

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Bolu atau kue bolu (dari bahasa Portugis: *bolo*; bahasa Inggris: *cake*) adalah kue berbahan dasar tepung (umumnya tepung terigu), gula, dan telur. Kue bolu dan *cake* umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven, walaupun ada juga bolu yang dikukus, misalnya: bolu kukus atau brownies kukus. *Cake* yang dihias dengan lapisan (*icing*) dari *buttercream*, *fondant*, atau marzipan disebut kue tart (Braker, 2003).

Sangat sulit untuk mengetahui secara pasti kapan awal mula dari pembuatan dan pendekorasian kue pertama kali dimulai. Namun diperkirakan hal ini dimulai oleh masyarakat Babilonia yang mengajarkan seni memanggang kue kepada masyarakat mesir kuno pada tahun 1175 sebelum masehi (Lange, tanpa tahun). Kemudian, pada pertengahan abad ke-17, Eropa diakui secara publik sebagai penemu dari kue modern dengan bentuk bulat dan dilapisi dengan *icing* (Garry, 2018).

Kue berhias atau tanpa hiasan digunakan sebagai makanan penutup atau hidangan istimewa resepsi pernikahan, pesta ulang tahun, ataupun dalam berbagai upacara peringatan. Oleh karena itu, kue yang dipakai dalam peringatan acara-acara tersebut biasanya akan diberi dekorasi sesuai dengan konsep acara dan keinginan pengada acara.

Dekorasi kue berkaitan erat dengan seni, karenanya penyajian kue harus sangat diperhatikan dari sisi tema, tampilan, serta nilai estetikanya agar kue terlihat lebih menarik serta akan menambah nilai jual dari produk tersebut.

Terdapat berbagai macam jenis bahan yang dapat digunakan untuk menghias kue, diantaranya menghias kue menggunakan *fondant* atau *sugar paste*, *royal icing*, *marzipan*, *gum paste*, *modelling chocolate*, *buttercream frosting*, serta *edible ink printing* (Andel, 1997). Dalam penelitian ini jenis bahan yang digunakan yaitu *fondant* atau *sugar paste* sebagai bahan utama untuk menghias kue karena *fondant* mudah didapatkan di pasaran serta penggunaannya yang praktis.

Sugarpaste adalah pasta lembut dan lentur yang sangat fleksibel. dapat digulung untuk menutupi kue, dibuat menjadi plak atau bunga dan embel-embel model atau terkesan dengan pola, mudah diwarnai. *Sugarpaste* ini juga dikenal sebagai *icing fondant* atau *rolled fondant* (Murdoch books, 2001). Pada umumnya, *rolled fondant* terbuat dari *gelatin*, air, glukosa, *glycerin*, dan gula bubuk.

Dalam silsilah masa kerajaan yang berasal dari abad ke-16, *fondant* dibuat sebagai media untuk memperlihatkan keahlian dari para koki dalam menghias kue pada masa itu, terutama dalam pembuatan kue pernikahan yang dramatis (Kelly, 2019).

Rolled fondant akan digunakan untuk melapisi seluruh bagian terluar kue

serta untuk membuat kondimen hiasan lain sesuai dengan tema yang dipilih. Bahan yang digunakan fokus hanya menggunakan *rolled fondant* untuk dekorasi karena *rolled fondant* lebih stabil, mudah digunakan dan bisa dibentuk sesuai kreatifitas pengguna (Hodros, 2014).

Pembuatan tugas akhir ini mengangkat tema *the culture of African*. Dengan merepresentasikan keunikan serta keindahan budaya Afrika. Menurut data dari wikipedia, kebudayaan Afrika dituangkan ke dalam bentuk seni dan kerajinan tangan, cerita rakyat dan agama, pakaian, makanan, musik serta bahasa. Tetapi dikarenakan benua Afrika yang luas serta keberagaman budaya yang terdapat di dalamnya, maka tema yang diangkat akan fokus pada sebagian wilayah dari benua Afrika, yaitu Afrika bagian utara.

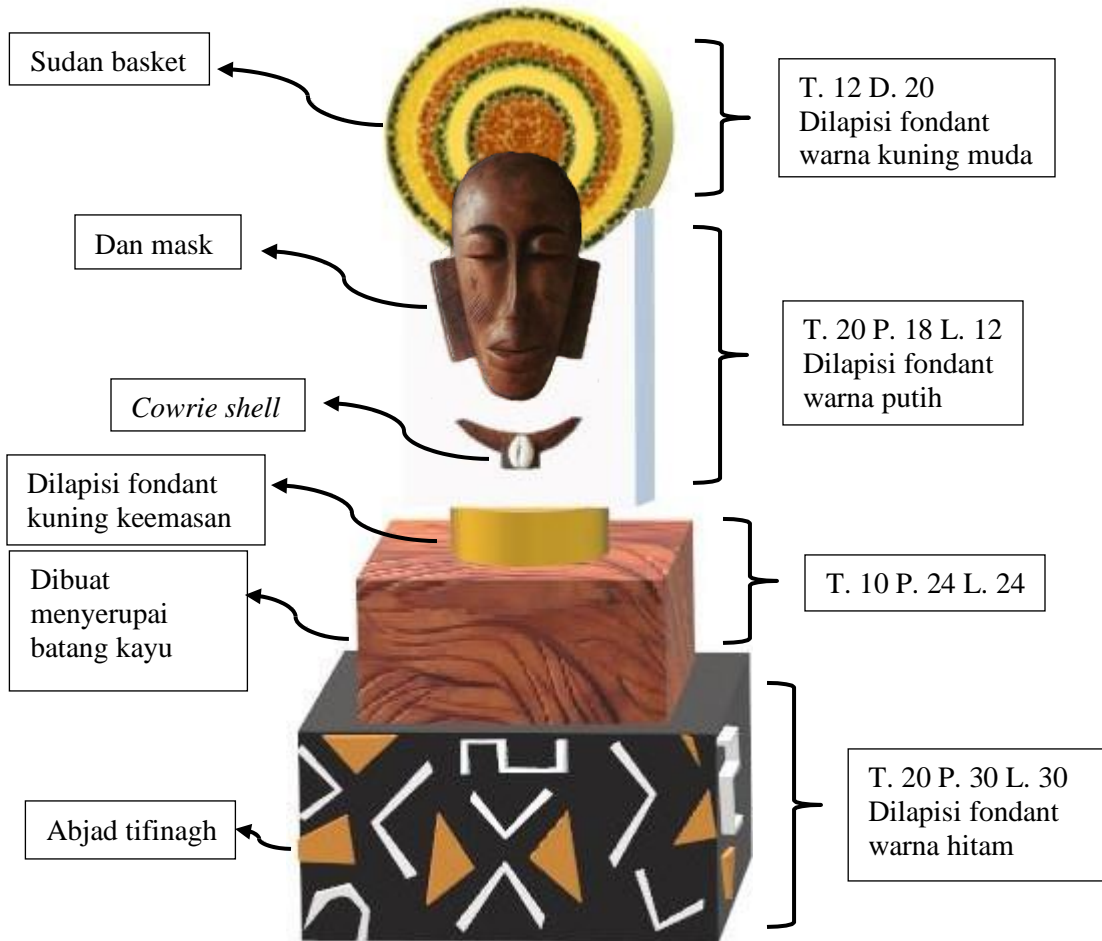
Afrika Utara dipilih karena ketertarikan pribadi serta nilai estetika budayanya yang sesuai dengan tema yang ingin disampaikan. Selain itu juga karena keunikannya tema ini dapat dipakai untuk acara-acara yang bertemakan kebudayaan. Budaya yang akan diangkat antara lain; topeng khas yang sering digunakan dalam acara adat, alfabet yang digunakan dalam bahasa khas Afrika bagian utara, serta kerajinan tangan khas daerah-daerah yang terdapat di Afrika bagian utara.

Dilihat dari potensinya tema kebudayaan Afrika ini yang akan terus berkembang kedepannya karena tema ini dapat digunakan dalam berbagai acara besar seperti perayaan adat, pernikahan, ulang tahun, serta pesta outdoor.

B. Design Product

GAMBAR 1. 1

DESIGN CAKE DECORATION



Dalam pembuatan tugas akhir ini, akan menggunakan kue dekorasi tiga tingkat. Kemudian menggunakan *rolled fondant* untuk *cover* keseluruhan kue serta sebagai bahan untuk membuat dekorasi pada kue.

Terdapat tiga tingkat dekorasi kue yang akan dibuat , yaitu:

1. Tingkat pertama

Pada tingkat pertama, menggunakan *rolled fondant* berwarna hitam dengan teknik *basic rolled fondant* dengan menggunakan *dummy* sebagai media utama. Sedangkan dekorasi berupa abjad Tifinagh menggunakan fondant yang diberi pengental (CMC) sebagai media pendukung.

Warna hitam di pilih karena dalam ajaran budaya Afrika hitam merupakan warna dari tuhan (Kama, 2019). Warna hitam juga merepresentasikan usia, kedewasaan dan kejantanan (Robinson, 2017). Warna hitam dipilih karena sesuai dengan tema dan nilai estetika yang ingin ditampilkan.

Sedangkan abjad Tifinagh merupakan huruf yang digunakan dalam penulisan bahasa tamazight. Bahasa ini digunakan oleh masyarakat Afrika Utara dan juga penduduk Kepulauan Canaria.

2. Tingkat kedua

Pada tingkat kedua, *dummy* akan ditutupi dengan *rolled fondant* sebagai media pendukung yang dibentuk menyerupai batang kayu dengan menggunakan teknik *sculpture*. Afrika utara merupakan wilayah yang sebagian besar wilayahnya diselimuti gurun dan tanah tandus.

Hal ini dikarenakan tingginya tingkat degradasi dari wilayah perhutanan di Afrika Utara sehingga menimbulkan keinginan untuk mengingatkan peranan penting dari tumbuhan dalam hal ini pohon demi kelangsungan hidup manusia.

3. Tingkat ketiga

Pada tingkat ketiga, *dummy* sebagai media utama juga akan dilapisi *rolled fondant* menggunakan teknik *basic rolled fondant* berwarna putih serta diberi dekorasi berupa topeng khas Afrika Utara dengan menggunakan teknik painting, kerajinan tangan berupa *cowrie shell* dan keranjang dibuat menggunakan *fondant*.

Topeng khas yang akan dibuat merupakan topeng yang berasal dari Liberia bernama Dan. Di Afrika mereka menyebut topeng ini sebagai *gle* atau *ge*. Terminologi yang ditujukan kepada fisik atau wujud dari topeng serta kepada roh yang diyakini menyatu dengan topeng dalam prosesi upacara adat.

Sedangkan untuk kerajinan tangan *cowrie shell* dipilih karena *cowrie shell* dulunya digunakan sebagai mata uang di berbagai tempat di Afrika. Selain itu, *cowrie shell* juga merepresentasikan perlindungan dewa yang sangat kuat dan juga berhubungan dengan kekuatan dari lautan.

Kerajinan tangan lainnya yang akan diangkat adalah keranjang yang berasal dari Sudan. Keranjang ini dulunya dibuat untuk memisahkan beras dari sekamnya, untuk mengangkut makanan serta sebagai tempat untuk menaruh bayi ketika ibunya bekerja di ladang. Sekarang keranjang ini banyak digunakan sebagai hiasan dan souvenir dikarenakan warna dan pola anyaman yang menarik.

C. Tinjauan produk

1. Standar resep

Standar resep merupakan formula yang tertulis untuk dijadikan sebagai dasar membuat makanan dalam jumlah (*quantity*) dan rasa (*quality*) yang telah ditentukan (Badresuille, 2011). Biasanya meliputi :

- Nama produk
- Jumlah produk yang dihasilkan (*yield*)
- Nama bahan beserta satuannya
- Peralatan yang digunakan
- Keterangan cara pengolahan
- Persiapan serta waktu memasak
- Cara penyajian atau menghidangkan

Pada pembuatan dekorasi kue ini akan menggunakan standar resep Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung yang selalu digunakan ketika praktek berlangsung, berikut adalah resep yang digunakan :

TABEL 1. 1
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

Yield: 4-5 Cake tin d. 24 cm

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Siapkan	5 buah	<i>Cake tin</i>	Yang sudah dioles <i>greasing oil</i> dan tepung terigu.
Kocok	2.500 gr 2.000 gr	<i>Butter</i> Gula pasir	Dan hingga halus dan mengembang.

TABEL 1. 2
STANDAR RESEP BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

Yield: 4-5 Cake tin d. 24 cm

Masukkan	1.800 gr 2.250 gr	Telur Tepung terigu	Satu persatu secara bergantian ke dalam <i>sugar mixture</i> .
Tambahkan	2 pcs <i>Drop of</i>	Lemon (<i>zest</i>) <i>Vanilla essence</i>	Sambil terus diaduk dengan kecepatan Sedang hingga tercampur rata.
Tuangkan			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> yang sudah disiapkan.
Panggang			Di dalam oven bersuhu 175°C.

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2020

TABEL 1. 3
STANDAR RESEP BUTTER CREAM

Yield: 1900 gram

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Didihkan	500 gr 400 gr Drop of	<i>Gula pasir</i> Air <i>Vanilla essence</i>	Hingga mencapai suhu 120°C.
Kocok	5 pcs 50 gr	Putih telur Gula pasir	Menggunakan <i>mixer</i> ketika suhu <i>boiled sugar</i> mencapai 110°C. hingga mengembang.

TABEL 1. 4
STANDAR RESEP BUTTER CREAM
(LANJUTAN)

Yield: 1900 gram





Masukkan			Rebusan gula yang sudah mencapai suhu 120°C ke dalam campuran putih telur dan gula pasir yang sedang dikocok.
Tambahkan	500 gr 250 gr 250 gr	<i>Butter</i> <i>Croma cream</i> <i>Shortening</i>	Ke bahan yang sedang diaduk di dalam <i>mixer</i> ketika suhu dari <i>boiled sugar</i> sudah tidak panas. kocok hingga rata dan <i>soft</i> .

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, 2020


2. *Kebutuhan Alat*

Dalam pembuatan dekorasi kue ini membutuhkan beberapa alat untuk dapat mempermudah pengerjaannya. Berikut daftar peralatan serta fungsi alat yang akan digunakan dalam pembuatan “Implementasi Budaya Khas Benua Afrika ke Dalam Cake Decoration

TABEL 1. 5
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA

1	<i>Side Towel</i> 	Untuk membersihkan tempat kerja
2	<i>Plastic Wrap</i> 	Untuk membungkus <i>fondant</i> dan untuk melapisi permukaan <i>dummy</i>
3	<i>Rolling Pin</i> 	Untuk menipiskan <i>fondant</i>
4	<i>Silicon Mat</i> 	Sebagai alas ketika menipiskan <i>fondant</i>

TABEL 1.3
DAFTAR PERALATAN DAN FUNGSINYA
(LANJUTAN)

5	<p style="text-align: center;"><i>Fondant Tools</i></p> 	<p>Untuk membuat detail pada dekorasi kue</p>
6	<p style="text-align: center;"><i>Fondant Smoother</i></p> 	<p>Untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>fondant</i></p>
7	<p style="text-align: center;">Pisau kecil</p> 	<p>Untuk memotong sisa <i>fondant</i> pada saat <i>covering</i></p>
8	<p style="text-align: center;">Timbangan</p> 	<p>Untuk mengukur berat bahan yang akan digunakan</p>

3. *Purchase Order*

Purchase order merupakan dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin mereka beli dari pihak penjual (Novia, 2017).

TABEL 1. 6
PURCHASE ORDER (*DUMMY*)

No	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1	<i>Fondant</i>	4 kg	Rp. 80,000/kg	Rp. 320,000
2	<i>Dummy T.20 P.</i> 30 L.30	1 pc	Rp. 90,000/pc	Rp. 90,000
3	<i>Dummy T.10 P. 24</i> L.24	1 pc	Rp. 75,000/pc	Rp. 75,000
4	<i>Dummy T.20</i> P.18 L.12	1 pc	Rp. 60,000/pc	Rp. 60,000
5	<i>Dummy T.3</i> D.12	1 pc	Rp. 20,000/pc	Rp. 20,000
6	<i>Dummy T.12</i> D.20	1 pc	Rp. 50,000/pc	Rp. 50,000
7	Pewarna hitam cair	30 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
8	Pewarna merah tua cair	30 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
9	Pewarna hijau tua cair	30 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
10	Pewarna kuning cair	30 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000

TABEL 1. 4
PURCHASE ORDER (DUMMY)
(LANJUTAN)

11	Pewarna <i>orange</i> Cair	30 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
12	Pewarna coklat cair	30 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 6,000
13	Kawat bendrat	2 m	Rp. 5,000/m	Rp. 10,000
14	<i>Thick block</i>	1 pc	Rp. 50,000	Rp. 50,000
15	<i>Tylose powder/</i> <i>CMC</i>	43 gr	Rp. 12,500/43 gr	Rp. 12,500
16	Maizena	600 gr	Rp. 5,000/150 gr	Rp. 20,000
Total Price				Rp. 737,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1. 7
PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)

No	Ingredients	Quantity	Price	Total
1	Telur	2000 gr	Rp. 22,000/kg	Rp. 44,000
2	<i>Margarine</i>	2000 gr	Rp. 15,000/kg	Rp. 30,000
3	Gula pasir	1,500 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 18,000
4	Tepung Terigu	3000 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 36,000
5	Gula halus	400 gr	Rp. 48,000/kg	Rp. 19,200
6	<i>Baking soda</i>	80 gr	Rp. 4,000/80 gr	Rp. 4,000
8	<i>Baking powder</i>	50 gr	Rp. 5,000/50 gr	Rp. 5,000
9	<i>Croma cream</i>	1000 gr	Rp. 40,000/kg	Rp. 40,000
10	<i>Vanilla essence</i>	100 ml	Rp. 45,000/100 ml	Rp. 45,000
Recipe Cost				Rp. 241,200

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

4. *Recipe Costing*

Recipe costing adalah biaya produksi yang dikeluarkan untuk mengolah suatu bahan makanan menjadi hidangan yang siap disajikan, tidak termasuk biaya produksi lain seperti biaya gaji, biaya listrik, biaya sewa dan lain-lainnya (Barnard, 1999). Pada pembuatan dekorasi kue ini akan dibagi kepada 2 bagian biaya yaitu, *recipe costing butter cake* dan *butter cream*, dan yang terakhir *decorating items costing*. Berikut adalah rincian dari dua bagian biaya yang akan dikeluarkan :

TABEL 1. 8

RECIPE COSTING BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM

No	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1	Telur	2000 gr	Rp. 22,000/kg	Rp. 44,000
2	<i>Margarine</i>	2000 gr	Rp. 15,000/kg	Rp. 30,000
3	Gula pasir	1,500 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 18,000
4	Tepung Terigu	3000 gr	Rp. 12,000/kg	Rp. 36,000
5	Gula halus	400 gr	Rp. 48,000/kg	Rp. 19,200
6	<i>Baking soda</i>	10 gr	Rp. 4,000/81 gr	Rp. 494
8	<i>Baking powder</i>	20 gr	Rp. 5,000/45 gr	Rp. 2,222
9	<i>Croma cream</i>	1000 gr	Rp. 40,000/kg	Rp. 40,000
10	<i>Vanilla essence</i>	15 ml	Rp. 45,000/100 gr	Rp. 2,250
	<i>Recipe Cost</i>			Rp. 192,166

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1. 9
DECORATING ITEMS COSTING

<i>No</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Quantity</i>	<i>Price</i>	<i>Total</i>
1	<i>Fondant</i>	4 kg	Rp. 80,000/kg	Rp. 320,000
2	<i>Dummy T.20 P. 30 L.30</i>	1 pc	Rp. 90,000/pc	Rp. 90,000
3	<i>Dummy T.10 P. 24 L.24</i>	1 pc	Rp. 75,000/pc	Rp. 75,000
4	<i>Dummy T.20 P.18 L.12</i>	1 pc	Rp. 60,000/pc	Rp. 60,000
5	<i>Dummy T.3 D.12</i>	1 pc	Rp. 20,000/pc	Rp. 20,000
6	<i>Dummy T.12 D.20</i>	1 pc	Rp. 50,000/pc	Rp. 50,000
5	Pewarna hitam cair	7 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 1,400
6	Pewarna merah tua cair	5 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 1,000
7	Pewarna hijau tua cair	5 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 1,000
8	Pewarna kuning cair	10 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 2,000
9	Pewarna <i>orange</i> Cair	10 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 2,000
10	Pewarna coklat cair	15 ml	Rp. 6,000/30 ml	Rp. 3,000

TABEL 1. 7
DECORATING ITEMS COSTING
(LANJUTAN)

11	Kawat bendrat	2 m	Rp. 5,000/m	Rp. 10,000
12	<i>Thick block</i>	1 pc	Rp. 50,000	Rp. 50,000
	Total cost			Rp. 685,400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

5. *Selling Price*

Selling price atau harga jual adalah jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Hansen dan Mowen, 2001). Pada prinsipnya harga jual harus dapat menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar (Mulyadi, 2001).

Terdapat beberapa hal yang menjadi bagian dari perhitungan *selling price* ini (Jones, 2007), yaitu:

- i. *Total ingredients cost*
- ii. *Desired cost percent*
- iii. *Preliminary selling price*
- iv. *Creativity & art*
- v. *Actual selling price*

Selling price ini dibagi menjadi 2 macam yaitu, *selling price* menggunakan *butter cake* dan *butter cream*, dan *selling price* menggunakan *dummy*. Berikut rinciannya :

TABEL 1. 10
SELLING PRICE MENGGUNAKAN
BUTTER CAKE DAN BUTTER CREAM

No	Item	Recipe Cost
1	<i>Butter cake & butter cream</i>	Rp. 192,166
2	<i>Decorating items</i>	Rp. 390,400
Total Ingredients Cost		Rp. 582,566
Desired Cost Percent		35%
Preliminary Selling Price		Rp. 1,665,000
Creativity & Art (40%)		Rp. 666,000
Actual Selling Price		Rp. 2,331,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1. 11
SELLING PRICE MENGGUNAKAN DUMMY

No	Item	Recipe Cost
1	<i>Dummy</i>	Rp. 295,000
2	<i>Decorating items</i>	Rp. 390,400
Total Ingredients Cost		Rp. 685,400
Desired Cost Percent		35%
Preliminary Selling Price		Rp. 1,960,000
Creativity & Art (40%)		Rp. 784,000
Actual Selling Price		Rp. 2,744,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

6. Lokasi dan waktu pelaksanaan kegiatan

1. Lokasi dan waktu pelaksanaan latihan

- **Lokasi**

Jl. Setiabudi no 43/174 b Gg. Hj. Ridho, Bandung

- **Waktu**

Maret 2020

2. Lokasi dan waktu pelaksanaan sidang

- **Lokasi**

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung

- **Waktu**

April 2020