

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dunia patiseri terus mengalami perkembangan, saat ini patiseri tidak hanya dikenal dengan menciptakan atau mengolah kue dan roti yang hanya berfokus pada menghasilkan suatu produk patiseri yang hanya dinikmati indera perasa yang mengandalkan aspek rasa saja, tetapi juga aspek atau pun nilai seni juga dituangkan ke dalam produk patiseri sehingga memberikan nilai tambah kepada produk.

Dekorasi kue merupakan salah satu hasil dari perkembangan patiseri dalam mengolah kue, dekorasi kue adalah hiasan yang ditambahkan pada kue dengan tujuan untuk menarik pembeli untuk mencoba produk tersebut dan juga memberikan kesan kepada pelanggan mengenai rasa, tekstur dan isian (*filling*) kue (Friberg, 2002). Dalam membuat sebuah dekorasi kue itu sendiri membutuhkan kreatifitas dan seni untuk mengolahnya dan dekorasi kue juga dapat dimanfaatkan sebagai media untuk mengekspresikan diri (LoCicero, 2007).

Dasar kue atau *base* yang biasa digunakan dalam dunia patiseri terbagi menjadi dua jenis, yaitu : *Shortened Cake* dan *Egg-foam Cake* (Gisslen, 2017). *Shortened Cake* atau kue dengan bahan dasar campuran *shortening* atau lemak seperti mentega atau *butter* dan gula, kue dengan jenis ini memiliki tekstur yang padat dan *Egg foam Cake* atau kue yang mengandung sedikit atau tidak sama

sekali *shortening* atau lemak dan mengandalkan kocokan telur sebagai bahan pengembangnya yang menghasilkan tekstur *springy* atau kenyal.

Fondant adalah *sugar syrup* yang mengalami proses rekristalisasi menjadi sebuah pasta putih yang lembut yang biasa digunakan untuk *glazing* dan dekorasi pada produk patiseri. *Fondant* terbuat dari gula, *corn syrup* atau *glucose*, air, dan *cream of tartar* (Friberg, 2001). *Fondant* terdapat dua jenis, yaitu : yang ditipiskan (*rolled*) dan yang dipanaskan (*poured*).

Masing-masing jenis memiliki karakteristik yang berbeda, untuk *poured fondant* adalah *fondant* yang dituangkan diatas kue untuk mendapatkan hasil yang padat, *shiny*, serta lapisan yang halus, biasa digunakan pada *petit fours*, atau untuk detail yang rumit pada *wedding cake*. Sedangkan untuk *rolled fondant* memiliki efek seperti satin di akhir dan tekstur kenyal, seperti *sugar paste* dengan *fondant* jenis ini dapat ditipiskan (*rolled*), menutupi permukaan kue dan membentuk menyesuaikan bentuk kue. Dengan penggunaan *rolled fondant* , memberikan hasil akhir pada kue seperti dipoles (LoCicero, 2007).

Replika makanan atau tiruan makanan diperkirakan mulai diproduksi di Jepang pada tahun 1930-an oleh Takizo Iwasaki (Abby dan Reed, 2019). Replika makanan atau yang dikenal di Jepang dengan *sampuru* yang dibuat pertama kali adalah tiruan nasi omelet dengan menggunakan *wax*, tetapi karena hasil dari penggunaan *wax* kurang sempurna, maka pada tahun 1970-an bahan untuk pembuatan replika menggunakan plastik (Arguello dan Whatley, 2019).

Penulis tertarik untuk membuat dekorasi kue dengan tema replika makanan *street food* Korea dengan tujuan untuk meningkatkan kreatifitas dan seni dalam

penggunaan *rolled fondant* sebagai bahan utama pengganti plastik atau *wax* yang digunakan dalam pembuatan replika makanan. Pemilihan *rolled fondant* sebagai bahan utama karena memiliki tekstur seperti adonan yang cukup padat untuk diuleni ataupun dibentuk dan cukup lunak untuk ditipiskan seperti lembaran untuk melapisi (*covering*) (Gisslen, 2013).

Penulis akan mengangkat tema replika makanan, karena ingin meningkatkan kreatifitas seni dalam penggunaan *fondant* dalam bidang patiseri. Replika makanan yang akan penulis buat adalah *street food* Korea berupa *tteokbokki*, *corn dog*, *hotteok*, *patbingsu* dan *banana milk*. Alasan memilih *street food* Korea karena ingin mengangkat tren yang beberapa tahun belakangan ini sedang naik daun di kalangan masyarakat Indonesia dan karena kuliner Korea sendiri memiliki keunikan (Detik Food, 2019), sehingga akan menarik jika diangkat sebagai tema dalam dekorasi kue.

B. Desain Produk

“CAKE DECORATION DENGAN TEMA REPLIKA MAKANAN STREET FOOD KOREA”

Produk memiliki konsep dan bentuk yang akan dijabarkan sebagai berikut :

1. Tema Produk

Tema yang akan penulis angkat dalam pembuatan *cake decoration* adalah replika makanan *street food* Korea. Berdasarkan dari yang penulis sudah temui, *Street food* Korea terkenal dengan memiliki warna yang cerah yang menjadikannya terlihat menarik , serta keragaman tekstur atau pun bentuk unik yang dimiliki *street*

food Korea kemudian akan diaplikasikan pada kue dengan tujuan untuk melatih kemampuan penulis dalam dekorasi kue, dan secara tidak langsung mengembangkan kreatifitas penulis dalam menggunakan *fondant* pada dekorasi kue.

Berikut adalah produk yang akan penulis buat untuk dijadikan dekorasi kue :

1. *Tteokbokki*

GAMBAR 1

Tteokbokki



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Tteokbokki merupakan jajanan tradisional Korea yang juga menjadi representasi hidangan pedas Korea yang dimasak dengan bumbu *gochujang*. Aslinya, *tteokbokki* tidak seperti makanan yang kita kenal sekarang. Saat Zaman Kerajaan *Joseon*, *tteokbokki* disajikan dengan daging sapi, wortel, bawang bombai dan jamur *shitake*, lalu ditumis dengan menggunakan *soy sauce* (Hansik, 2020).

2. Korean Corn dog

GAMBAR 2
Corn dog



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Corn dog merupakan jajanan khas Korea yang terbuat dari *hot dog* yang dilapisi oleh adonan dan tepung roti yang digoreng, kemudian dilapisi dengan gula dan ditambahkan dengan saus tomat dan *mustard* sebagai kondimen (Lee, 2019). Tetapi, saat ini mulai bermunculan kreasi *corn dog* lain, seperti *corn dog* dengan isian keju *mozzarella* ataupun yang dilapisi oleh mi atau kentang sebagai pengganti tepung roti.

3. *Hotteok*

GAMBAR 3
Hotteok



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Panekuk manis khas Korea atau *Hotteok* merupakan jajanan yang populer pada saat musim dingin. Adonan *hotteok* sendiri terbuat dari tepung terigu, air, susu, ragi dan untuk isian terdiri dari campuran *brown sugar*, madu, kacang tanah dan atau kayu manis. Selain *hotteok* dengan isi kayu manis dan kacang tanah, telah banyak variasi *hotteok* yang bermunculan seperti *green tea*, jagung dan bahan lainnya. *Hotteok* pertama kali dikenalkan oleh imigran Cina pada awal abad ke 19 lalu disesuaikan dengan selera masyarakat Korea dengan menggunakan isian manis (Trifood, 2012).

4. *Banana Uyu (Milk)*

GAMBAR 4
Bingrae *Banana Milk*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Banana milk adalah salah satu produk susu yang dicintai oleh seluruh kalangan masyarakat Korea dari dahulu hingga sekarang, berawal pada tahun 1970 pemerintah Korea menganjurkan masyarakat untuk mengonsumsi susu, tetapi susu biasa dinilai kurang cocok di lidah masyarakat Korea dan Bingrae, salah satu produsen produk *dairy*, menciptakan *Banana Milk* dengan menambahkan perasa pisang ke dalam susu. Saat ini, *Banana Milk* menjadi produk representatif Korea (Lim, 2014).

5. *Patbingsu* (Korean ice-shaved with red bean paste)

GAMBAR 5

Patbingsu



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Patbingsu adalah salah satu jenis *bingsu* atau es serut Korea yang menggunakan pasta kacang merah sebagai toppingnya. Pada awal sejarahnya, pada zaman Joseon *patbingsu* hanya disajikan berupa serutan es dan pasta kacang merah manis, dan sekarang berkembang dengan adanya penambahan berbagai macam jenis topping seperti *grain powder* atau *rice cake* (Visit Korea, 2019).

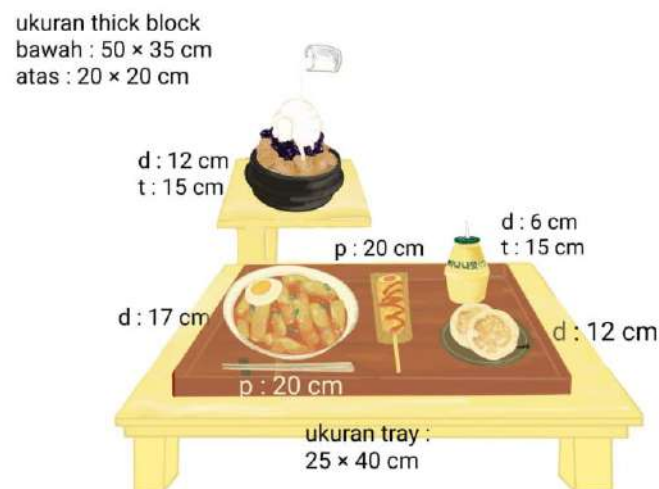
2. Jenis Produk

Jenis produk yang penulis pilih adalah dekorasi kue ulang tahun. Karena dirasa oleh penulis peluang bisnis dekorasi kue ulang tahun dan tren selalu berkembang setiap zamannya. Bisnis dekorasi kue ulang tahun tidak akan habis oleh waktu, karena perayaan ulang tahun selalu terjadi setiap hari sehingga penulis bisa memanfaatkan peluang bisnis ini.

3. Desain Produk

Produk yang penulis buat terbagi menjadi lima bagian komponen utama yang diletakkan di atas nampan yang terbuat dari *dummy* yang dilapis oleh *rolled fondant* yang menjadi penyatu serta sebagai alas lima komponen utama *street food* Korea dengan memiliki ukuran skala 1:1 dengan produk aslinya. Berikut desain dekorasi kue serta ukurannya.

GAMBAR 6
Desain Produk



Sumber : Hasil Desain Penulis, 2020

Berikut penjelasan mengenai seluruh komponen , yaitu :

1. *Tteokbokki*, merupakan sebuah replika makanan *tteok* atau kue beras berbentuk silindris dengan menggunakan *rolled fondant* sebagai pengganti keseluruhan dengan ukuran panjang 3-4 cm dan ketebalan sekitar 1,5 cm, serta untuk saus *gochujang* akan menggunakan *poured fondant* agar terlihat menyatu dengan replika kue beras, kemudian menambahkan replika irisan daun bawang serta biji wijen yang dibuat dengan *rolled fondant* yang diletakkan pada bagian

atas saus. Untuk piring, penulis akan menggunakan *rolled fondant* berwarna putih yang dicetak berbentuk piring dengan diameter 17 cm.

2. *Korean Corn dog* : dalam pembuatan replika *corn dog*, *corn dog* akan dibuat menggunakan *rolled fondant* untuk keseluruhan dengan warna merah untuk bagian sosis dan warna krem untuk bagian roti *corn dog* dengan ukuran panjang 12 cm. Untuk memberikan kesan asli pada tekstur, untuk bagian luar *corn dog* akan dibalut menggunakan tepung panir, terakhir replika saus tomat dan *mustard* akan menggunakan *poured fondant* dengan warna merah dan kuning,
3. *Hotteok* : untuk replika *hotteok* penulis akan menggunakan *rolled fondant* secara keseluruhan dengan warna *broken white* yang dibentuk bulat pipih dengan diameter ukuran 8 cm dan ketebalan 1 cm, kemudian diberikan pewarna coklat dengan menggunakan kuas untuk detail dan *rolled fondant* berwarna hitam untuk bagian piring alas *hotteok* dengan menggunakan *dummy* diameter 10 cm.
4. *Banana uyu (milk)* : penulis menggunakan *dummy* sebagai yang telah dibentuk menyerupai botol asli dengan ukuran tinggi 10 cm dan diameter bawah 7 cm dan diameter atas 5 cm yang menggantikan kue asli sebagai kerangka yang kemudian dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna kuning untuk seluruh bagian badan botol tambahan aksentulisan *hangul* pada bagian atas badan botol dengan pewarna hijau dan alkohol *food grade* menggunakan kuas dan *rolled fondant* warna hijau untuk bagian segel botol dan penambahan detail sedotan dengan *fondant* putih dibagian atas.
5. *Patbingsu (Korean ice shaved with red bean paste)* : untuk *patbingsu* penulis menggunakan *dummy* berbentuk *dolsot* atau mangkok batu khas Korea sebagai

pengganti kue asli dengan ukuran tinggi 8 cm dan diameter 12 cm yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna hitam dan untuk bagian es serut akan menggunakan *dummy* sebagai pengganti kue dengan ukuran tinggi 5 cm dengan diameter atas 5 cm yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih, untuk replika pasta kacang merah akan menggunakan *fondant* yang ditambahkan alkohol food grade dan pewarna ungu hingga memiliki tekstur seperti pasta lalu mengoleskan seluruh permukaan dengan *neutral gel* pada seluruh permukaan dan untuk bagian es krim menggunakan *dummy* dengan ukuran diameter 5 cm sebagai pengganti kue dengan dilapisi *fondant* putih dengan penambahan detail *almond powder* sebagai pengganti *toasted soybean powder* untuk dibagian luar. Di bagian atas akan ditambahkan detail gelas kecil berwarna putih berisi saus vanila yang dituangkan dan detail saus dengan *poured fondant* pada bagian atas es krim.

6. Nampan kayu dan sumpit : nampan digunakan sebagai alas untuk meletakkan replika produk yang akan dibuat, penulis menggunakan *dummy* sebagai pengganti kue yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna coklat untuk seluruh permukaan serta penambahan detail tekstur menggunakan *fondant tools* dan untuk sumpit akan menggunakan *rolled fondant* untuk keseluruhan dengan ukuran panjang 20 cm dan warna abu-abu silver.

C. Tinjauan Produk

1. Usulan Resep

Berikut merupakan *standard recipe* replika *street food* Korea yang telah penulis sesuaikan dengan media *dummy* sebagai pengganti kue dan *standard recipe chocolate buttercake* :

TABEL 1
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA

REPLIKA <i>STREET FOOD</i> KOREA				<i>Yield</i> : 1 <i>cake</i>
1.	Timbang	1000 gr	<i>Fondant</i>	Untuk nampan.
	Tambahkan	10 ml 3 ml	Pewarna cokelat Pewarna oranye	Uleni sampai warna tercampur rata.
	Tipiskan			<i>Fondant</i> hingga kurang lebih memiliki ketebalan 2 mm.
	Potong			Sesuai dengan ukuran setiap sisi nampan,
	Gulung			<i>Fondant</i> untuk memudahkan saat proses <i>covering dummy</i> .
	Tempelkan			<i>Fondant</i> yang sudah diberi CMC pada permukaan <i>dummy</i> .
	Tambahkan			Detail guratan serat kayu dengan <i>modelling tool</i> .
2.	Timbang	60 gr	<i>Fondant</i>	Untuk <i>tteok</i> .
	Bentuk			<i>Fondant</i> menjadi silinder dengan ketebalan 1-1,5 cm.
	Potong			dengan panjang 3-4 cm, menyerupai ukuran <i>tteok</i> .
	Timbang	100 gr	<i>Fondant</i>	Untuk piring.
	Tipiskan			<i>Fondant</i> hingga ukuran cukup untuk mencetak, lalu

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA
(LANJUTAN)

	Cetak			Dengan bantuan piring berdiameter 17 cm, lalu keringkan.
	Lelehkan	30 gr 100 gr	<i>Fondant</i> Air	Dalam <i>sauce pan</i> sampai konsistensi seperti saus <i>gochujang</i> .
	Tambahkan	3 ml 5 ml 1 ml	Pewarna merah Pewarna oranye Pewarna coklat	lalu campur hingga warna merata.
	Tuangkan			Keatas replika <i>tteok</i> saat sudah cukup dingin.
	Timbang	45 gr	<i>Fondant</i>	Untuk telur, lalu bagi menjadi dua bagian, 40 gr dan 5 gr.
	Tambahkan	sedikit	Pewarna kuning tua	Untuk bagian kuning telur (5 gr)
	Bentuk			Menjadi setengah potong telur untuk bagian putih telur (40 gr) dan tambahkan bagian kuning telur di bagian tengah.
	Timbang	30 gr	<i>fondant</i>	Untuk daun bawang
	Tambahkan	3 ml	Pewarna hijau tua	Lalu uleni <i>fondant</i> sampai warna tercampur rata.
	Tipiskan			Hingga memiliki ketebalan kurang lebih 1 mm.
	Potong			<i>Fondant</i> menjadi strip panjang dengan lebar 3 cm.
	Lipat			<i>Fondant</i> menjadi 2 bagian, lalu tempelkan kedua bagian ujung dengan CMC dan diamkan hingga kering, lalu
	Potong			Replika daun bawang dengan ketebalan kurang lebih 1 mm.
	Timbang	5 gr	<i>fondant</i>	Untuk biji wijen.
	Tambahkan	sedikit	Pewarna coklat	Campur hingga merata.
	Bentuk			Menjadi butiran biji wijen.

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA
(LANJUTAN)

3.	Timbang	120 gr	<i>fondant</i>	Untuk <i>hotteok</i> (2 pcs).
	Tambahkan	1 ml 1 ml	Pewarna coklat Pewarna kuning muda	Uleni sampai <i>fondant</i> berwarna seperti adonan <i>hotteok</i> .
	Bagi			Menjadi 2 bagian (@60 gr),
	Bentuk			<i>Fondant</i> menjadi bulat dengan memberikan kuncian dibagian bawah untuk memberikan tekstur pada saat ditipiskan.
	Tipiskan			Dengan <i>rolling pin</i> hingga diameter <i>hotteok</i> 8 cm,
	Tambahkan		Pewarna coklat	Dengan kuas untuk menambahkan detail kecoklatan pada replika <i>hotteok</i> ,
	Timbang	60 gr	<i>Fondant</i>	Untuk piring alas <i>hotteok</i> .
	Tambahkan	2 ml	Pewarna hitam	Uleni hingga warna merata.
	Tipiskan			Hingga ketebalan 2 mm dan cukup untuk menutupi piring, lalu
	Cetak			Dengan bantuan piring berdiameter 10 cm.
4.	Timbang	150 gr	<i>fondant</i>	untuk <i>corn dog</i> , lalu bagi menjadi dua bagian (50 gr dan 100 gr)
	Tambahkan	2 ml 1 ml Sedikit	Pewarna merah Pewarna oranye Pewarna coklat	Pada 50 gr <i>fondant</i> , uleni <i>fondant</i> hingga warna merata.
	Bentuk			Menjadi silinder dengan panjang 10 cm dengan bantuan tusuk sate.
	Tambahkan	Sedikit Sedikit	Pewarna coklat Pewarna kuning muda	Pada 100 gr <i>fondant</i> untuk bagian roti, ulenin hingga merata.
	Tipiskan			Dan potong <i>fondant</i> menjadi ukuran 12 cm × 8 cm.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA
(LANJUTAN)

	Oleskan		CMC	pada permukaan replika sosis yang sudah dibuat, lapis dengan <i>fondant</i> yang sudah diwarnai coklat. Oleskan kembali bagian luar dengan CMC.
	Lapisi	25 gr	Tepung panir	yang telah disangrai menjadi kecoklatan pada bagian luar.
	Potong			Bagian ujung <i>corn dog</i> hingga bagian sosis terlihat.
	Timbang	30 gr 50 gr	<i>fondant</i> air	Untuk saus tomat dan <i>mustard</i> .
	Panaskan			menggunakan <i>sauce pan</i> sampai konsistensi seperti saus, lalu bagi menjadi 2.
	Tambahkan	3 ml 2 ml	Pewarna merah Pewarna kuning tua	Pada masing <i>piping bag</i> yang berbeda,
	Timbang	3 gr 35 gr 350 gr 31 gr 2 ml ½	<i>Gelatine</i> Air <i>Icing sugar</i> <i>Corn starch</i> Pewarna coklat Putih telur	Untuk alas <i>corn dog</i> (<i>pastillage</i> + <i>royal icing</i>)
	<i>Bain marie</i>			<i>Gelatine</i> dan air yang sudah direndam sampai <i>gelatine</i> larut,
	Campurkan			Semua bahan untuk <i>pastillage</i> , aduk hingga tecampur rata.
	Tipiskan			Adonan dengan ketebalan 2 mm, potong menjadi 12 cm × 4 cm (alas),
				4 cm × 3 cm (sisi lebar @2 pcs) dan 12 cm × 3 cm (sisi panjang @2 pcs).

TABEL 1.4
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA
(LANJUTAN)

	Gabung			Seluruh komponen setelah kering dengan <i>royal icing</i> .
	Timbang	150 gr	<i>fondant</i>	Untuk <i>banana milk</i>
	Tambahkan	4 ml	Pewarna kuning muda	Uleni sampai warna merata,
	Tipiskan			hingga memiliki ketebelan kurang lebih 2 mm.
	Potong			<i>Fondant</i> menjadi 2 bagian untuk mempermudah <i>covering</i> . Dan potong dengan lebar kurang lebih 1 cm untuk list detail.
	Timbang	50 gr	<i>fondant</i>	Untuk bagian tutup.
	Tambahkan	2 ml	Pewarna hijau	uleni hingga warna merata,
	Tipiskan			Menjadi ketebalan 1 cm.
	Potong			menggunakan <i>ring cutter</i> ukuran 5 cm.
	Tempelkan			Bagian tutup di bagian atas replika banana milk,
	Tambahkan			Detail lipatan pada seluruh bagian samping menggunakan <i>fondant tool</i> .
	Timbang	5 gr	<i>fondant</i>	Untuk sedotan.
	Bentuk			Menjadi silinder seperti sedotan dengan bantuan tusuk gigi.
5.	Timbang	200 gr	<i>fondant</i>	Untuk mangkok <i>dolsot</i>
	Tambahkan	10 ml	Pewarna hitam	Uleni hingga warna merata
	Tipiskan			<i>fondant</i> hingga ukuran dan ketebalan dirasa cukup.
	Oleskan		CMC	Pada permukaan <i>dummy</i> .
	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> hingga seluruh permukaan tertutup.

TABEL 1.5
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA
(LANJUTAN)

	Potong			Bagian yang berlebih dengan pisau,
	Tipiskan			Kembali sisa potongan <i>fondant</i> dan potong dengan lebar 1 cm untuk detail pada sisi mangkok.
	Timbang	60 gr	<i>fondant</i>	Untuk <i>bingsu</i> .
	Tipiskan			Hingga dirasa cukup untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> ,
	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> hingga semua permukaan tertutup.
	Oleskan		CMC	Pada permukaan luar <i>bingsu</i> .
	Tambahkan	50 gr	<i>Almond powder</i>	Pada permukaan luar untuk penambahan detail pada <i>patbingsu</i> .
	Timbang	100 gr	<i>fondant</i>	Untuk pasta kacang merah.
	Tambahkan	5 ml 2 ml Sedikit 30 gr	Pewarna ungu Pewarna merah Pewarna hitam Alkohol <i>food grade</i>	Campur sampai warna dan tekstur menyerupai pasta kacang merah.
	Tuangkan			Diatas replika <i>bingsu</i> dengan bantuan <i>modelling tool</i> untuk menyerupai tekstur seperti aslinya.
	Timbang	40 gr	<i>fondant</i>	Untuk es krim
	Tipiskan			<i>Fondant</i> hingga dirasa cukup untuk menutupi <i>dummy</i> ,
	Tempelkan			Replika es krim pada bagian atas replika <i>patbingsu</i> ,

TABEL 1.6
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA
(LANJUTAN)

	Timbang	15 gr 30 gr sedikit	<i>Fondant</i> Air Pewarna kuning tua	Untuk saus vanilla.
	Panaskan			Menggunakan <i>sauce pan</i> hingga konsistensi seperti saus.
	Tuang			<i>Poured fondant</i> yang sudah dingin di atas replika es krim.
	Timbang	5 gr	<i>fondant</i>	Untuk detail saus vanilla mengalir.
	Tambahkan	sedikit	Pewarna kuning tua	Campur hingga warna merata.
	Bentuk			Menjadi silinder dengan tinggi 5 cm dengan bantuan tusuk sate.
	Gabungkan			Saus vanilla dengan es krim lalu rapihkan bagian sambungan.
	Timbang	30 gr	<i>Fondant</i>	Untuk gelas kecil
	Tipiskan			<i>Fondant</i> .
	<i>Cover</i>			Seluruh permukaan <i>dummy</i> .
	Gabungkan			Gelas kecil dan saus vanilla dengan tusuk gigi lalu rapihkan bagian sambungan.
	Oleskan		<i>Neutral gel</i>	Diseluruh permukaan bagian replika pasta kacang merah dan saus vanilla.
7.	Timbang	30 gr	<i>Fondant</i>	Untuk sumpit dan alasnya.
	Tambahkan	sedikit	Pewarna hitam	Untuk bagian sumpit (15 gr), campur hingga menjadi warna abu-abu.
	Bentuk			Menjadi bentuk sumpit dengan panjang 20 cm.

TABEL 1.7
STANDARD RECIPE REPLIKA STREET FOOD KOREA
(LANJUTAN)

	Tambahkan	1 ml	Pewarna hitam	Untuk bagian alas sumpit (15 gr), campur hingga warna merata.
	Tipiskan			Dan bentuk menjadi persegi panjang dengan ukuran 4 cm × 2 cm.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 2
STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

VANILLA BUTTERCAKE				<i>Yield : 1 rec</i> 25 × 25 cm
1.	Timbang			Seluruh bahan yang akan digunakan.
	<i>Creaming</i>	340 gr 500 gr	<i>Butter</i> <i>Gula</i>	Sampai menjadi pucat dan <i>fluffy</i> .
	Tambahkan	5 pcs	Telur	Satu persatu sampai tercampur rata, lalu
	Tambahkan	5 gr 5 gr	<i>Almond essence</i> <i>Vanilla essence</i>	Kedalam adonan.
	Campurkan	375 gr 5 gr 2 gr	<i>Soft flour</i> <i>Baking powder</i> Garam	<i>Soft flour</i> yang sudah diayak dengan bahan kering lainnya di wadah terpisah.
	Masukkan	245 gr	Susu cair	Dan bahan kering secara bergantian, hingga semua tercampur rata.
	Tuangkan			Ke loyang yang sudah diberikan <i>greasing</i> dan <i>baking paper</i>
	Panggang			Dalam oven dengan suhu 180°C selama kurang lebih 30-45 menit.

Sumber : <https://www.wilton.com>

2. Recipe Costing

Untuk mendapatkan *total cost* harus menjumlahkan seluruh harga dari kebutuhan bahan yang digunakan, lalu mengalikan dengan kuantitas makanan tersebut (Ditmer, 2003). Berikut adalah *recipe costing* dari produk yang penulis buat :

TABEL 3
RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

NO	BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1.	<i>Fondant icing</i>	2.315	gr	Rp 335.000	Rp 155.105
2.	Pewarna hakiki	5	pcs	Rp 2.500	Rp 12.500
3.	Pewarna cross merah	1	pcs	Rp 38.000	Rp 38.000
4.	Pewarna cross ungu	1	pcs	Rp 18.000	Rp 18.000
5.	Maizena	1	kg	Rp 25.000	Rp 25.000
6.	<i>Neutral gel</i>	50	gr	Rp 25.000	Rp 5.000
7.	CMC	100	gr	Rp 10.000	Rp 10.000
8.	<i>Alcohol food grade</i>	1	Botol	Rp 20.000	Rp 20.000
9.	<i>Almond powder</i>	50	gr	Rp 18.900	Rp 9.450
10.	Tepung panir	25	gr	Rp 9.500	Rp 475
11.	<i>Gelatine</i>	3	gr	Rp 27.000	Rp 810
12.	<i>Icing sugar</i>	350	gr	Rp 10.000	Rp 7.500
13.	Telur	1	pcs	Rp 1.500	Rp 1.500
14.	Alas kayu 50x35 cm	1	pcs	Rp 100.000	Rp 100.000
<i>TOTAL COST</i>					Rp 402.340

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4
RECIPE COSTING DENGAN VANILLA BUTTER CAKE

NO.	BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA PASAR	TOTAL HARGA
1.	<i>Unsalted butter</i>	340	gr	Rp. 35.000/ 227 gr	Rp. 52.422
2.	Gula	500	gr	Rp. 17.000/ 1000 gr	Rp. 8.500
3.	Telur	300	gr	Rp. 24.000/ 1000 gr	Rp. 7.200
4.	<i>Vanilla essence</i>	5	gr	Rp 522.000/ 1000 gr	Rp 2.610
5.	<i>Milk</i>	245	gr	Rp 18.600/ 1000 gr	Rp 4.557
6.	<i>Soft flour</i>	375	gr	Rp. 10.500/ 1000 gr	Rp 3.938
7.	<i>Almond essence</i>	5	gr	Rp 33.000/ 30 gr	Rp 5.500
8.	<i>Baking powder</i>	5	gr	Rp. 5.500/ 45 gr	Rp 612
9.	Garam	2	gr	Rp. 9.000/ 1000 gr	Rp 18
10.	Hollman <i>Buttercream</i>	200	gr	Rp 73.000/ 1000 gr	Rp 14.600
TOTAL COST					Rp. 99.957

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

3. Selling Price

Dalam merumuskan harga jual, penulis menggunakan *recipe costing* yang diterapkan oleh Rippington dan Spencer (2012), yaitu :

$$\text{selling price} = \frac{\text{cost of food}}{\text{desired food cost}} \times 100$$

TABEL 5
SELLING PRICE DENGAN VANILLA BUTTER CAKE

NO.	ITEM	QTY	SATUAN	COST
1.	<i>Recipe costing dengan vanilla butter cake</i>	@4 × resep		Rp 399.828
2.	<i>Recipe costing media dekorasi</i>	@1 × resep		Rp 402.340
TOTAL INGREDIENTS COST				RP 802.168
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>				RP 320.867,2
<i>TOTAL COST</i>				RP 1.123.035,2
<i>DESIRED COST PERCENT (%)</i>				40
<i>PRELIMINARY SELLING PERCENT</i>				Rp 2.807.588
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 2.900.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020


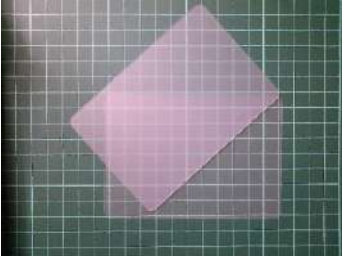


TABEL 6
SELLING PRICE DENGAN DUMMY

NO.	ITEM	QTY	SATUAN	COST
1.	<i>Dummy</i>	5	pcs	Rp 100.000
2.	<i>Recipe costing media dekorasi</i>	@1× resep		Rp 402.340
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				RP 502.340
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>				Rp 200.936
<i>TOTAL COST</i>				Rp 703.276
<i>DESIRED COST PERCENT (%)</i>				40
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				Rp 1.758.190
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 1.800.000





Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

4. Kebutuhan Alat

TABEL 7
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO.	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<p style="text-align: center;">Gambar 7 <i>Silicon mat</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk alas saat pewarnaan <i>fondant</i></p>
2.	<p style="text-align: center;">Gambar 8 <i>Fondant smoother</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk meratakan permukaan <i>fondant</i> saat covering</p>
3.	<p style="text-align: center;">Gambar 9 <i>Pizza cutter / Pisau</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk memotong <i>fondant</i></p>
4.	<p style="text-align: center;">Gambar 10 <i>Modelling tools</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk memberikan efek detail pada <i>fondant</i></p>




TABEL 7.1
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

5.	<p style="text-align: center;">Gambar 11 <i>Rolling pin</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk menipiskan <i>fondant</i></p>
6.	<p style="text-align: center;">Gambar 12 <i>brush</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk memoleskan warna/cmc pada <i>fondant</i></p>
7.	<p style="text-align: center;">Gambar 13 <i>Scale</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk menimbang <i>fondant</i></p>
8.	<p style="text-align: center;">Gambar 14 <i>Tailoring tape</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk mengukur <i>fondant</i> untuk dipotong</p>

TABEL 7.2
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

10.	<p style="text-align: center;">Gambar 15 <i>Turn table</i></p> 	<p style="text-align: center;">Sebagai alas kue/<i>dummy</i> saat proses dekorasi</p>
11.	<p style="text-align: center;">Gambar 16 <i>Piping bag</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk pengaplikasian detail <i>poured fondant</i></p>
12.	<p style="text-align: center;">Gambar 17 <i>Sauce pan</i></p> 	<p style="text-align: center;">Wadah untuk melelehkan <i>fondant</i></p>
13.	<p style="text-align: center;">Gambar 18 <i>Ring cutter</i></p> 	<p style="text-align: center;">Untuk memotong <i>fondant</i></p>

TABEL 7.3
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

	<p>Gambar 19 <i>Plastic/Rubber Spatula</i></p> 	<p>Untuk mengaduk <i>poured fondant</i> saat proses pewarnaan</p>
14.	<p>Gambar 20 Piring plastik</p> 	<p>Untuk mencetak <i>fondant</i></p>
	<p>Gambar 21 Mangkok</p> 	<p>Wadah untuk mencampurkan <i>fondant</i>, pewarna dan alkohol untuk replika pasta kacang merah</p>

Sumber Gambar 1.6-1.21 : Koleksi Penulis, 2020

D. Pelaksanaan

1. Lokasi

Lokasi kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk berada di kediaman penulis di Pondok Timur Indah Jalan Gajah Raya G/12, Jatimulya, Bekasi Timur, 17510, Jawa Barat, Indonesia. Dan di Jalan Gegerkalong Hilir No. 22, Sukasari, Bandung, 40153, Jawa Barat, Indonesia.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk : Maret 2020 – Agustus 2020.