p>
<p>TOTAL WAKTU</p>		<p>70 menit</p>

	<p style="text-align: center;">Hasil Akhir</p> <p>Kendala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Waktu yang diperlukan untuk membuat kaca terlalu lama. <p>Solusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Roll fondant</i> dengan ukuran yang lebih besar, dan membuat persegi dalam jumlah yang banyak.
	<p>Melelehkan <i>white chocolate</i> untuk membuat <i>base roket</i></p>
	<p>Mencampurkan <i>white chocolate</i> dengan <i>rice krispy</i></p> <p>Menunggu suhu adonan turun</p>

 	<p>Membentuk adonan menjadi bentuk asap dengan menggunakan kawat</p>
	<p><i>Roll white fondant</i> untuk melapisi asap</p>
 	<p><i>Cover</i> adonan yang membentuk asap</p>
	<p><i>Roll black fondant</i> untuk <i>cover</i> roket</p>
	<p><i>Cover dummy</i> roket dengan <i>fondant</i></p>

	<p><i>Trimming</i> bagian yang lebih dan merapikan sambungan</p>
	<p>Membuat beberapa dekorasi untuk roket</p>
	<p>Hasil Akhir</p>

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 2.8

**LATIHAN 7: TIER 3, PENCAMPURAN WARNA DAN COVERING,
DEKORASI (50 MENIT)**

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p>Membuat efek warna gradasi</p>	<p>2 menit</p>

	<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> untuk bagian samping</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>

	<p><i>Finishing.</i> Menyambungkan bagian atas dan samping menggunakan air.</p>	<p>20 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk membuat jendela</p>	<p>2 menit</p>
	<p>Mencetak menjadi bentuk kotak</p>	<p>6 menit</p>
	<p>Mencetak <i>fondant</i> menjadi gedung</p>	<p>10 menit</p>
	<p>Menempelkan jendela</p>	<p>5 menit</p>
	<p>Menempelkan gedung yang sudah jadi</p>	<p>5 menit</p>

	Menempelkan awan	2 menit
TOTAL WAKTU		70 menit
		<p style="text-align: center;">Hasil Akhir</p> <p>Kendala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Fondant</i> yang digunakan dalam kondisi kurang bagus (ada bagian yang kering), sehingga hasilnya tidak mulus dan sulit untuk di gabungkan - Membuat gedung dan jendela memakan banyak waktu <p>Solusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Memastikan <i>fondant</i> yang digunakan dalam kondisi baik

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 2.9

**LATIHAN 8: *TIER 2*, PENCAMPURAN WARNA DAN *COVERING*,
DEKORASI (60 MENIT)**

FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	Membuat efek warna gradasi	2 menit
	<i>Rolling</i> untuk bagian samping	5 menit
	<i>Covering</i> untuk bagian samping	2 menit
	<i>Trimming</i> bagian yang tersisa	2 menit

	<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa, dan <i>finishing</i>, menyambungkan bagian atas dan samping dengan menggunakan air</p>	<p>25 menit</p>
	<p>Membuat huruf "EL"</p>	<p>5 menit</p>
	<p>Menempelkan dan merapikan huruf</p>	<p>5 menit</p>

		
	<i>Rolling</i> untuk membuat bentuk bintang	2 menit
	Mencetak bentuk bintang	2 menit
	Menempelkan bintang	2 menit
	<i>Sprinkle</i> dengan pewarna makanan putih	2 menit
TOTAL WAKTU		60 menit

	<p style="text-align: center;">Hasil Akhir:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Warna sudah sesuai dengan keinginan - Memperhatikan peletakkan bintang
---	--

Sumber: Penulis, 2019

TABEL 2.10

**LATIHAN 9: *TIER 1*, PENCAMPURAN WARNA DAN *COVERING*,
DEKORASI (40 MENIT)**

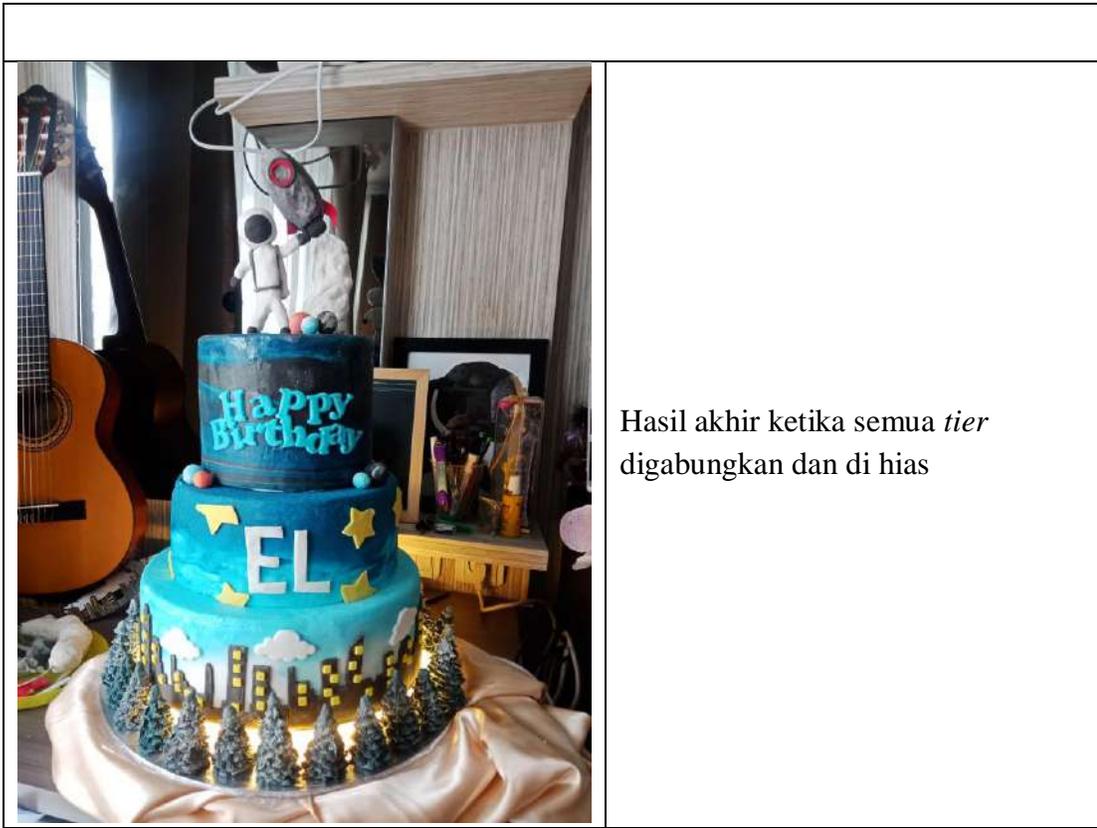
FOTO	KETERANGAN	WAKTU
	<p>Proses pencampuran warna sebelum <i>twisting</i> untuk bagian samping</p>	<p style="text-align: center;">2 menit</p>

	<p><i>Twisting</i> untuk bagian samping</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p><i>Covering</i> dan <i>trimming</i> untuk bagian samping</p>	<p>5 menit</p>
	<p>Proses pencampuran warna sebelum <i>twisting</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Twisting</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>	<p>5 menit</p>

	<p><i>Covering</i> untuk bagian atas</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Trimming</i> bagian yang tersisa</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Finishing.</i> Menyambungkan bagian atas dan samping dengan menggunakan air</p>	<p>15 menit</p>
	<p><i>Sprinkle silver dust</i> dan pewarna putih</p>	<p>2 menit</p>
	<p><i>Rolling</i> untuk tulisan "<i>Happy Birthday</i>"</p>	<p>2 menit</p>
	<p>Mencetak <i>fondant</i> menjadi tulisan "<i>Happy Birthday</i>"</p>	<p>5 menit</p>

	<p>Menempelkan tulisan <i>"Happy Birtday"</i></p>	<p>5 menit</p>
	<p>Menempelkan roket</p>	<p>2 menit</p>
	<p>Menempelkan astronot</p>	<p>2 menit</p>
<p>TOTAL WAKTU</p>		<p>60 menit</p>
	<p>Hasil Akhir</p>	

	<p>Kendala:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kesulitan menempelkan astronot karena tidak bisa berdiri - <i>Fondant</i> yang dicetak menjadi tulisan “<i>Happy Birthday</i>” sulit di keluarkan <p>Solusi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Menggunakan kawat pada kaki astronot agar bisa di tusuk - Menggunakan maizena yang lebih banyak agar tidak menempel
	<p>Membuat pohon untuk dekorasi</p>
	<p>Mengeluarkan <i>fondant</i> dari cetakan</p>
	<p>Hasil Akhir: Bentuk dan warna sudah sesuai dengan keinginan</p>



Hasil akhir ketika semua *tier* digabungkan dan di hias

C. Time Table

Penulis melakukan *trial* dan membuat perencanaan waktu sebelum presentasi dilakukan. Penulisan *time table* bertujuan untuk mempermudah dan bisa mengatur soal *time management* saat pengerjaan Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa saat presentasi nanti.

TABEL 2.11

PERENCANAAN WAKTU SAAT PRESENTASI

NO	KEGIATAN	WAKTU (MENIT)								
		10	20	30	40	50	60	70	80	90
1.	Presentasi									
2.	Menyiapkan peralatan dan bahan yang akan digunakan									
3.	Mencampur, <i>roll fondant</i> , dan <i>covering</i>									
4.	Membuat dan menempelkan dekorasi									
6.	<i>Finishing</i> dan membersihkan area dapur									
7.	Tanya jawab oleh penguji									

Sumber: Penulis, 2019

BAB III

PELAKSANAAN KEGIATAN PRESENTASI PRODUK

A. Persiapan

Penulis telah melakukan beberapa persiapan sebelum melaksanakan presentasi produk. Waktu yang penulis butuhkan adalah 3 hari. Penulis akan menyiapkan *tier 1* yang sudah *discover* dan didekor dengan gedung dan awan, kemudian penulis akan menyiapkan *tier 2* yang sudah *discover* dan didekor dengan nama inisial dan bintang. Penulis juga akan membuat astronot dan roket, melakukan proses pewarnaan untuk *tier 3* yang terdiri dari 5 warna, kemudian akan dilanjutkan saat presentasi. Persiapan ini akan dikerjakan di Jalan Gunung Batu no. 203, Gateway Pasteur Apartment Topaz C lantai 6 nomor 18, Bandung.

Penulis juga akan menyiapkan alat dan bahan yang dibutuhkan selama presentasi produk. Alat yang diperlukan adalah *rolling pin*, *small knife*, *fondant smoother*, *fondant tools*, *small palette*, *turn table*, cetakan tulisan “*Happy Birthday*”, alat ukur panjang, sikat gigi dan *bowls*. Sedangkan untuk bahan yang diperlukan adalah *fondants*, *silver dust*, pewarna putih dan maizena.

B. Pelaksanaan Ujian Sidang

TABEL 3.1

PELAKSAAN KEGIATAN SIDANG PRESENTASI PRODUK

No.	Gambar	Keterangan
1.		Membuat tulisan " <i>Happy Birthday</i> "
2.		Mengaplikasikan CMC pada <i>dummy</i>

<p>3.</p>	 	<p>Melakukan proses <i>twisting</i> untuk bagian samping</p>
<p>4.</p>		<p><i>Rolling</i> untuk bagian samping</p>
<p>5.</p>		<p><i>Covering</i> bagian samping</p>

6.



Trimming bagian yang tersisa

7.



Twisting untuk bagian atas

<p>8.</p>		<p><i>Rolling</i> untuk bagian atas</p>
<p>9.</p>		<p>Mengaplikasikan CMC pada <i>dummy</i></p>
<p>10.</p>		<p><i>Covering</i> bagian atas</p>

11.		<p><i>Trimming</i> bagian atas</p>
12.		<p><i>Finishing</i></p>
13.		<p>Menempelkan tulisan “<i>Happy Birthday</i>”</p>
14.		<p><i>Sprinkle</i> dengan pewarna putih dan <i>silver dust</i></p>

15.		<p>Mengaplikasikan CMC pada <i>tier</i> pertama</p>
16.		<p>Menyusun dan meletakkan <i>tier</i> kedua</p>
17.		<p>Mengaplikasikan CMC pada <i>tier</i> kedua</p>
18.		<p>Menyusun dan meletakkan <i>tier</i> ketiga</p>

19.		<p>Memasang <i>rocket</i></p>
20.	 	<p>Memasang dan merapikan astronot</p>
21.		<p>Meletakkan <i>planet</i> kecil</p>

24.		<p>Hasil akhir dari Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa</p>
-----	--	---

Sumber: Penulis, 2020

C. Evaluasi

Setelah pelaksanaan sidang, penulis menerima beberapa komentar dan saran dari para penguji mengenai produk yang dibuat, antara lain:

1. Menggunakan kabel yang lebih panjang untuk lampu
2. Memindahkan produk saat membersihkan area kerja
3. Menambahkan alasan penggunaan *moCCA cake*, jenis *butter cream* yang digunakan, dan teknik yang digunakan untuk membuat efek *galaxy*.

Penggunaan *moCCA cake* dikarenakan saat ini kopi telah menjadi tren dan menjadi favorit dikalangan masyarakat, selain itu teksturnya juga padat dan lembut, kemudian 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. Untuk membuat efek *galaxy*, penulis menggunakan teknik *marbling* untuk menyatukan lima warna *fondant* yang berbeda.

4. Memperhatikan penulisan kata depan dan kata dasar
5. Mengganti warna kain karena kurang cocok dengan tema, penulis akan menggunakan kain berwarna hitam karena akan terlihat lebih cocok
6. Melaksanakan presentasi produk dalam waktu yang tepat
7. Warna gradasi yang dihasilkan bagus dan sesuai dengan konsep

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Setelah melaksanakan kegiatan presentasi produk serta mendapatkan evaluasi dari para penguji, penulis dapat menyimpulkan bahwa “Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa” berhasil dibuat dengan tema dan konsep yang baik, dan dapat dijual dengan harga yang sudah ditentukan.

B. Saran

Demi mendapatkan hasil yang lebih maksimal, penulis menerima beberapa saran dari penguji. Penulis telah merangkum saran-saran tersebut, antara lain:

1. Menggunakan ukuran kue atau *dummy* yang lebih tinggi
2. Menggunakan *corn syrup* sebagai pengganti alkohol 70%
3. Memperhatikan ukuran astronot dan roket yang kurang seimbang

DAFTAR PUSTAKA

- Boga, Yasa. *Terampil Membuat Cake & Pastry*. Jakarta, 2009.
- Christianti, Helen. “6 Jenis *Buttercream* untuk Membuat Kue”. *Submitted October 2017*. <https://femina.co.id/tip-masak/6-jenis-buttercream-untuk-membuat-kue>
- Farmer, Fannie. *Boston Cooking School Cook Book*, 1896.
- Greshko, Michael. “*Galaxies, explained*”. *Submitted April 2019*.
<https://www.nationalgeographic.com/science/space/universe/galaxies/>
- Harmonious, MC. “*Definitions of Birthday Cake*”. *Submitted January 2017*.
<https://www.definitions.net/definition/birthday+cake>
- Jasmine, Venny. “Hitung Food Cost Benar Untuk Bisnis Restoran“. *Submitted April 2017*. <http://www.beeaccounting.com/blog/hitung-food-cost-benar-untuk-bisnis-restoran>
- Trezise, Etha Margaretha. *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula Menengah*. *September 2015*.

BIODATA PENULIS

A. DATA PRIBADI

Nama : Egalia Intan

NIM : 201621629

Tempat, Tanggal Lahir : Jakarta, 30 Agustus 1998

Alamat : Jl. Gunung Batu no. 203, Gateway Pasteur
Apartment, Topaz C lantai 6 no. 18, Bandung

B. DATA ORANG TUA

Nama Ayah : Suhanto Martono

Pekerjaan : Wiraswasta

Nama Ibu : Seanny Yanti Mulya

Pekerjaan : Ibu Rumah Tangga

Alamat : Metro Permata 1 Blok J6 no. 6, Tangerang

C. PENDIDIKAN

Nama Sekolah	Tempat	Tahun	Keterangan
SDK Sang Timur Ciledug	Tangerang	2010	Lulus
SMPK Sang Timur Ciledug	Tangerang	2013	Lulus
SMK Santa Theresia	Jakarta	2016	Lulus
STP NHI Bandung	Bandung	2020	-

D. PENGALAMAN KERJA

Nama Perusahaan	Tempat	Jabatan	Tahun	Keterangan
Museum Satria Mandala	Jakarta	Trainee (Local Guide)	2014	1 bulan
Panorama Tours	Jakarta	Trainee (Ticketing)	2015	3 bulan
Montigo Resorts	Batam	Trainee	2018	6 bulan

Kue Ulang Tahun dengan Keindahan Luar Angkasa

ORIGINALITY REPORT

12%	5%	1%	12%
SIMILARITY INDEX	INTERNET SOURCES	PUBLICATIONS	STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung Student Paper	3%
2	Submitted to Surabaya University Student Paper	3%
3	www.nationalgeographic.com Internet Source	1%
4	Submitted to Universitas International Batam Student Paper	1%
5	Submitted to Universitas Muria Kudus Student Paper	1%
6	Submitted to Universitas Siswa Bangsa Internasional Student Paper	<1%
7	pecintakamar.blogspot.com Internet Source	<1%
8	Submitted to Fakultas Ekonomi Universitas Indonesia Student Paper	<1%