

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Seiring perkembangan zaman replika memiliki banyak tujuan, manfaat dan fungsi yang semakin banyak dan semakin luas. Replika merupakan contoh atau salinan yang menyerupai bentuk aslinya. Tujuan pembuatannya pun sanget beragam seperti patung, lukisan atau barang-barang bersejarah agar dapat tetap terdokumentasi dengan baik dengan jangka waktu yang lama. Bukan hanya itu replika juga mulai memasuki dunia kuliner. Seperti halnya replika makanan yang bertujuan untuk memperkenalkan sebuah makanan yang menyerupai bentuk aslinya yang akan digunakan sebagai hiasan, dapat dilihat dalam bentuk 3 dimensi maupun untuk memperkenalkan sebuah menu disebuah restoran.

Seorang pria yang berasal dari Osaka sekitar tahun 1932 merupakan orang pertama yang mencetuskan untuk membuat sebuah seni mengenai replika makanan. Ia adalah seorang pengusaha dari Gujo Hajiman. Replika pertama yang ia jual ke para toko adalah replica makanan berupa *omelette* yang disajikan dengan tambahan saus tomat diatasnya. Lalu ia berinisiatif untuk membuat sebuah tiruan dari sebuah makanan agar memudahkan penduduk kota dalam menentukan menu yang akan mereka beli, sehingga mereka bukan hanya mengetahui gambarnya saja, tetapi mereka pun akan mengetahui warna, bentuk, serta ukuran dari sebuah makanan yang akan

mereka pesan. Dengan adanya replika makanan akan memudahkan para pelanggan untuk mengenal lebih mengenai makanan yang akan mereka pesan. Pada awalnya para pengrajin membuat replika makanan menggunakan lilin dan plastik. Tetapi dengan perkembangan zaman sekarang replika makanan dapat menggunakan fondant, karena teksturnya yang mudah dibentuk dan memiliki kemiripan tekstur dengan lilin.

Fondant telah ditemukan sejak abad ke 16 dari bahasa Prancis artinya *melting* atau meleleh (Hang, 2017). *Rolled fondant* terbuat dari air, gula, sirup jagung serta menambahkan bahan gelatine dan glycerine agar teksturnya elastis, sehingga mudah digunakan ketika sedang ingin menambahkan warna serta akan melakukan pembentukan dari sebuah replika makanan tersebut. *Rolled fondant* sangat mudah ditemukan dimana-mana. Dan bahan-bahan pembuatan fondant sendiri lebih ramah lingkungan jika dibandingkan dengan penggunaan lilin serta plastik. Fondant biasanya digunakan untuk menutupi kue sehingga dapat menutupi kekurangan dari kue tersebut. Tidak hanya itu fondant juga dapat dibentuk sebagai ornament-ornamen tambahan pada kue seperti bunga, bentuk hewan maupun menyerupai manusia. Sehingga kue yang dihasilkan memiliki nilai estetika yang tinggi serta harga jual yang bertambah.

Efek yang akan ditimbulkan karena proses penyimpanan rolled fondant yang lama yaitu fondant akan mengeras. Jika penyimpanannya tidak terkena udara rolled fondant akan tetap mudah untuk dibentuk kembali. Rolled fondant juga dapat berair dan lunak jika penyimpanan rolled fondant didalam lemari pendingin. Dalam replika ini penulis telah

melakukan percobaan penyimpanan replika pada suhu ruang yaitu sekitar suhu 24-28 °C.

Pengaplikasian pewarna pada rolled fondant akan menimbulkan efek yang lebih mencolok dan menarik dan akan lebih mudah dalam penyesuaiannya kepada tema yang kita inginkan. Seperti halnya warna gelap akan membuat dekorasi terlihat lebih dramatis, sedangkan warna-warna cerah seperti warna putih akan menimbulkan efek yang lebih elegant.

Penulis memilih membuat replika makanan dengan menggunakan rolled fondant karena teksturnya yang elastis sehingga dapat mudah dibentuk dalam pengaplikasiannya kedalam replika makanan dan akan mempermudah penulis merealisasikannya.

Replika makanan memiliki kesan yang unik serta dapat dilihat lebih detail. Dalam tugas akhir ini penulis akan mengangkat tema replika makanan pada dekorasi kue karna saat ini replika makanan sedang sangat terkenal. Penulis akan mengangkat tema mengenai replika makanan khas kota Palembang. Replika makanan memiliki keunikan tersendiri dan akan dengan mudah memperkenalkan sebuah produk serta dapat bertahan cukup lama. Replika ini cukup kuat karna dalam suhu ruang pun dapat bertahan. Dengan begitu penulis ingin menggabungkan antara budaya Indonesia pada replika makanan yang berasal dari budaya luar sehingga menghasilkan sebuah visualisasi yang menarik. Alasan mengapa penulis memilih makanan khas Kota Palembang karena, Palembang merupakan kota kelahiran penulis sehingga penulis ingin melestarikan makanan-

makanan tradisional yang ada disana. Serta penulis juga ingin menambah pengetahuan para pembaca mengenai makanan tradisional.

B. Desain Produk

Produk memiliki bentuk, konsep, ukuran sebagai berikut:

1. Jenis produk

Palembang merupakan salah satu daerah di Indonesia yang dikenal memiliki kuliner yang bercita rasa khas dan enak. Ibu kota dari Sumatera Selatan ini menyimpan kekayaan kuliner yang sangat sayang untuk dilewatkan. Anda bisa menemukan sensasi rasa yang gurih, pedas, segar sampai manis dari jajanan kuliner khas Palembang. Selain memiliki cita rasa yang khas, kuliner Palembang juga memiliki cerita tersendiri berkaitan dengan sejarah Kota Palembang dan perkembangan kehidupan masyarakat disana.

Berdasarkan pemaparan diatas, penulis memutuskan memilih makanan khas Kota Palembang sebagai acuan pada pemilihan warna, produk, dan ukuran yang akan dibahas dalam Tugas Akhirnya. Makanan khas Palembang mengandung banyak warna mulai dari gelap hingga cerah, sehingga akan menghasilkan sebuah visualisasi yang menarik mata yang melihatnya. Oleh karna itu penulis memutuskan untuk membuat judul pada Tugas Akhir

“REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG DARI FONDANT “

2. Tema Produk

Pada tugas akhir ini, warna-warna pada makanan khas Kota Palembang sangat banyak mulai dari warna cerah hingga warna gelap terdapat didalamnya sehingga akan menghasilkan sebuah sajian produk yang terlihat menarik. Seperti warna hijau untuk srikayo, warna coklat untuk maksuba, warna putih dan coklat untuk gandus, serta warna kuning untuk dadar jiwo. Makanan khas Palembang yang akan dijadikan acuan oleh penulis adalah srikayo, kue 8 jam, maksuba, dadar jiwo, gandus.

3. Desain Produk

Penulis akan membuat beberapa makanan khas kota Palembang antara lain srikayo, gandus, kue 8 jam, maksuba, dadar jiwo. Serta penulis juga akan membuat replika dari daun pisang sebagai alasnya.

Berikut merupakan pemaparan dari desain yang akan penulis buat:

a) Tampah

Replika tampah sendiri akan menggunakan dummy dengan ukuran diameter 30 cm serta tinggi 6 cm, lalu akan dilapisi menggunakan fondant yang telah diberi warna coklat lalu fondant akan dipotong- potong dengan ukuran panjang 42 cm dengan lebar 1,5 cm, serta panjang 10 cm dengan lebar 1,5 cm untuk anyamanya. Lalu potongan-potongan tersebut akan dianyam diatas silicon mat sehingga menyerupai bentuk tampah sebenarnya. Filosofi tampah adalah sebagai sebuah pembatas dalam sebuah kehidupan sehingga menciptakan seorang yang bermartabat.

b) Daun Pisang

Replika daun pisang akan menggunakan fondant yang telah diberikan tambahan pewarna hijau sesuai dengan warna daun pisang, fondant yang telah diberi pewarna dipotong dengan ukuran setengah dari diameter tampah yaitu 15 cm, lalu bagian pinggiran tampah dipotong berbentuk segitiga dengan ukuran 1,5 cm. Filosofi daun pisang merupakan dalam menjalani hidup kita harus memiliki perilaku yang sabar serta iklas dalam menghadapi berbagai masalah.

c) Srikayo

Menggunakan fondant yang diberi pewarna hijau lalu fondant tersebut akan dicetak menggunakan cetakan khusus srikaya sehingga menghasilkan bentuk serta ukuran yang sama seperti aslinya. Srikayo memiliki filosofi warna hijau pada srikaya ketan ini dipilih karena hijau melambangkan kemakmuran alam. Sesuai dengan namanya “Sri- Kaya”berarti dewi padi yang mendatangkan keberuntungan.

d) Gandus

Kue gandum memiliki warna putih sehingga fondant tidak perlu diberi pewarna lagi melainkan langsung menggunakan cetakan yang sama saja dengan cetakan srikayo. Gandus sendiri sebenarnya hamper sama dengan kue lumpang tetapi gandum merupakan variasi asinnya. Lalu di atasnya akan dihias menggunakan fondant yang telah diberikan pewarna merah serta

dibentuk layaknya irisan cabai merah di atasnya. Filosofinya pun sama bentuknya yang membulat dan memiliki cekungan di tengahnya memang sangat mirip dengan bejana yang berfungsi untuk menumbuk padi, kopi, dan bahan dapur lainnya.

e) Kue 8 jam

Kue 8 jam akan menggunakan fondant berwarna coklat tua. Lalu fondant tersebut dibentuk persegi, lalu pada bagian atas dan bawahnya diberikan sedikit warna coklat yang lebih tua sehingga akan menimbulkan gradasi warna. Filosofi kue 8 jam sendiri merupakan lambang dari keseimbangan dalam hidup yang artinya merupakan 8 jam bekerja, 8 jam istirahat, serta 8 jam beribadah yang jika diakumulasi menjadi 24 jam atau setara dengan 1 hari.

f) Maksuba

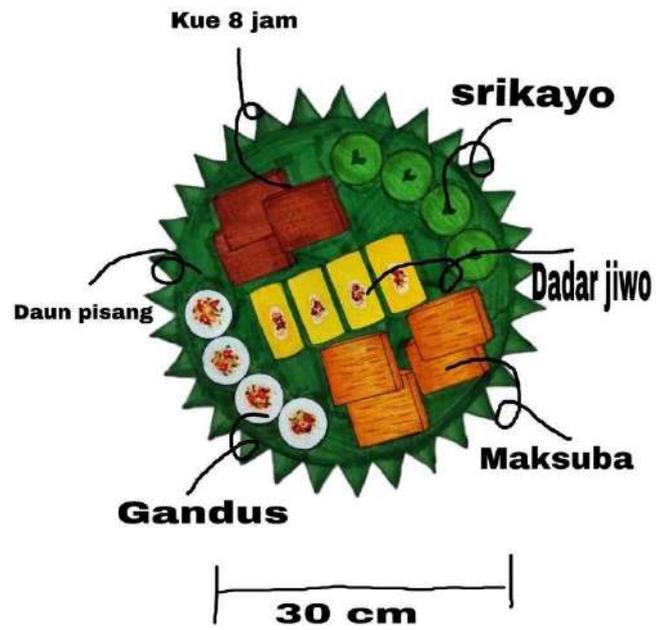
Replika kue maksuba menggunakan fondant berwarna coklat, lalu fondant tersebut dibentuk persegi lalu diberi sedikit warna coklat menggunakan brush layaknya layer pada kue. Kue maksuba sendiri menjadi tolak ukur perempuan Palembang yang berartikan jika mereka dapat membuatnya berarti mereka sudah layak untuk menjadi seorang istri. Serta ketika mereka telah berumah tangga sebagai wujud rasa cinta dan penghormatan.

g) Dadar Jiwo

Dadar jiwo menggunakan fondant berwarna kuning, lalu di roll layaknya kulit risoles, kemudian letakkan dummy dibagian tengah lalu lipat fondant dari sisi kiri ke kanan begitu pula

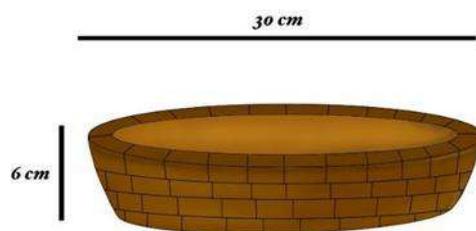
sebaliknya, serta bagian atas dan bawah sehingga dummy tertutupi oleh fondant. Dadar jiwo sendiri sekarang semakin susah untuk ditemukan karena banyak orang yang sedikit yang dapat membuatnya. Dadar jiwo memiliki filosofi yang berarti bersedia menghadapi banyak tantangan yang ada dalam kehidupan.

GAMBAR.1.1
DESAIN REPLIKA MAKANAN



Sumber: Hasil dokumentasi penulis, 2020

GAMBAR 1.2
DESAIN TAMPAH REPLIKA



Sumber: Hasil dokumentasi penulis, 2020

C. Tinjauan Produk

1. Standard Recipe

Standard recipe adalah sebuah petunjuk atau panduan yang menjelaskan tahapan-tahapan dalam membuat sebuah produk yang didalamnya terdapat penjelasan bahan apa yang akan kita gunakan, kuantitas, serta langkah-langkah yang akan dikerjakan, tidak lupa juga jumlah yang akan kita dapatkan.

Table 1.1

STANDARD RECIPE REPLIKA

<i>DESKRIPSI</i>			Kategori : <i>Decorative work</i>	
			<i>Yield : 1 replika</i>	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Timbang Tambahkan	800 gr 15 ml 4 ml	Fondant putih Pewarna makanan coklat Alkohol	Untuk pembuatan TAMPAH , lalu Uleni sehingga warna merata
2	Bagi		Fondant	Menjadi 2 bagian
3	Roll		Fondant	Secara perlahan
4	Potong		Fondant	Dengan panjang 45 cm dan lebar 1,5 cm serta 10 cm dengan lebar 1,5 cm
5	Anyam		Fondant	Diatas silicon mat
6	Oleskan		CMC	Pada dummy
7	Tempelkan		Fondant	Pada dummy

8	Timbang Tambahkan	440 gr 7 ml 3 ml	Fondant Pewarna makanan hijau Alkohol	Untuk pembuatan DAUN PISANG Lalu uleni sehingga warna merata
9	Bagi		Fondant	Menjadi 2 bagian
10	Potong		Fondant	Dengan ukuran setengah dari diameter tampah yaitu 15 cm lalu pada bagian luar dibentuk menyerupai segitiga
11	Ulangi		Fondant	Sampai semua fondant habis
12	Susun		Fondant	Diatas tampah dengan ujung segitiga yang mengarah keluar
13	Gores		Replika daun pisang	Berikan sedikit goresan-goresan pada daaun sehingga terlihat seperti daun pisang pada umumnya
14	Timbang Bagi	175 gr	Fondant	Untuk pembuatan GANDUS . Fondant putih tanpa tambahan pewarna makanan. Menjadi 5 bagian masing-masing seberat 35 gr
15	Masukkan		Fondant	Kedalam cetakan sehingga bentuknya bena-benar menyerupai bentuk aslinya
16	Setelah		Fondant	Kering keluarkan fondant dari cetakkan
17	Timbang	175 gr	Fondant	Untuk pembuatan SRIKAYO . Selanjutnya

	Tambahkan	7 ml 3 ml	Pewarna makanan warna hijau Alkohol	Uleni fondant sehingga warna merata
18	Masukkan		Fondant	Kedalam cetakan
19	Tekan			Bagian atas fondant menggunakan kain agar menimbulkan tekstur yang sama dengan aslinya
20	Keluarkan		Replika	Dari cetakan
21	Timbang Tambahkan	125 gr 3 ml 2 ml	Fondant Pewarna makanan kuning Alkohol	Untuk pembuatan DADAR JIWO Lalu Uleni fondant hingga warna merata
22	Roll	40 gr	Fondant	Diatas kain sehingga menimbulkan tekstur
23	Lipat		Fondant	Fondant seperti sedang membuat risoles . Mulai dari bagian bawah lalu kanan dan kiri ,lalu melipat bagian bawah keatas
24	Timbang	250 gr 3 ml 5 ml 3 ml	Fondant Pewarna makanan coklat Pewarna makanan kuning Alkohol	Untuk pembuatan MAKSUBA . Lalu Uleni hingga warna tercampur rata
25	Bentuk		Fondant	Menjadi persegi

26	Lukis		Pewarna coklat	Sisi replika dengan gambar garis- garis sehingga terlihat layer dari kue tersebut.
27	Roll		Replika	Diatas kain sehingga menimbulkan tekstur, agar warna dari coklat yang dilukis sedikit memudar
28	Lipat		Replika	Menjadi persegi lagi, seperti sedang melipat puff pastry
29	Potong		Replika	Pinggiran replika sedikit setiap sisinya sehingga menimbulkan efek seperti dipotong
30	Timbang Tambahkan	250 gr 8 ml 4 ml 3 ml	Fondant Pewarna makanan coklat Pewarna makanan kuning Alkohol	Untuk dijadikan replika KUE 8 JAM . Uleni hingga warna tercampur rata
31	Bentuk	40 gr	Fondant	Menjadi persegi
32	Tambahkan	10 gr	Fondant	Berwarna lebih coklat pada bagian atas dan bawah fondant
33	Roll		Fondant	Sehingga menimbulkan gradasi dari replika tersebut. Roll fondant diatas kain sehingga menimbulkan tekstur.
34	Bentuk		Fondant	Menjadi persegi
35	Potong			Setiap sisi fondant sedikit saja sehingga terlihat seperti potongan kue sesungguhnya
36	Susun		Replika	Diatas tampah yang sudah dilapisi fondant daun pisang

37	Timbang Bagi	10 gr	Fondant	Sebagai garnish Menjadi 3 bagian
38	Tambahkan	1 ml 1 ml 1 ml	Pewarna makanan coklat Pewarna makanann merah Pewarna makanan hijau	Uleni fondant yang telah dibagi menjadi 3 dengan ketiga warna tersebut
39	Bentuk		Fondant coklat	Menjadi seperti potongan-potongan ebi halus yang telah disangrai
40	Bentuk		Fondant merah	Menjadi seperti potongan-potongan irisan cabai
41	Bentuk		Fondant hijau	Menjadi seperti potongan-potongan irisan daun
42	Menambahkan	50 gr	<i>Corn syrup</i>	Untuk finishing replika
43	Oleskan		<i>Corn syrup</i>	Pada replika, sehingga menimbulkan replika yang berkilap
44	Tambahkan		<i>Garnish fondant</i>	Diatas gandum yaitu fondant yang telah dibentuk, seperti ebi dan irisan cabai, irisan daun diatas srikaya, serta irisan cabai diatas dadar jiwo

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis,2020

2. Purchase List

Di bawah ini merupakan *purchase list* berupa daftar barang yang dibutuhkan dalam pembuatan replika makanan kota Palembang agar sesuai dengan kebutuhan yang berbahan dasar *Styrofoam*.

Table 1.2
PURCHASE LIST

No	NAMA BAHAN	QTY	SATUAN	HARGA SATUAN	JUMLAH
1	Rolled Fondant	7 kg	Pail@ 7kg	Rp 460.000	Rp 460.000
2	Thick Block	1 pc	Pc	Rp 35.000	Rp 35.000
3	Pewarna Hijau	1 btl	Btl@15ml	Rp 4.500	Rp 4.500
4	Pewarna kuning	1 btl	Btl@15ml	Rp 4.500	Rp 4.500
5	Pewarna Coklat	3 btl	Btl@15ml	Rp 4.500	Rp 13.500
6	Pewarna Merah	1 btl	Btl@15ml	Rp 4.500	Rp 4.500
7	<i>Styrofoam</i>	1	Pc	Rp 40.000	Rp 40.000
8	<i>Styrofoam</i> kecil	5	Pcs	Rp 1.000	Rp 5.000
9	Alkohol	1	Blt@250ml	Rp 100.000	Rp 100.000
10	<i>Plastic Wrap</i>	1	Roll	Rp 72.000	Rp 72.000
11	Tepung Pati Jagung	1 kg	<i>Pack</i> @1kg	Rp 18.000	Rp 18.000
12	<i>CMC</i>	1 btl	Btl@43gr	Rp 11.700	Rp 11.700
13	<i>Corn syrup</i>	1 btl	Btl@700ml	Rp 25.000	Rp 25.000
TOTAL					Rp 793.700

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis,2020

3. Recipe Costing

Di bawah ini merupakan daftar bahan dan barang yang diperlukan, penulis membuat *recipe costing* untuk replika makanan.

Table 1.3

RECIPE COSTING

REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG

YEILD : 1 WHOLE REPLIKA

No	Nama Bahan	Spesifikasi	Qty	Harga Pasar		Biaya
				Satuan	Harga	
1	<i>Thick Block</i>	30X30 cm	1	buah	Rp 35.000	Rp 35.000
2	<i>Rolled Fondant</i>	Bakels	2.125 gr	kg	Rp. 460.000	Rp 139.643
3	Pewarna Hijau	Pewarna Makanan Hakiki	15 ml	Botol @ 15 ml	Rp.4.500	Rp 4.500
4	Pewarna Kuning		12 ml	Botol @ 15 ml	Rp. 4.500	Rp 3.600
5	Pewarna Coklat		27 ml	Botol @ 15 ml	Rp 4.500	Rp 8.100
6	Pewarna Merah		1 ml	Botol @ 15 ml	Rp 4.500	Rp 300
7	<i>Styrofoam</i>		1	Buah	Rp 40.000	Rp 40.000
8	<i>Styrofoam kecil</i>		10	Buah	Rp 1000	Rp 10.000
9	Alkohol		18 ml	Botol @ 100 ml	Rp 14.000	Rp 2.520
10	<i>Plastic Wrap</i>		1	<i>Roll</i>	Rp 72.000	Rp 72.000
11	Tepung Pati Jagung	Maizena	500 gr	<i>Pack @ 1</i> kg	Rp 15.000	Rp 7.500
12	CMC		3 gr	Btl@ 43 gr	Rp 11.700	Rp 816
13	<i>Corn syrup</i>		50 gr	Btl@ 700 ml	Rp 28.000	Rp 2.000
TOTAL						Rp 325.979

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis,2020

4. Selling price

Dibawah berikut adalah rumus yang digunakan:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100$$

Table 1.4

SELLING PRICE

REPLIKA MAKANAN KHAS KOTA PALEMBANG DARI FONDANT

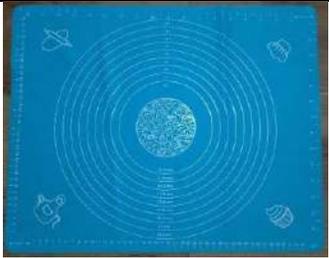
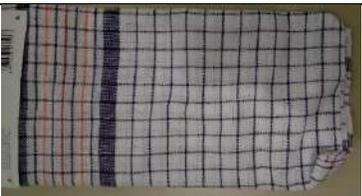
NO	Item	Kuantitas	Satuan	Cost
1	Recipe Coasting beserta dekorasi	13	Item	Rp 325.979
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>				Rp 325.979
<i>CREATIVITY AND ART 35%</i>				Rp 114.093
<i>TOTAL COST</i>				Rp 440.072
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				40%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				Rp 1.100.180
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 1.100.000

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2020

5. Kebutuha Alat

Table 1.5
KEBUTUHAN ALAT

No	Nama Alat	Gambar	Kegunaan
1	<i>Modelling Tools</i>		Untuk memudahkan membuat detail pada fondant
2	<i>Rolling Pin</i>		Untuk meratakan atau memipihkan Fondant
3	Penggaris		Untuk mengukur panjang serta lebar pada <i>styrofoam</i> dan Fondant
4	<i>Small Knife</i>		Untuk memotong fondant
5	Cetakan		Sebagai panduan dari bentuk asli replika

6	Timbangan		Untuk mengukur fondant yang akan digunakan
7	Brush		Untuk membantu pengaplikasian cairan pewarna ke fondant
8	<i>Silicon matt</i>		Sebagai alas
9	Kain		Untuk menimbulkan tekstur

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis

D. Pelaksanaan Kegiatan

A. Lokasi

1. Lokasi Latihan Kegiatan Presentasi Produk Kediaman penulis:

1. Pondok Sukamulus, Parompong. Bandung Barat
2. Jl karyawan, Gg Hj Khafi No 29, Ciledug. Tangerang

2. Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

STP NHI Bandung: Jalan DR. Setiabudhi No. 186 Bandung, Hegarmanah, Kota
Bandung 40141

B. Waktu

1. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Presentasi Produk Mei 2020
2. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk Agustus 2020