

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue selalu digunakan saat merayakan peristiwa penting seperti ulang tahun, pernikahan, kelahiran, dll. Sebelum orang – orang belum mengetahui perbedaan roti dan kue, mereka membuat roti manis yang diberi biji – bijian dan buah – buahan kering yang disajikan sebagai kue. Roti tersebut memiliki bentuk yang datar dan padat sehingga mereka gunakan sebagai kue untuk merayakan momen penting. Seiring berjalannya waktu mereka mengenal *baking soda* dan *baking powder* yang mereka tambahkan ke adonan roti untuk menggantikan ragi sehingga terciptalah kue dengan tekstur yang lembut (Elliot). Sejalan dengan perkembangan zaman, kue – kue tersebut diberi dekorasi sehingga kue tersebut lebih menarik. Bahan yang biasanya digunakan untuk mendekorasi kue yaitu *fondant*, *royal icing*, *marzipan*, *chocolate modeling*, *buttercream*, *ganache* dll. Setiap bahan memiliki kesan berbeda terhadap kue.

Fondant mempunyai beberapa jenis dan fungsi yang berbeda – beda. Biasanya masyarakat menggunakan *rolled fondant*. *Rolled fondant* adalah fondant yang digulung dan digunakan untuk melapisi permukaan kue dan digunakan untuk membentuk dekorasi (Hodros, 2014). Berdasarkan penjelasan sumber, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dekorasi kue untuk melapisi semua sisi permukaan kue. Penulis menggunakan *rolled fondant* karena *rolled fondant* dapat menutupi semua permukaan kue dan memberikan efek yang rapi dan mulus. Selain itu *rolled fondant* memiliki daya tahan penyimpanan yang baik. Dalam menggunakan *rolled fondant* harus memperhatikan ketebalan *fondant* agar tidak robek saat diaplikasikan pada kue atau *dummy*.

Penampilan kue akan terlihat menarik ketika dihias sesuai dengan tema yang telah ditentukan. Pada Tugas Akhir ini penulis akan mengambil tema *embroidery* Meksiko. *Trend* menghias kue dengan tema *embroidery* atau sulam Meksiko terinspirasi dari pembuatan linen tradisional Meksiko yang memiliki warna yang cerah dan cocok digunakan sebagai tema dalam menghias kue. Selain memiliki pola grafis dan modern, sulam tekstil tradisional Meksiko juga dipenuhi dengan sejarah karena mewakili budaya dan identitas penduduk asli (Malkin, 2019).

Sulam Meksiko merupakan budaya yang berasal dari masyarakat Otomi yang tinggal di daratan tinggi Meksiko. Tahun 1960 Meksiko mengalami bencana kekeringan sehingga perkebunan dan pertanian menjadi kering. Masyarakat mengangkat kembali budaya sulam menjadi mata pencaharian mereka. Masyarakat Otomi membuat sulam pada kain katun dengan gambar hewan – hewan sederhana yang terinspirasi pada lukisan kuno di gua. Saat ini banyak baju, sepatu, atau tas yang dijual dengan dekorasi sulam. Sulam memberikan tampilan yang cantik pada produk *fashion*. Sama halnya pada kue, dengan warna sulam yang cerah dan berwarna – warni memberikan tampilan kue yang menarik dan menjadi terobosan ide dalam menghias kue (Hartley, 2018).

Ada tiga jenis sulam yang terkenal dari Meksiko yaitu *boradao*, *gancho*, dan *cadenilla*. *Boradao Embroidery* atau lebih dikenal dengan sulam satin. Teknik ini menggunakan benang untuk mengisi pola motif. Benang akan dijahit dengan cara menusukan benang naik dan turun bertumpuk sampai pola terisi dengan benang. Benang yang digunakan terdiri dari banyak warna untuk membuat gradasi. Sulam *boradao* ini dianggap sebagai jenis sulam yang memakan banyak waktu dalam pembuatannya. *Gancho Embroidery* atau sulam *hook*. Kain yang akan disulam dikaitkan pada bingkai kayu. Lalu penyulam akan menusukan benang menggunakan kait untuk membuat lubang agar benang bisa masuk dari atas dan tangan yang lain akan mengikat benang dari bawah. Sulam ini dikerjakan dari sisi terluar sebelah kiri ke kanan. Sulam ini menghasilkan tekstur yang kasar dan terdapat lubang – lubang kecil.

Cadenilla Embroidery dikerjakan menggunakan mesin sulam. Benang yang digunakan memiliki warna yang kontras dan pola yang digunakan berbentuk geometris sehingga menghasilkan ilusi optik. Sulam ini dianggap sebagai sulam yang tersulit karena membutuhkan keterampilan khusus dalam membuatnya (Donna, 2018).

Menurut Garrett (2007) Ada beberapa teknik membuat *embroidery* yaitu *brush embroidery*, *freehand embroidery*, *cornelli lace and sotas*, *swiss dot*, *satin stitch*, dan *eyelet embroidery*. *Brush embroidery* menyerupai sulaman pada taplak meja dan serbet. Sulaman memberikan keindahan dan keanggunan pada media sehingga sangat cocok dalam menghias kue. *Brush embroidery* dibuat dengan cara mengisi garis pola gambar dengan royal icing lalu tarik royal icing dengan menggunakan kuas sampai tercipta *brush embroidery*. Penulis akan menggunakan teknik *brush embroidery* untuk menghias permukaan kue yang telah ditutup oleh *fondant*.

Media yang digunakan dalam teknik *brush embroidery* adalah *royal icing*. *Royal icing* terbuat dari putih telur, gula tepung, dan perasan jeruk lemon. Menurut Marian (2019) ada beberapa tingkat konsistensi kekentalan royal icing adalah *extra stiff / extra thick*, *stiff / thick*, *medium thick*, *medium*, *flood*, dan *runny*. Penulis akan menggunakan *royal icing* dengan konsistensi *stiff / thick* karena konsistensi ini cocok untuk *brush embroidery*. *Royal icing* dipilih sebagai media dalam mendekorasi karena *royal icing* memberikan tampilan *embroidery* yang cantik. *Royal icing* memiliki sifat yang mudah kering sehingga mempercepat proses pembuatan. Karena memiliki sifat yang mudah kering, proses pengerjaan *brush embroidery* harus cepat agar royal icing tidak mengering.

Dalam membuat dekorasi kue dengan membuat *embroidery* dari royal icing membutuhkan keterampilan khusus dimana dibutuhkan ide yang kreatif dan ketelitian sehingga menghasilkan dekorasi yang indah. *Embroidery* memberikan tampilan berbeda pada kue sehingga terlihat menarik dan elegan.

Bedasarkan informasi di atas penulis memutuskan untuk membuat presentasi produk dengan judul “*BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION*” sebagai Tugas Akhir penulis. Judul ini terinspirasi dari *trend* linen Meksiko yang indah dan berwarna - warni dalam membuat *cake decoration* dengan teknik *brush embroidery*. Penulis akan mengerjakan 65% *cake decoration* di rumah dan 35% *cake decoration* saat hari ujian sidang.

Berikut merupakan contoh tampilan *embroidery cake decoration* yang akan menjadi acuan penulis dalam membuat *cake decoration*.

GAMBAR 1

MEXICAN BIRTHDAY CAKE



Sumber: www.shaadidukaan.com, 2019

GAMBAR 2

BRUSH EMBROIDERY CAKE



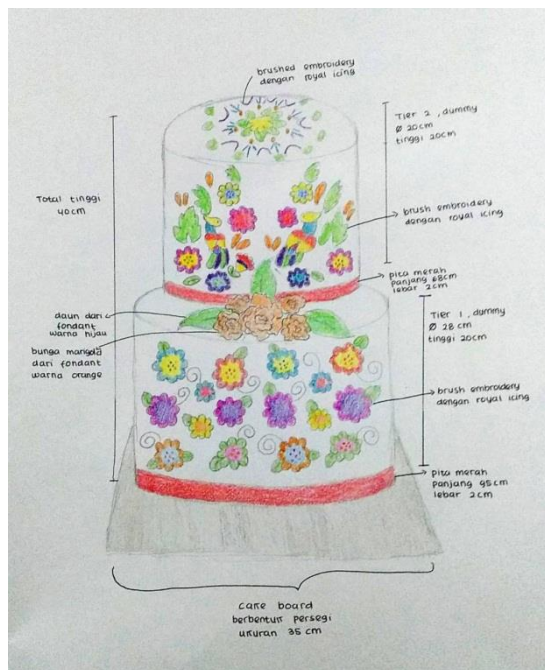
Sumber: Avalon Cakes, 2014

B. Desain Produk

1. Sketsa Produk

Berikut adalah sketsa produk dari *Brushed Embroidery Cake Decoration* yang akan penulis buat:

GAMBAR 3 SKETSA PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

2. Konsep Produk

Pada pengerjaan tugas akhir, penulis akan membuat kue dekorasi yang terdiri dari dua *tier* atau tingkat dengan dekorasi yang terinspirasi dari linen Meksiko. Kue ini cocok untuk kue ulang tahun wanita dewasa dari umur 30 – 50 tahun karena memiliki desain yang elegan. Selain untuk kue ulang tahun, kue ini cocok untuk perayaan ulang tahun pernikahan karena memiliki desain yang meriah dan cantik.

Dalam membuat kue dekorasi ini, kue yang digunakan adalah kue *vanilla butter cake* karena *butter cake* memiliki tekstur yang padat dan enak untuk dimakan. Selain itu *butter cake* cocok menjadi fondasi dasar dalam membuat kue ulang tahun karena memiliki sifat yang kokoh. Resep yang

penulis gunakan terinspirasi dari resep Yolanda Gampp karena *vanilla butter cake* memiliki remahan kue yang rendah sehingga mempermudah saat proses pemotongan. Setiap lapisan kue diberi *buttercream* untuk menambahkan rasa. *Buttercream* dipilih karena memiliki rasa yang enak dan mempunyai biaya pembuatan yang murah.

Saat ini, jarang dijumpai kue ulang tahun yang menggunakan kue asli. Mereka lebih memilih untuk menggunakan *dummy* karena biaya yang relatif murah dalam pembuatannya. Maka dari itu, penulis memutuskan untuk menggunakan *dummy* sebagai pengganti *vanilla butter cake* dalam membuat *Brushed Embroidery Cake Decoration*.

GAMBAR 4

COLORFUL FLORAL EMBROIDERY MEXICAN



Sumber: www.freepik.com, 2020

Pada *tier* pertama akan diaplikasikan dengan menggunakan *dummy* / *styrofoam* berbentuk lingkaran dengan ukuran diameter 28 cm dan tinggi 20 cm. Seluruh permukaan *dummy* akan di tutup dengan *rolled fondant* berwarna putih. Pada sekeliling *dummy* bagian bawah akan ditutup oleh pita berwarna merah sepanjang 95 cm dan lebar 2 cm. Sekeliling sisi *dummy* akan di lukis sebuah gambar yang terinspirasi dari linen Meksiko. Penulis akan menggunakan teknik *brush embroidery* dengan menggunakan media lukis *royal icing*. Gambar di atas merupakan gambar klasik *embroidery* Meksiko. Masyarakat sering menggunakan gambar tersebut sebagai pola sulam untuk taplak meja. Bunga tersebut merupakan refleksi dari bunga marigold yang banyak tumbuh di Meksiko (Pepiot, 2019). *Royal icing* akan di beri warna merah, merah muda, kuning, ungu,

hijau, dan biru, warna yang dipilih berwarna – warni sebagai ciri khas keceriaan masyarakat Meksiko. Penulis menggunakan teknik *brush embroidery* untuk melukis bunga dan daun serta teknik *swiss dot* untuk gambar lainnya.

GAMBAR 5

FAMOUS EMBROIDERY



Sumber: www.emblibrary.com

Pada tier kedua sama seperti tier pertama diaplikasikan dengan menggunakan *dummy / styrofoam* berbentuk lingkaran dengan ukuran diameter 20 cm dan tinggi 20 cm. Pada sekeliling *dummy* bagian bawah ditutupi oleh pita berwarna merah dengan panjang 68 cm dan lebar 2 cm. Seluruh permukaan *dummy* akan ditutup dengan fondant berwarna putih. Setiap sisi *dummy* yang telah ditutup oleh *rolled fondant* akan penulis lukis dengan gambar khas Meksiko. Penulis akan melukis burung dan bunga. Menurut Pepiot (2019) motif sulam Meksiko adalah bunga, burung, dll karena banyaknya populasi tumbuhan dan hewan yang hidup di sana termasuk bunga dan burung. Binatang yang akan di lukis termasuk ke *Alebrijes* yaitu salah satu jenis kerajinan tangan yang terbuat dari kawat dan kertas yang berbentuk binatang aneh dengan warna yang beragam. Gambar yang akan penulis lukis adalah burung yang memiliki leher menyerupai leher reptil yang memiliki arti keindahan dan kekuatan. Bunga yang akan penulis lukis adalah refleksi bunga marigold. Penulis akan melukis dengan teknik *embroidery* menggunakan media *royal icing*. Warna – warna yang akan digunakan adalah merah, jingga, kuning, biru, hijau, ungu, dan merah muda yang mencerminkan ciri khas linen Meksiko yang penuh warna. Selain itu, warna tersebut mencerminkan rasa sukacita.

GAMBAR 6

FIESTA DE TALAVERA



Sumber: annasawesomeappliquedesigns.com, 2019

Pada permukaan tingkat kedua penulis akan melukis *Talavera*. *Talavera* adalah produk gerabah yang dibuat oleh masyarakat Meksiko yang memiliki warna berwarna – warni. *Talavera* dibuat sebagai peralatan rumah tangga, tetapi saat ini banyak digunakan untuk keramik lantai (Siregar, 2019). Penulis akan melukis dengan teknik *brush embroidery* menggunakan *royal icing*. Gambar yang penulis pilih merupakan salah satu gambar *Talavera* yang banyak digunakan oleh masyarakat Meksiko untuk keramik lantai. Warna yang penulis gunakan adalah kuning, jingga, biru, hijau, ungu dan merah muda.

GAMBAR 7

ORANGE MARIGOLD



Sumber: www.dreamstime.com

Meksiko terkenal dengan bunga – bunganya yang indah seperti Anggrek *Laelia*, Bunga *Yucca*, Dahlia, Bunga *Morning Glory* dan yang menjadi ikon Meksiko adalah *Mexican Marigold*. *Mexican Marigold* tumbuh pada musim gugur.

Masyarakat Meksiko menggunakan bunga ini sebagai penghias taman dan bahan untuk obat – obatan (Admin, 2018). Selain itu, *Mexican Marigold* digunakan masyarakat saat memperingati hari arwah atau “*Dia de las Muertos*” dimana perayaan memperingati arwah – arwah leluhur yang sudah meninggal. Mereka percaya bunga marigold akan membimbing arwah yang sudah meninggal menuju kehidupan kekal. Bunga marigold yang memiliki warna jingga yang cerah dipercaya dapat memberikan keberuntungan kepada siapa pun yang mendapatkan hadiah saat berulang tahun. Penulis akan membuat bunga *Mexican Marigold* dari *fondant* berwarna jingga untuk memberikan hiasan tambahan pada dekorasi kue. Bunga marigold yang akan penulis buat sebanyak 5 buah yang terdiri dari 3 buah dengan diameter 5 cm dan 2 buah dengan diameter 3 cm. Selain itu penulis juga membuat daun dari *fondant* berwarna hijau sebanyak 3 buah. Bunga dan daun akan dirangkai dan diletakkan di bagian tengah permukaan tingkat pertama.

Pada kegiatan dekorasi kue, penulis menggunakan media penunjang berupa *cake board* berbentuk persegi berukuran 35 x 35 cm berwarna abu – abu. dan kawat bunga sebagai tangkai untuk bunga dan daun.

C. Tinjauan Produk

a. *Standard Recipe*

Standard recipe adalah metode standarnisasi resep dimana berisi tentang bahan, kuantiti, dan cara pembuatan suatu produk (Sengar, 2018). Berikut adalah resep yang digunakan penulis dalam pembuatan Tugas akhir.

TABEL 1

STANDARD RECIPE ROYAL ICING

Hasil: 454 gram

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Kocok	85 gram	putih telur	Menggunakan <i>paddle</i> , dengan kecepatan sedang selama 3 menit. Sampai <i>soft peak</i> .
Tambahkan	454 gram	gula tepung	Yang sudah diayak sebelumnya, kocok dengan kecepatan rendah.
Tambahkan	1 gram	cream of tartar	Lalu Kocok kembali dengan kecepatan sedang – tinggi selama 5 – 8 menit atau sampai <i>stiff peak</i> .
			Tutup <i>royal icing</i> dengan <i>plastic wrap</i> dan siap untuk digunakan.

TABEL 1

STANDARD RECIPE ROYAL ICING

(LANJUTAN)

			NOTE: simpan <i>royal icing</i> di wadah tertutup. <i>Royal icing</i> dapat gunakan dalam 1 hari atau di simpan di dalam kulkas sampai 3 hari.
--	--	--	--

Sumber: *Professional Cake Decorating*, 2007

TABEL 2

STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

Hasil: 10 *whole cake* d. 28 cm

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Siapkan		<i>cake tin</i>	Dan olesi mentega dan tepung terigu.
Kocok	1125 gram 1000 gram	<i>butter</i> gula pasir	Menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan sedang selama 8 menit, sampai adonan mengembang. Lalu
Masukkan	1000 gram	telur	Ke dalam campuran <i>butter</i> dan gula secara bertahap. Kocok kembali sampai tercampur rata.

TABEL 2

STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Campurkan	1600 gram 40 gram	tepung terigu protein sedang <i>baking powder</i>	Lalu ayak.
Masukkan	1250 ml	susu	Bahan kering dan Secara bergantian, aduk dengan kecepatan rendah, jangan <i>overmix</i> .
Tuang			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> yang sudah disiapkan.
<i>Bake</i>			Di suhu 180°C selama 45 menit.
Keluarkan			Kue dari <i>cake tin</i> , dan biarkan dingin di atas <i>cooling wire</i> .

Sumber: Yolanda Gampp, 2015

TABEL 3

STANDARD RECIPE BUTTERCREAM

Hasil: 2200 gram

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Panaskan	480 gram 160 ml	gula pasir air	dan sampai suhu 120°C.
Kocok Masukkan	240 gram 180 gram	putih telur gula pasir	dan sampai <i>soft peak</i> , lalu secara perlahan cairan gula ke dalam campuran putih telur, kocok sampai <i>bow</i> terasa dingin.
Tambahkan	1200 gram	<i>butter</i>	Setelah dingin. Kocok sampai semua tercampur rata.

Sumber: Mandarin Oriental Kuala Lumpur, 2020

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

Hasil: 2 tingkat kue

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tingkat Pertama			
Siapkan		<i>Dummy</i>	berukuran diameter 28cm, tinggi 20 cm

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

Lapisi	10 gr	Mentega Putih	permukaan <i>dummy</i> dengan agar <i>fondant</i> dapat melekat pada <i>dummy</i> .
Letakkan		<i>Cake board</i>	<i>dummy</i> yang sudah di lapisi dengan mentega putih di berukuran 35 x 35 cm
Uleni	1300 gr	<i>Fondant</i>	berwarna putih sampai elastis
Pipihkan			<i>fondant</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i> sampai mencapai ukuran 70 cm x 70 cm atau <i>fondant</i> cukup untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> .
Pindahkan			<i>fondant</i> ke atas <i>dummy</i> dengan cara menggulung <i>fondant</i> yang sudah dipipihkan menggunakan <i>rolling pin</i> .
Rapikan			permukaan <i>dummy</i> yang telah ditutup oleh <i>fondant</i> menggunakan <i>cake smoother</i> sampai permukaan <i>dummy</i> rata.

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

Siapkan		Pola gambar	untuk <i>dummy</i> tingkat pertama.
Tempelkan			pola gambar dan ikuti garis pada gambar menggunakan <i>fondant tools</i> .
Tingkat Kedua			
Siapkan		<i>Dummy</i>	berukuran diameter 20 cm, tinggi 20 cm
Lapisi	5 gr	Mentega Putih	permukaan <i>dummy</i> dengan agar <i>fondant</i> dapat melekat pada <i>dummy</i> .
Uleni	450 gr	<i>Fondant</i>	sampai elastis.
Pipihkan			<i>fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> sampai cukup untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> .
Pindahkan			<i>fondant</i> yang sudah dipipihkan ke atas permukaan <i>dummy</i> dengan cara menggulung <i>fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> .
Ratakan			permukaan <i>fondant</i> yang sudah dipindahkan ke atas permukaan <i>dummy</i> dengan <i>cake smoother</i> .

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

Siapkan		Pola gambar	untuk <i>dummy</i> tingkat pertama.
Tempelkan			pola gambar dan ikuti garis pada gambar menggunakan <i>fondant tools</i> .
<i>Royal Icing</i>			
Bagi		<i>Royal icing</i>	menjadi 7 bagian. Masing – masing warna sekitar 40 gr.
Tambahkan	15 tetes 15 tetes 9 tetes 30 tetes 13 tetes 3 tetes 3 tetes	Pewarna merah Pewarna kuning Pewarna jingga Pewarna hitam Pewarna hijau Pewarna biru Pewarna pink	pada masing – masing bagian <i>royal icing</i> .
Aduk			<i>royal icing</i> masing – masing warna sampai pewarna tercampur rata.
Masukkan			<i>royal icing</i> yang sudah diberi warna kedalam <i>piping bag</i> , ikat pada bagian ujung <i>piping bag</i>

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

			agar <i>royal icing</i> tidak mudah kering.
<i>Brushed Embroidery</i> Tingkat Pertama dan Kedua			
Isi			garis bagian terluar dari gambar dengan menggunakan <i>royal icing</i> .
Isi			bagian dalam dari <i>royal icing</i> dengan <i>royal icing</i> berwarna lain.
Basahi		Kuas Air	dengan lalu tarik setengah <i>royal icing</i> bagian terluar ke dalam, sampai terbentuk <i>brushed embroidery</i> .
Ulangi			langkah tersebut sampai semua gambar terisi.
Membuat Bunga Marigold			
Uleni	60 gr	<i>Fondant</i>	sampai elastis dan dapat dibentuk.
Tambahkan	25 tetes	Pewarna jingga	pada <i>fondant</i> .
Uleni			<i>fondant</i> sampai warna tercampur rata
Pipihkan			<i>fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> .
Cetak		Ring Cutter	<i>fondant</i> menggunakan berukuran diameter 5 cm

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

			sebanyak 33 buah dan 3 cm sebanyak 22 buah.
Pipihkan			bagian terluar dari <i>fondant</i> yang sudah di cetak menggunakan <i>fondant tools</i> sampai <i>fondant</i> keriting
Lipat			<i>fondant</i> menjadi dua dan bagian ujung kiri dan kanan lipat ke bagian tengah.
Rangkai			<i>fondant</i> , untuk membuat 1 bunga membutuhkan 11 kelopak bunga dimana terdiri dari 1 kelopakuntuk bagian tengah dan 10 kelopak untuk sekelilingnya.
Biarkan			bunga <i>fondant</i> sampai mengering.
Membuat daun			
Uleni	30 gr	Fondant	sampai elastis dan dapat dibentuk.
Tambahkan	15 tetes	Pewarna hijau	pada <i>fondant</i> .
Uleni			kembali sampai warna tercampur rata.
Pipihkan			<i>fondant</i> yang sudah diberi warna menggunakan <i>rolling</i>

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

			<i>pin</i> . Pada bagian tengah biarkan sedikit tebal untuk tempat menusukkan kawat pada daun.
Potong			<i>fondant</i> denga <i>fondant tools</i> sampai berbentuk seperti daun. Buat 3 buah daun
Buat			tulang daun pada <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant tools</i> dan biarkan kering.
Finishing			
Tusuk			bagian tengah permukaan <i>dummy</i> tingkat pertama dengan kawat.
Letakkan			<i>dummy</i> tingkat kedua pada permukaan <i>dummy</i> tingkat pertama yang sudah ditusuk dengan kawat. Pastikan gambar burung menghadap kedepan.
Tempelkan	95 cm 68 cm	Pita	berwarna merah pada bagian bawah <i>dummy</i> tingkat pertama dan pada bagian bawah <i>dummy</i> tingkat kedua.
Letakkan			bunga <i>fondant</i> pada bagian tengah <i>dummy</i> tingkat

TABEL 4

STANDARD RECIPE BRUSHED EMBROIDERY CAKE DECORATION

(LANJUTAN)

			pertama dengan posisi 3 buah bunga berukuran besar sejajar dan 2 buah bunga berukuran kecil pada bagian atasnya.
Letakkan			daun pada bagian sisi kiri, kanan, dan atas dari bunga.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

b. Kebutuhan Alat

Dalam pembuatan dekorasi kue dengan tema *Brush Embroidery Cake Decoration* penulis membutuhkan beberapa alat. Berikut merupakan daftar alat yang digunakan dalam pembuatan tugas akhir.

TABEL 5





DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No	Nama	Gambar	Keterangan
1	<i>Silicone Mat</i>		Sebagai alas saat menipiskan dan meratakan <i>fondant</i> .

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG






(LANJUTAN)

2	<i>Brush</i>		Digunakan sebagai alat membuat <i>brush embroidery</i> .
3	<i>Rolling Pin</i>		Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i> .
4	<i>Cake Smoother</i>		Membantu menghaluskan dan meratakan permukaan <i>fondant</i> saat <i>covering cake / dummy</i> .
5	<i>Modelling Tools</i>		Membantu dalam efek detail pada <i>fondant</i> .

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG





(LANJUTAN)

6	<i>Turning Table</i>		Alat bantu dalam mendekorasi kue.
7	<i>Ring Cutter</i>		Untuk mencetak kelopak bunga Meksiko marigold.
8	<i>Piping Bag</i>		Berguna untuk menyemprotkan <i>royal icing</i> pada permukaan kue.
9	<i>Pastry Tube</i>		Digunakan untuk mencetak kelopak bunga Meksiko marigold.
10	<i>Small Knife</i>		Berfungsi untuk memotong bagian presisi pada <i>fondant</i> .

TABEL 5

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

11	<i>Bowl</i>		Sebagai wadah untuk membuat <i>royal icing</i> .
12	Timbangan		Untuk menimbang bahan.
13	<i>Siever</i>		Berfungsi untuk mengayak gula tepung.
14	<i>Hand Mixer</i>		Sebagai alat untuk mengocok <i>royal icing</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

c. Purchase Order

Purchase order atau disingkat PO adalah daftar atau dokumen yang dibuat oleh pihak pembeli yang berisi daftar barang – barang yang dibutuhkan dan dikirimkan ke pihak penjual (Murphy , 2019). Berikut adalah *purchase order* yang penulis gunakan saat mengerjakan Tugas Akhir:

TABEL 6

PURCHASE ORDER

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Satuan	Harga
1	<i>Cake board</i>	d: 35 cm	1	buah	Rp 5,000,-
2	Cream of Tartar	Koepoe - koepoe	1	botol	Rp 6,000,-
3	Dummy bulat	d: 28 cm t: 20 cm	1	buah	Rp 46,000,-
4	Dummy bulat	d: 20 cm t: 20 cm	1	buah	Rp 28,000,-
5	Gula tepung	Cap Jago	500	gram	Rp 10,000,-
6	Kawat bunga		1	bungkus	Rp 12,000,-
7	Pewarna biru	Hakiki	1	botol	Rp 3,000,-
8	Pewarna hijau apel	Hakiki	1	botol	Rp 3,000,-
9	Pewarna hitam	Hakiki	1	botol	Rp 3,000,-
10	Pewarna kuning muda	Hakiki	1	botol	Rp 3,000,-

TABEL 6

PURCHASE ORDER
(LANJUTAN)

11	Pewarna merah	Hakiki	1	botol	Rp 3,000,-
12	Pewarna orange	Hakiki	1	botol	Rp 3,000,-
13	Pewarna ungu	Hakiki	1	botol	Rp 3,000,-
14	Putih telur		1000	gram	Rp 15,000,-
15	<i>Rolled fondant</i>	Bakels	3000	gram	Rp 195,000,-
16	Tepung pati jagung	Maizena	1000	gram	Rp 12,500,-
TOTAL COST					Rp 350,500,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

d. Recipe Costing

Berikut adalah *recipe costing* jika diaplikasikan pada *vanilla buttercake* dan *buttercream*.

TABEL 7

RECIPE COSTING ROYAL ICING

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasar	Total Harga
1	<i>Cream of tartar</i>	1	gram	Rp 6,000 / 43gram	Rp 140,-
2	Gula tepung	455	gram	Rp 10,000 /	Rp 9.100.-
3	Putih telur	85	gram	Rp 15,000 / 1000 gram	Rp 1,275,-
TOTAL COST					Rp 10,515,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis 2020

TABEL 8

RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasar	Total Harga
1	<i>Baking powder</i>	40	gram	Rp 4,250 / 45 gram	Rp 3,777
2	<i>Butter</i>	1125	gram	Rp120,000/ 1000 gram	Rp 135,000,-
3	Gula pasir	1000	gram	Rp 21,000 / 1000 gram	Rp 21,000,-
4	Susu	1250	ml	Rp 18,000 / 1000 ml	Rp 22,500,-
5	Telur	1000	gram	Rp 28,750 / 1000 gram	Rp 28,750,-
6	Tepung terigu	1600	gram	Rp12,000 / 1000 gram	Rp 19,200,-
TOTAL COST				Rp 230,227,-	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 9

RECIPE COSTING BUTTERCREAM

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasar	Total Harga
	Butter	1200	gram	Rp120,000/ 1000 gram	Rp 144,000,-
	Gula pasir	660	gram	Rp 21,000 / 1000 gram	Rp 13,860,-
	Putih telur	240	gram	Rp 15,000 / 1000 gram	Rp 3,600,-
TOTAL COST				Rp 161,460,-	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 10

RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasar	Total Harga
1	<i>Cake board</i>	1	buah	Rp 5,000 / buah	Rp 5,000,-
2	Dummy bulat diameter 20 cm	1	buah	Rp 28,000 / buah	Rp 28,000,-
3	Dummy bulat diameter 28 cm	1	buah	Rp 46,000 / buah	Rp 46,000,-
4	Kawat bunga	4	batang	Rp 12,000 / 15 batang	Rp 3,200,-
5	Kertas roti	1	lembar	Rp 2,000 / lembar	Rp 2,000,-
6	Pewarna biru	3	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 600,-
7	Pewarna hijau muda	3	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 600,-
8	Pewarna hitam	5	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 1,000,-
9	Pewarna kuning muda	2	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 400,-
10	Pewarna merah	2	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 400,-
11	Pewarna orange	1	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 200,-
12	Pewarna ungu	1	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 200,-

TABEL 10

**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)**

13	<i>Rolled fondant</i>	2000	gram	Rp 65,200/ 1000 gram	Rp 130,400,-
14	Tepung pati jagung	500	gram	Rp 12,500 / 1000 gram	Rp 6,250,-
TOTAL COST				Rp 150,250,-	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

e. Selling Price

Sebelum menghitung harga jual, penulis telah menghitung harga modal. Untuk merumuskan harga jual, penulis menggunakan rumus:

Food Cost

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Desired Food Cost \%}}{\text{Desired Food Cost \%}}$$

TABEL 11

SELLING PRICE WITH CAKE

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasar	Total Harga
1	<i>Baking powder</i>	40	gram	Rp 4,250 / 45 gram	Rp 3,777,-
2	<i>Butter</i>	2325	gram	Rp 120,000 / 1000 gram	Rp 279,000,-

TABEL 11

SELLING PRICE WITH CAKE

(LANJUTAN)

3	<i>Cake board</i>	1	buah	Rp 5,000 / buah	Rp 5,000,-
4	Cream of Tartar	1	gram	Rp 6,000 / 43 gram	Rp 140,-
5	Gula pasir	1660	gram	Rp 21,000 / 1000 gram	Rp 34,860,-
6	Gula tepung	455	gram	Rp 10,000 / 500 gram	Rp 9.100.-
7	Putih telur	325	gram	Rp 15,000 / 1000 gram	Rp 4,875,-
8	Susu	1250	ml	Rp 18,000 / 1000 ml	Rp 22,500,-
9	Telur	1000	gram	Rp 28,750 / 1000 gram	Rp 28,750,-
10	Tepung	1600	gram	Rp 12,000 /	Rp 19,200,-
11	Kertas roti	5	lembar	Rp 2,000 / lembar	Rp 10,000,-
12	Pewarna biru	3	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 600,-
13	Pewarna hijau muda	3	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 600,-
14	Pewarna hitam	5	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 1,000,-
15	Pewarna kuning muda	2	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 400,-
16	Pewarna merah	2	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 400,-

TABEL 11

SELLING PRICE WITH CAKE

(LANJUTAN)

17	Pewarna orange	1	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 200,-
18	Pewarna ungu	1	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 200,-
19	<i>Rolled fondant</i>	2000	gram	Rp 65,200 / 1000 gram	Rp 130,400,-
21	Tepung pati jagung	500	gram	Rp 12,500 / 1000 gram	Rp 6,250,-
TOTAL INGREDIENT COST				Rp 557,252,-	
DESIRED COST PERCENT				40 %	
TOTAL COST				Rp 1,393,130,-	
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp 1,950,382,-	
CREATIVITY AND ART 40 %				Rp 557,252,-	
ACTUAL SELLING PRICE				Rp 2,000,000,-	

Sumber : Hasil Olahan Penuls, 2020

TABEL 12

SELLING PRICE WITH DUMMY

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasar	Total Harga
1	<i>Cake board</i>	1	buah	Rp 5,000 / buah	Rp 5,000,-
2	Cream of Tartar	1	gram	Rp 6,000 / 43 gram	Rp 3,200,-

TABEL 12
SELLING PRICE WITH DUMMY
(LANJUTAN)

3	Dummy bulat diameter 20 cm	1	buah	Rp 28,000 / buah	Rp 28,000,-
4	Dummy bulat diameter 28 cm	1	buah	Rp 46,000 / buah	Rp 46,000,-
5	Gula tepung	454	gram	Rp 10,000 / 500 gram	Rp 9,080,-
6	Pewarna hijau muda	3	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 600,-
7	Pewarna hitam	5	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 1,000,-
8	Pewarna kuning muda	2	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 400,-
9	Pewarna merah	2	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 400,-
10	Pewarna <i>orange</i>	1	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 200,-
11	Pewarna ungu	1	ml	Rp 3,000 / 15 ml	Rp 200,-
12	Putih telur	85	gram	Rp 15,000,- / 1000 gram	Rp 1,275,-
13	<i>Rolled fondant</i>	2000	gram	Rp 65,200/ 1000 gram	Rp 130,400,-

TABEL 12
SELLING PRICE WITH DUMMY
(LANJUTAN)

14	Tepung pati jagung	500	gram	Rp 12,500 / 1000 gram	Rp 6,250,-
15	Kawat bunga	4	batang	Rp 12,000 / 15 batang	Rp 3,200,-
TOTAL INGREDIENT COST				Rp 240,300,-	
DESIRED COST PERCENT				40 %	
TOTAL COST				Rp 600,750,-	
PRELIMINARY SELLING PRICE				Rp 841,050	
CREATIVITY AND ART 40 %				Rp 240,300,-	
ACTUAL SELLING PRICE				Rp 1,000,000,-	

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir
Jalan Kembar VIII no 20, Kecamatan Regol, Kelurahan Cigereleng, RT 05 RW 10, Bandung, Jawa Barat 40253
- Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir
Jalan Kembar VIII no 20, Kecamatan Regol, Kelurahan Cigereleng, RT 05 RW 10, Bandung, Jawa Barat 40253

2. Waktu

- Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir
Maret 2020
- Pelaksanaan Tugas Akhir Juli 2020