

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Food Presentation adalah suatu seni dalam memproses, menyusun, memodifikasi, dan mendekorasi makanan untuk meningkatkan estetika dan daya tarik makanan tersebut. (Jordan, 2016). Di STP NHI Bandung, *food presenting* menjadi salah satu pilihan untuk Tugas Akhir. Terdapat 4 macam *food presenting* yang dapat dilakukan untuk memenuhi Tugas Akhir ini, yaitu: *food replica*, *food modeling*, *cake decoration*, *showpieces*, dan *sugarworks*.

Pada kesempatan ini, penulis memilih *food presenting* dengan jenis *cake decoration*. Alasan penulis memilih *cake decoration* karena dengan membuat *cake decoration*, penulis dapat menyalurkan ide dan kreativitasnya dalam membuat dan menghias kue sesuai dengan tema yang penulis tentukan. *Cake* merupakan makanan manis yang dipanggang, biasanya terbuat dari adonan atau campuran kental yang mengandung tepung, telur, gula, *shortening*, dan terkadang ditambahkan bahan pengembang seperti *baking powder* (Webster, 2003).

Sedangkan *decoration* merupakan kegiatan membuat suatu benda terlihat menarik dengan cara membubuhkan sesuatu di atasnya atau disekelilingnya (Cambridge, 2013). *Cake Decorating* adalah suatu seni dalam menggunakan *frosting*, *icing*, atau, bahan *edible* dekoratif lainnya untuk menjaga kekayaan, rasa, kualitas kue, serta menambah daya tarik visual pada kue (*Technique : Cake Decorating*, 2012).

Di zaman sekarang, kita menyajikan kue yang sudah di dekorasi untuk berbagai keperluan dan acara seperti: pertunangan, pernikahan, pembaptisan, ulang tahun, perayaan Natal, dan merayakan hari jadi. Bukan kue Natal, melainkan *wedding cake* lah yang memiliki sejarah terpanjang. Desain *wedding cake* yang berubah seiring perkembangan zaman turut menggambarkan perkembangan seni dari zaman ke zaman. Kue yang dihias pertama kali muncul dan disajikan di Inggris sejak masa kepemimpinan Ratu Elizabeth I.

Kue tersebut dihias menggunakan *almond paste* yang dibuat menjadi berbagai macam bentuk. Pada saat Pangeran Charles II baru saja kembali dari Paris pada tahun 1660, beliau membawa seorang *Pastry Chef* dari Perancis untuk merubah jenis bahan yang digunakan untuk dekorasi kue. Sejak saat itulah dekorasi kue tidak hanya menggunakan *almond paste* saja melainkan dengan gula atau *icing* (Lange, 2020).

Dalam membuat dekorasi kue, tidak hanya nilai estetika dan seni saja yang perlu diperhatikan melainkan untuk kebutuhan acara apa kue tersebut disajikan, berapa jumlah orang yang akan mengkonsumsi kue tersebut, peralatan apa saja yang dibutuhkan dan tersedia, serta berapa banyak waktu yang tersedia untuk mendekorasi. ("*Cake Decorating Project*", 2013).

Jenis *icing* yang banyak dipakai pada dekorasi kue adalah *ganache*, *marzipan*, *whipped cream*, *fondant*, *royal icing*, dan *buttercream (frosting)*. Pada kesempatan ini, penulis menggunakan *rolled fondant* untuk mendekorasi kue. *Fondant* adalah *icing* yang dibuat dari gula, *gelatin*, gliserin dan sirup jagung atau *glucose*.

Fondant dapat disimpan hingga 2 bulan di dalam wadah yang kedap udara (“*In Store Bakery Product Knowledge*”, 2013). *Fondant* memiliki rasa yang manis serta memiliki tekstur yang halus. *Fondant* dapat dipipihkan (menggunakan *rolling pin*) dan menutupi seluruh permukaan cake. Sebelum *fondant* diletakkan diatas permukaan kue, kue akan dilapisi dengan *ganache* atau *buttercream* agar *fondant* tetap berada pada tempatnya dan untuk menjaga agar *fondant* tetap lembut. *Fondant* dapat digunakan untuk *sculpted decoration* atau *pattern* pada kue.

Kelebihan *fondant* adalah, tidak perlu disimpan di dalam lemari pendingin dalam proses mengeringkannya (“*Cake Terms-Icing, Decorating, and Accessories*”,2015). Selain jenis *fondant* yang bisa di-roll, ada pula jenis *fondant* yang dapat dituang (*poured fondant*). *Poured fondant* berwujud cair dan cara pengaplikasiannya adalah dituangkan diatas kue untuk menghasilkan permukaan yang tegas dan halus. *Poured fondant* yang sudah *set* dapat dipanaskan dan digunakan lagi (“*In Store Bakery Product Knowledge*”, 2013).

Dalam dekorasi kue, *fondant* perlu diberi warna agar penampilannya lebih menarik. Jenis pewarna makanan yang paling cocok untuk mewarnai *fondant* adalah pewarna makanan dengan wujud *gel* atau *paste*. Alasan pemilihan pewarna makanan dengan wujud *gel* atau *paste* adalah konsistensinya yang lebih tebal dan pekat dibandingkan pewarna makanan dengan wujud cair sehingga tidak akan merusak tekstur *fondant* (Lisa,2015).

Alasan penulis memilih *rolled fondant* untuk diaplikasikan pada dekorasi kue karena *rolled fondant* memiliki rasa yang manis, bagus untuk menutupi permukaan kue karena memiliki sifat yang elastis sehingga *rolled fondant* yang

dibentuk dan diwarnai akan membuat kue yang sederhana menjadi terlihat lebih profesional (Wilton, tanpa tahun).

Penulis ingin membuat dekorasi kue dengan mengaplikasikan *rolled fondant* bertema *Japanese Street Food*. *Street food* merupakan jenis makanan yang dapat dijangkau oleh berbagai tipe dan kebutuhan konsumen. *Street food* mudah ditemui di tepi jalan dan *street food* dapat menjadi makanan yang bergizi apabila pembeli mampu memilih kombinasi yang tepat dari makanan tersebut (Organisasi Pangan dan Pertanian Perserikatan Bangsa Bangsa, 2020).

Salah satu negara yang terkenal dengan *street food* nya adalah negara Jepang. Alasan penulis memilih *street food* Jepang karena orang-orang Jepang selalu mengikutsertakan *street food* mereka di berbagai *event* dan festival di Jepang. Setiap tahunnya, ada lebih dari 100.000 festival dan *event* yang diadakan di Jepang dan tentunya pada acara tersebut dijual berbagai macam *street food* baik itu kudapan asin maupun kudapan manis (Spacey, 2009).

Alasan pemilihan *Japanese Street Food* tidak hanya karena *Japanese Street Food* banyak terdapat di Jepang saja tetapi dari sisi budaya juga. Orang Jepang memiliki kebiasaan gemar makan di luar (*eat out*) (Akenazi & Jacob, 2000). *Street Food* yang dijual di Jepang pun beraneka ragam, mulai dari makanan tradisional khas Jepang ataupun makanan yang menggabungkan antara cita rasa Jepang dengan konsep makanan dari negara lain.

Beberapa penjual *Japanese Street Food* merupakan *performer*. Mereka biasanya mempertunjukkan cara membuat *Japanese Street Food* dengan cara yang unik dan menarik para pengunjung (Azkenazi & Jacob, 2000). Penulis ingin membuat *Japanese Street Food cake decoration* dengan jenis kudapan manis

seperti *ichigo daifuku, sakura mochi , taiyaki, honey toast , dan genmaicha*

Keempat jenis *street food* dan satu jenis minuman tersebut akan disusun sedemikian rupa dengan berbagai ketinggian diatas balok kayu dengan beberapa batang bambu pada permukaan balok kayu. Alasan pemilihan tema ini untuk kue di Indonesia adalah karena penulis ingin memperkenalkan jenis *Japanese Street Food* dengan tampilan yang berbeda dan menarik. Dalam pembentukan *rolled fondant*, penulis akan menggunakan teknik *rolling, kneading, brushing, covering, modeling, dan sculpting*.

Untuk teknis pembuatan produk, penulis akan mengerjakan 80% produk di rumah dan 20% nya akan dikerjakan pada saat siding dengan durasi yang sudah direncanakan. Sesuai dengan penjelasan yang telah disampaikan penulis diatas, penulis memilih *food presenting* khususnya pada *cake decoration* untuk Tugas Akhir dengan tema *Japanese Street Food* yang berjudul :

**“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE
DENGAN TEMA *JAPANESE STREET FOOD*”**

B. Desain Produk

1. Tema Produk

Alasan penulis memilih tema ini karena *Japanese Street Food* tidak hanya memiliki cita rasa yang enak namun secara visual *Japanese Street Food* menarik perhatian pembelinya karena permainan bentuk dan warnanya. Lalu tidak semua *Japanese Street Food* ada di setiap musim, ada beberapa *Japanese Street Food* yang hanya ada di musim dingin atau musim panas saja. Maka, pada musim tertentu, suatu *Japanese Street Food* dapat menjadi representatif dari musim tersebut. (Azkenazi & Jacob, 2000).

Konsep penulis dalam membuat berbagai macam *Japanese Street Food* ini adalah menampilkan berbagai jenis *Japanese Street Food* dengan cita rasa manis, dengan bentuk dan tekstur yang berbeda-beda. Seluruh komponen ini akan disajikan diatas *thick block* kayu. *Cake Decoration* yang akan dibuat penulis, dapat dijadikan sebagai *birthday cake*, *anniversary cake*, atau sebagai *showpiece* di restoran atau kafe bertemakan Jepang.

Terdapat 2 opsi dalam pembuatan dekorasi kue ini, opsi pertama menggunakan *dummy* (terbuat dari *styrofoam*). Penulis memilih *dumy* karena *dummy* mudah dibentuk/diukir dan harganya terjangkau dan dapat digunakan kembali (Smith,2019). Untuk opsi kedua dekorasi akan menggunakan kue asli (penulis menggunakan kue *red velvet* dan *rice crispy*). Alasan penulis memilih kue *red velvet* karena kue *red velvet* memiliki warna yang menarik dengan sedikit rasa coklat.

Dalam pembuatan dekorasi kue ini, penulis akan membuat 5 resep kue *red velvet* dengan ukuran 20 cm x 20 cm x 10 cm. Nantinya kue ini akan diberi lapisan dan isian *cream cheese frosting*. Penggunaan *rice crispy* selain untuk membentuk beberapa jenis makanan yang sulit apabila menggunakan kue juga untuk variasi tekstur sehingga dalam satu set dekorasi kue terdapat tekstur yang lembut dari kue dan tekstur yang renyah dari *rice crispy*. Dalam pembuatan dekorasi kue ini, penulis akan membuat 4 resep *rice crispy* dengan ukuran 30 cm x 20 cm.

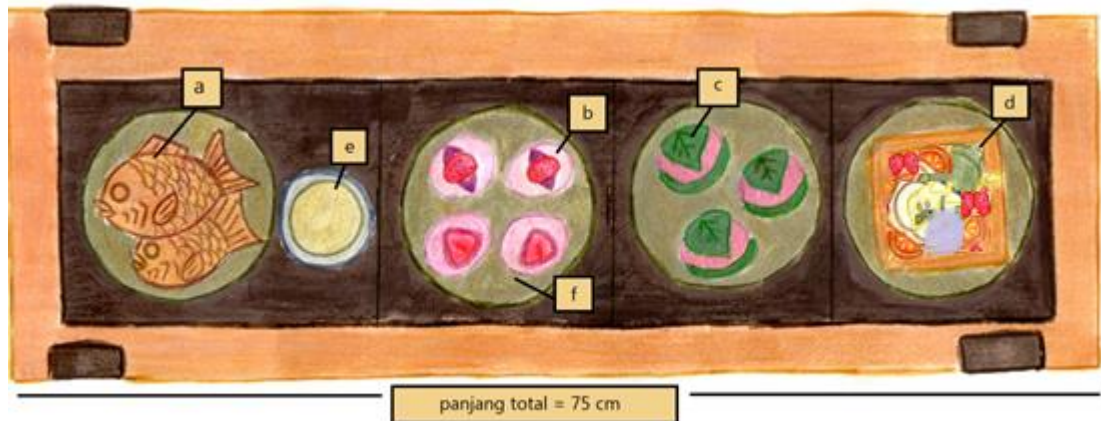
2. Sketsa Produk

GAMBAR 1. SKETSA PRODUK DILIHAT DARI SAMPING



Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

GAMBAR 2. DESAIN PRODUK (DILIHAT DARI ATAS)



Sumber : Olahan Data Penulis,2020

GAMBAR 3. TAYAKI



Sumber : Shihoko,2018

GAMBAR 4. ICHIGO DAIFUKU



Sumber : Shihoko, 2019

GAMBAR 5. ICHIGO DAIFUKU



Sumber : Sonia, 2015

GAMBAR 6. SAKURA MOCHI



Sumber : Eng, 2016

GAMBAR 7. HONEY TOAST



Sumber : Marc, 2019

GAMBAR 8. BALOK KAYU



Sumber : Muzi Parquet, 2018

GAMBAR 9. GENMAICHA



Sumber : Perfect South, 2012

GAMBAR 10. BATANG BAMBU



Sumber : Wallpapers Wide, 2020

GAMBAR 11. PIRING



Sumber : IKEA Club, 2020

a. *Taiyaki*

Taiyaki adalah *waffle* isi dengan bentuk ikan air tawar (*sea-bream fish*) yang menggambarkan lonceng yang sering dibunyikkan oleh orang-orang Buddha di kuil. *Taiyaki* diisi dengan pasta kacang *adzuki* (kacang khas Jepang) karena pada waktu itu kebanyakan orang-orang Buddha di Jepang adalah *vegetarian*. Isian *taiyaki* adalah pasta kacang *adzuki*. *Taiyaki* sangat cocok dikonsumsi pada musim dingin. (Azkenazi & Jacob, 2000).

Umumnya *taiyaki* dibuat dengan ukuran 14 cm yaitu ukuran yang pas apabila digenggam (Matcha, 2015). Penulis akan membuat *taiyaki* dengan skala perbandingan 1:1 yaitu dengan ukuran panjang 14 cm dan lebar 8 cm. *Taiyaki* akan diberi warna cokelat kekuningan dengan sedikit semburat warna cokelat tua untuk memberikan efek panggang.

Untuk pembentukan *taiyaki* penulis akan menggunakan metode *modeling* dan *sculpting* dalam pemberian detail nya. Untuk pewarnaannya penulis akan mencampurkan beberapa warna dengan teknik *kneading*. Untuk semburat warnanya akan diaplikasikan menggunakan kakao bubuk.

b. *Ichigo Daifuku*

Ichigo daifuku atau *strawberry mochi* merupakan buah *strawberry* yang dilapisi dengan pasta kacang adzuki dan mochi berwarna putih atau *pink* pucat. *Ichigo daifuku* juga dapat berbentuk bulat agak pipih dengan *topping* buah *strawberry* di atasnya. Buah *strawberry* yang asam pada *ichigo daifuku* sangat cocok jika dikombinasikan dengan pasta kacang adzuki yang manis. (Shihoko,2019).

Penulis akan membuat *ichigo daifuku* dengan skala perbandingan 1:1. *Ichigo daifuku* umumnya memiliki lebar 4-5 cm dan tinggi 4-5 cm tergantung ukuran *strawberry* yang digunakan (Cook's Info,2018). *Ichigo daifuku* yang dibuat akan diberikan warna *pink* pucat untuk *mochi* nya karena warna *pink* selaras dengan warna merah dari buah *strawberry*.

Untuk pasta kacang *adzuki* akan diberi warna merah keunguan (*boysenberry*). Untuk pembentukan *ichigo daifuku* penulis akan menggunakan metode *modeling*, *covering*, dan *sculpting* dalam pemberian detail nya. Untuk pewarnaanya penulis akan mencampurkan beberapa warna dengan teknik *kneading*.

c. *Sakura Mochi*

Sakura Mochi terbuat dari beras ketan putih kukus yang diberi sedikit warna merah (sehingga menghasilkan warna *pink*). *Sakura mochi* diberi isian pasta kacang *adzuki*. *Sakura mochi* dibungkus dengan daun sakura yang difermentasi. *Sakura mochi* cocok dikonsumsi pada musim semi karena pada musim tersebut bunga sakura sedang bermekaran dan warna *pink* pada *sakura mochi* senada dengan warna bunga sakura (Eng,2016).

Sakura mochi memiliki ukuran diameter 5,5 cm (Mi, tanpa tahun). Penulis akan membuat *sakura mochi* dengan skala perbandingan 1:1. *Sakura mochi* akan diberi warna *pink* dan fermentasi daun sakura di atasnya akan diberi warna hijau tua. Untuk pembentukan *sakura mochi* penulis akan menggunakan metode *modeling* dan *sculpting* dalam pemberian detail nya. Untuk pewarnaanya penulis akan mencampurkan beberapa warna dengan teknik *kneading*.

d. *Honey Toast*

Honey Toast terbuat dari potongan roti tawar panggang yang tebal dan diberi *topping* seperti es krim, buah-buahan, biskuit, dan madu. Dulu *honey toast* disajikan di kafe atau bar karaoke di Jepang sebagai kue ulang tahun .Sekarang *honey toast* sudah dijual di jalan

sebagai *street food* di Jepang (Spacey, 2015).

Honey Toast memiliki ukuran setengah dari ukuran *toast bread* pada umumnya. *Toast bread* umumnya memiliki panjang 27,5 cm, lebar 10 cm, dan tinggi 11 cm (Bob and Pete's, tanpa tahun). Penulis akan membuat *honey toast* dengan skala perbandingan 1:1 namun dengan ukuran panjang setengahnya.

Penulis akan membuat *toast bread* berukuran panjang 12 cm, lebar 12 cm, dan tinggi 12 cm. Lalu diatas *honey toast* akan diberi buah-buahan seperti *strawberry* dan *dekopon* (buah jeruk khas Jepang). Di atasnya akan ditambahkan tiga *scoop* es krim rasa *vanilla*, *taro* dan *matcha* yang akan dibuat dengan tinggi 5 cm dan diameter 5 cm, lalu diberi madu di atasnya. Selain itu terdapat *topping* lainnya yaitu *kitkat matcha*, dan *pocky strawberry*

Untuk *garnish*, penulis akan membuat daun *mint*. Alasan penulis memilih buah *strawberry* dan *dekopon* karena kedua buah tersebut banyak tumbuh di negara Jepang (Spacey, 2014). Alasan pemilihan es krim *vanilla* dan *taro* adalah agar *topping* buah terlihat lebih mencolok. Pemilihan es krim *matcha* dikarenakan *matcha* merupakan salah satu komoditi yang terkenal di Jepang (*Live Japan Perfect Guide*, 2019).

Dalam pembuatan *honey toast* penulis akan menggunakan metode *rolling*, *modeling* dan *sculpting* untuk detail nya. Untuk pewarnaanya penulis akan menggunakan teknik *kneading*. Untuk efek panggangnya, penulis menggunakan kakao bubuk.

e. *Genmaicha*

Genmaicha adalah salah satu minuman yang populer di Jepang. *Genmaicha* terbuat dari campuran daun teh hijau dan beras cokelat yang dipanggang (Gurunavi,2017). Penulis akan membuat *genmaicha* yang ditaruh didalam gelas kecil dengan skala perbandingan 1:1. Ukuran gelas yang akan dibuat adalah gelas dengan diameter 7 cm dan tinggi gelas 6 cm. Penulis memilih *genmaicha* dengan wadah abu-abu karena memiliki warna yang lembut sehingga warnanya tidak menyaingi warna pada makanan.

Untuk pembentukan *genmaicha* penulis akan menggunakan metode *modeling* dan *covering*. Untuk pewarnaanya penulis akan mencampurkan beberapa warna dengan teknik *kneading*. Dalam pemberian efek pada gelas, penulis akan menggunakan pewarna makanan yang dicampur dengan sedikit alkohol.

f. *Piring*

Penulis menggunakan empat buah piring untuk menaruh keempat jenis makanan yang akan dibuat.

Penulis memilih warna hijau kecokelatan untuk warna piring dikarenakan warna tersebut merupakan warna gelap yang tetap lembut sehingga keempat makanan tetap terlihat mencolok apabila diletakan diatas piring tersebut.

Untuk pembentukan piring penulis akan menggunakan metode *covering*. Untuk pewarnaanya penulis akan mencampurkan beberapa warna dengan teknik *kneading*. Dalam pemberian efek pada gelas, penulis akan menggunakan pewarna makanan yang dicampur dengan sedikit alkohol.

g. Batang Bambu

Penulis memilih bambu *dikarenakan* bambu sering dijadikan dekorasi pada festival- festival di Jepang. Tanaman bambu banyak ditanam di Jepang karena cocok dengan iklim yang lembab dan hangat (Abe,2019). Bambu nantinya akan diberi coklat muda kekuningan dengan sedikit warna coklat tua agar tidak terlihat monoton.

Untuk pembentukan bambu, penulis akan menggunakan metode *modeling* dan *sculpting* dalam pemberian detail nya. Untuk pewarnaanya penulis akan mencampurkan beberapa warna dengan teknik *kneading*. Dalam pemberian efek pada bambu, penulis akan menggunakan kuas dan pewarna makanan yang dicampur dengan sedikit alkohol.

h. Balok Kayu

Balok kayu dibuat sebagai alas untuk meletakkan keempat produk *Japanese Street Food*. Keempat Balok kayu memiliki tinggi yang berbeda yaitu 3 cm, 8 cm, 14 cm, dan 17 cm serta dengan panjang dan lebar masing-masing 16 cm . Balok kayu akan dikelilingi bambu-bambu kecil berwarna coklat dengan diameter 1 cm.

Keempat balok kayu akan dilapisi *rolled fondant* berwarna coklat tua dan diberi efek serat kayu menggunakan *fondant tool* agar terlihat kokoh dan membuat balok coklat tersebut lebih nyata seperti kayu.

i. Media Penunjang

Penulis akan menggunakan *thick block* sebagai media penunjang. *Thick block* yang digunakan memiliki tinggi 75 cm, panjang cm, dan lebar 22 cm. *Thick block* yang digunakan akan diberi keempat kaki berwarna coklat tua dengan tinggi 3 cm.

C. Tinjauan Produk

1. *Purchase Order*

Purchase order merupakan sebuah dokumen keuangan yang berisikan informasi mengenai daftar permintaan (Michigan State University, tanpa tahun). *Purchase order* yang dibuat berisi daftar bahan yang dibeli. Berikut daftar *purchase order* yang dilampirkan berupa tabel.

TABEL 1. LIST KEBUTUHAN DENGAN DUMMY

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR	HARGA BELI (Rp)
				HARGA (Rp)	
1.	Alkohol	100	ml	4,200	4,200
2.	<i>Dummy</i> berbentuk balok	5	buah	10,000	50,000
3.	<i>Dummy</i> berbentuk gelas	1	buah	8,000	8,000
4.	<i>Dummy</i> berbentuk piring	4	buah	8,000	32,000
5.	Kakao Bubuk	180	gr	23,500	23,500
6.	<i>Neutral Gel</i>	500	gr	23,000	23,000
7.	Pewarna Biru	1	botol	3,000	3,000
8.	Pewarna Cokelat	1	botol	3,000	3,000
9.	Pewarna Hijau Tua	1	botol	3,000	3,000
10.	Pewarna Hitam	1	botol	3,000	3,000
11.	Pewarna Kuning Muda	1	botol	3,000	3,000
12.	Pewarna Kuning Telur	1	botol	3,000	3,000
13.	Pewarna Merah	1	botol	3,000	3,000
14.	Pewarna <i>Orange</i>	1	botol	3,000	3,000
15.	Pewarna Pink	1	botol	3,000	3,000
16.	Pewarna Ungu	1	botol	3,000	3,000
17.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	310,000	310,000
18.	Sedotan Plastik	2	pak	3,000	6,000
19.	Tepung Maizena	1	pak	5,500	5,500
20.	<i>Thick block</i>	1	buah	85,000	85,000
TOTAL					577,200

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL 2. LIST KEBUTUHAN DENGAN KUE *RED VELVET* DAN *RICE CRISPY*

NO .	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR	HARGA BELI (Rp)
				HARGA (Rp)	
1.	<i>Alkohol Food Grade</i>	100	ml	23,000	23,000
2.	<i>Baking Soda</i>	80	gr	4,500	4,500
3.	<i>Cream Cheese</i>	1000	gr	102,000	102,000
4.	Garam	250	gr	5,000	5,000
5.	Gula Pasir	1000	gr	13,000	13,000
6.	<i>Icing Sugar</i>	500	gr	14,750	14,750
7.	Kakao Bubuk	180	gr	23,500	47,000
8.	<i>Marshmallow</i>	4	pak	33,000	132,000
9.	Mentega	1000	gr	115,000	115,000
10.	<i>Neutral Gel</i>	500	gr	23,000	23,000
11.	Pewarna Biru	1	botol	3,000	3,000
12.	Pewarna Cokelat	1	botol	3,000	3,000
13.	Pewarna Hijau Tua	1	botol	3,000	3,000
14.	Pewarna Hitam	1	botol	3,000	3,000
15.	Pewarna Kuning Muda	1	botol	3,000	3,000
16.	Pewarna Kuning Telur	1	botol	3,000	3,000
17.	Pewarna Merah	1	botol	3,000	3,000
18.	Pewarna <i>Orange</i>	1	botol	3,000	3,000
19.	Pewarna <i>Pink</i>	1	botol	3,000	3,000
20.	Pewarna Ungu	1	botol	3,000	3,000
21.	<i>Rice Krispies</i>	4	pak	14,000	56,000
22.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	310,000	310,000
23.	<i>Soft Flour</i>	2000	gr	10,900	21,800
24.	<i>Sour Cream</i>	1000	gr	79,000	79,000
25.	Susu Cair	1000	ml	16,900	16,900
26.	Telur	1000	gr	24,000	24,000
27.	Tepung Maizena	1	pak	5,500	5,500
28.	<i>Thick block</i>	1	buah	85,000	85,000
29.	<i>Whipping Cream</i>	1000	ml	80,000	80,000
TOTAL					1,187,450

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

2. *Standar Resep*

Dalam pembuatan dekorasi kue sebagai pedoman penulis dalam membuat produk dan *recipe costing*. *Standard Recipe* merupakan satu rangkaian instruksi tertulis, yang secara konsistensi mempersiapkan kuantitas dan kualitas makanan untuk lokasi tertentu (Egan,2015).

Dibawah ini merupakan tabel standar resep kue *red velvet*, *rice crispy*, dan *cream cheese frosting*.

a. **Kue *Red Velvet***

Kue *red velvet* adalah kue vanila yang diberi sedikit kakao bubuk dan pewarna makanan berwarna merah. Penulis ingin membuat *red velvet cake* sebagai *base* dari balok kayu untuk menaruh makanan dan minuman serta sebagai *base* untuk membuat beberapa makanan seperti *honey toast* dan *ichigo daifuku utuh*.

Alasan penulis menggunakan resep dari Poule De Luxe adalah karena penulis sudah terbiasa membuat kue dengan resep tersebut dan hasil kuenya lembut dan tidak *crumbling* saat dipotong serta dari segi rasa juga lezat. Berikut adalah standar resep kue *red velvet* yang dilampirkan berupa tabel.

TABEL 3.
STANDAR RESEP KUE RED VELVET

	KUE RED VELVET		Kategori : Cakes Yield : 1 whole cake ukuran 20 x 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2.	<i>Creaming</i>	200 gr 400 gr	Mentega Gula Pasir	Menggunakan mixer dengan kecepatan sedang (menggunakan <i>balloon whisk</i>) sampai campuran bewarna kuning keputihan dan halus.
3.	Masukan	200 gr 100 ml 4 buah	<i>Sour cream</i> Susu cair Telur	Sedikit demi sedikit dengan kecepatan rendah lalu aduk rata.
4.	Ayak	30 gr 310 gr 1 <i>tsp</i> 8 ml	Kakao Bubuk <i>Soft flour</i> <i>Baking soda</i> Pewarna makanan merah	Lalu masukkan kedalam <i>bowl</i> .
5.	Masukan		Seluruh bahan kering	Yang sudah diayak kedalam <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah hingga rata.
6.	Siapkan			<i>Square tin</i> berukuran 20 cm.

Sumber : Poule De Luxe, 2019

TABEL 3
STANDAR RESEP KUE *RED VELVET*
(LANJUTAN)

	KUERED VELVET		Kategori : <i>Cakes</i> Yield : 1 whole cake ukuran 20 x 20 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
7.	Alasi			Dasar <i>cake tin</i> dengan <i>wax paper</i> yang sudah diolesi dengan sedikit mentega dan <i>soft flour</i> .
8.	Panaskan			Oven dengan suhu 165 derajat <i>celcius</i> .
9.	Tuang			Adonan <i>red velvet</i> kedalam <i>cake tin</i> .
10.	Panggang			Kue <i>red velvet</i> dengan suhu 165 derajat <i>celcius</i> selama 45 menit.
11.	Keluarkan			Kue <i>red velvet</i> dari oven lalu dinginkan Setelah dingin, keluarkan <i>cake</i> dari <i>cake tin</i> sebelum <i>di layer</i> dan diberi dekorasi.

Sumber : Poule De Luxe, 2019

b. *Rice Crispy*

Rice crispy adalah kudapan manis yang terbuat dari *Rice Krispies Cereal* yang dicampur dengan lelehan mentega dan *marshmallow*. *Rice Krispy Treats* awalnya ditemukan oleh ,seorang pekerja dari Kellogg's Company, Malitta Jensen and Mildred Day (Daily Herald,1996).

Rice crispy untuk membuat empat buah piring, gelas *genmaicha*, dan *sakura mochi*. Penulis memilih resep ini karena penulis menggunakan sereal dari merek tersebut dalam pembuatannya. Berikut adalah standar resep *rice crispy* berupa tabel di bawah ini.

TABEL 4.STANDAR RESEP RICE CRISPY

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	RICE CRISPY		Kategori : <i>Cookies</i> <i>Yield : 1 whole rectangle pan</i>	
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2.	Olesi			Seluruh <i>square tin</i> (ukuran 30 cm x20cm dengan mentega.
3.	Lelehkan	3 <i>tbsp</i> 1 <i>pak</i>	Mentega <i>Marshmallow</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> dengan api kecil.Aduk hingga campuran mencair dan merata.
4.	Masukan	130 gr	<i>Rice Krispies</i>	Kedalam <i>sauce pan</i> lalu aduk hingga tercampur rata.
5.	Angkat			<i>Sauce pan</i> dari kompor
6.	Tuangkan			Adonan <i>rice crispy</i> kedalam <i>square tin</i> .Ratakan dan tekan-tekan menggunakan <i>wooden spatula</i> .
7.	Biarkan			<i>Rice crispy</i> mengeras selama beberapa menit di dalam lemari pendingin.

Sumber : Kellog's Rice Krispies, 2020

c. ***Cream Cheese Frosting***

Cream cheese frosting merupakan *frosting* dengan campuran *cream cheese*, *whipping cream*, dan *icing sugar* (Sally,2019). Penulis menggunakan *frosting* untuk untuk menutupi seluruh permukaan *cake* sebelum ditutupi oleh *rolled fondant*.

Alasan penulis menggunakan resep dari Poule de Luxe adalah karena tekstur hasilnya halus, lembut, dan mudah dioleskan ke permukaan kue Berikut adalah standrar resep *rice crispy* yang dilampirkan berupa tabel.

TABEL 5.STANDAR RESEP CREAM CHEESE FROSTING

	<i>CREAM CHEESE FROSTING</i>		Kategori : <i>Cream and Sauce</i> Yield : 535 gr	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan yang akan digunakan.
2.	<i>Creaming</i>	325 gr 100 gr	<i>Cream cheese</i> <i>Icing sugar</i>	Kedalam <i>mixer</i> dengan menggunakan <i>balloon whisk</i> . Aduk dengan kecepatan sedang hingga halus.
3.	Tuangkan	100 gr	<i>Whipping Cream</i>	Secara perlahan,aduk hingga Kaku.
4.	Pindahkan			<i>Cream cheese frosting</i> ke dalam kontainer, lalu simpan didalam lemari pendingin.

Sumber : Poule De Luxe,2019

d. Pembuatan *Dekorasi Japanese Street Food*

TABEL 6.DEKORASI KUE *JAPANESE STREET FOOD*

PEMBUATAN BALOK KAYU, BATANG BAMBU, DAN PIRING			Kategori: <i>Decorative</i> <i>Works Yield :</i> 2100 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN BALOK KAYU				
1.	Campurkan	900 gr	<i>Fondant</i>	Dengan 15 tetes pewarna coklat dan 3 tetes pewarna hitam lalu uleni dan hingga rata.
2.	<i>Roll</i>	900 gr	<i>Fondant</i> coklat tua	Dengan <i>rolling pin</i> lalu diberi sedikit tepung maizena.
3.	Olesi		<i>Dummy</i> berbentuk balok	Dengan sedikit air menggunakan kuas.
4.	Letakan		<i>Rolled fondant</i>	Diatas <i>dummy</i> ,ratakan menggunakan <i>fondant smoother</i> lalu potong <i>fondant</i> berlebih
5.	Beri			Efek guratan/serat kayu kepada seluruh permukaan balok.
PROSES PEMBUATAN BATANG BAMBU				
6.	Campurkan	600 gr	<i>Fondant</i>	Dengan 4 tetes pewarna coklat dan 3 tetes pewarna kuning lalu uleni.
7.	<i>Roll</i>	600 gr	<i>Fondant</i> coklat muda	Dengan <i>rolling pin</i> lalu diberi sedikit tepung maizena.
8.	Olesi		Sedotan plastik besar	Dengan sedikit air menggunakan kuas.
9.	Tempelkan		<i>Rolled Fondant</i> coklat muda	Menutupi sedotan lalu beri detail bambu menggunakan <i>fondant tool</i> .
10.	Bubuhkan	5 gr	Kakao bubuk	Untuk detail pada bambu.
11.	Tempelkan			Bambu mengelilingi balok menggunakan kuas dan air.
PROSES PEMBUATAN PIRING				
12.	Campurkan	600 gr 2 tetes 1 tetes 8 tetes	<i>Fondant</i> <i>Pewarna hitam</i> <i>Pewarna orange</i> <i>Pewarna hijau tua</i>	Lalu uleni hingga rata.

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL 6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD

(LANJUTAN)

PEMBUATAN BALOK KAYU, BATANG BAMBU, DAN PIRING			Kategori: <i>Decorative</i> <i>Works Yield : 2100 gr</i>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN PIRING				
13.	<i>Roll</i>	600 gr	<i>Fondant</i> hijau kecokelatan	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan sedikit tepung maizena.
14.	Olesi		<i>Dummy</i> berbentuk piring	Dengan sedikit air menggunakan kuas.
15.	Tutupi			Seluruh permukaan <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> abu-abu. Potong bagian berlebih.

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

PEMBUATAN TAIYAKI			Kategori : <i>Decorative</i> <i>Works Yield : 400 gr</i>	
NO .	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN TAIYAKI				
1.	Campurkan	400 gr 3 tetes 2 tetes 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna <i>orange</i> Pewarna kuning muda Pewarna hitam	Lalu uleni hingga rata.
2.	Bentuk	400 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diwarnai menjadi 2 buah ikan (masing-masing 200 gr). Lalu letakan pada cetakan <i>taiyaki</i> dan tekan dengan kuat.
3.	Berikan			Detail pada <i>taiyaki</i> menggunakan <i>fondant tool</i> .
4.	Bubuhkan	5 gr	Kakao bubuk	Untuk memberi efek panggang pada <i>taiyaki</i> .

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL 6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD

(LANJUTAN)

PEMBUATAN <i>ICHIGO</i> <i>DAIFUKU</i>			Kategori : <i>Decorative</i> <i>Works Yield :</i> 340 gr	
NO	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN <i>ICHIGO DAIFUKU</i> (UTUH)				
1.	Campurkan	30 gr 4 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Lalu uleni hingga rata.
2.	Bentuk		Fondant merah	Menjadi bentuk buah strawberry lalu beri lubang pada permukaanya dengan fondant tool.
3.	Campurkan	100 gr 1 tetes 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna ungu Pewarna merah	Uleni dan bentuk menjadi 2 buah dengan bagian dasar pipih.
4.	Campurkan	50 gr 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i>	Lalu uleni hingga rata.
5.	Roll		<i>Fondant pink</i>	Menggunakan rolling pin lalu tutupi permukaan bola pipih.
6.	Potong			Bagian atas fondant pink membentuk oval kecil sepanjang permukaan memanjang.
7.	Letakan			Strawberry utuh diatas bentuk oval tepat ditengah.
PROSES PEMBUATAN <i>ICHIGO DAIFUKU</i> (TERBELAH DUA)				
8.	Bentuk	60 gr	<i>Fondant</i>	Berbentuk <i>strawberry</i> utuh.
9.	Campurkan	50 gr 1 tetes Kurang dari 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna merah Pewarna ungu	Lalu uleni hingga rata.
10.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> <i>boysenberry</i>	Dengan <i>rolling pin</i> lalu tutupi permukaan <i>strawberry</i> putih. Potong bagian berlebih.
11.	Campurkan	50 gr 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i>	Lalu uleni hingga rata.
12.	<i>Roll</i>		<i>Fondant pink</i>	Dengan <i>rolling pin</i> lalu tutupi permukaan <i>boysenberry</i> . Potong bagian berlebih.
13.	Potong			Strawberry menjadi dua bagian lalu beri detail bagian dengan pewarna merah dan alkohol.

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL 6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD

(LANJUTAN)

PEMBUATAN SAKURA MOCHI			Kategori: <i>Decorative</i> Works Yield : 370 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN SAKURA MOCHI				
1.	Campurkan	240 gr 4 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna <i>pink</i>	Lalu uleni hingga rata.
2.	Bentuk		<i>Fondant pink</i>	Menjadi 3 buah bola (sama besar) pipih di bagian dasar.
3.	Bentuk	30 gr	<i>Fondant pink</i>	Berbentuk beras.
4.	Campurkan	100 gr 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau tua	Lalu uleni hingga rata.
5.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> hijau muda	Dengan <i>rolling pin</i> hingga tipis, lalu potong menjadi 3 buah daun menggunakan <i>carving knife</i> .
6.	Letakkan			Daun menyelimuti kedua <i>sakura mochi</i>
7.	Beri			Detail pada daun dengan <i>fondant tool</i> dan beri sentuhan pewarna hijau tua.
8.	Tempelkan		Beras yang terbuat dari <i>fondant pink</i>	Di seluruh permukaan <i>mochi</i> .

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

**TABEL 6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD
(LANJUTAN)**

PEMBUATAN HONEY TOAST			Kategori: Decorative Works Yield : 830 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN HONEY TOAST				
1.	Campurkan	200 gr 3 tetes 1 tetes pewarna 2 tetes pewarna	<i>Fondant</i> Pewarna cokelat Pewarna <i>orange</i> Pewarna kuning muda	Lalu uleni hingga rata
2.	Roll	200 gr	<i>Fondant</i> cokelat muda	Menggunakan rolling pin dengan sedikit tepung maizena.
3.	Olesi		<i>Dummy</i> berbentuk kubus	Dengan sedikit air menggunakan kuas.
4.	Tutupi			Seluruh permukaan <i>dummy</i>
5.	Olesi			Beri efek panggang dengan pewarna coklat.
PROSES PEMBUATAN TOPPING HONEY TOAST				
6.	Bagi	150 gr	<i>Fondant</i> putih	Bentuk menjadi 3 bagian sama besar.
7.	Campurkan	50 gr 5 tetes 2 tetes 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau tua Pewarna <i>orange</i> Pewarna hitam	Lalu uleni hingga rata (ini digunakan untuk membuat es krim matcha)
8.	Campurkan	50 gr 5 tetes 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna ungu Pewarna hitam	Lalu uleni hingga rata (ini digunakan untuk membuat es krim taro)
9.	Ambil	10 gr	<i>Fondant</i>	Dari masing-masing warna es krim lalu bentuk memanjang (10-12 cm) untuk lelehan es krim.
10.	Bentuk			Ketiga buah fondant berbentuk setengah bola, beri detail dengan sikat gigi yang digosokkan.

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL 6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD

(LANJUTAN)

PEMBUATAN HONEY TOAST			Kategori: Decorative Works Yield : 830 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN TOPPING HONEY TOAST				
11.	Campurkan	80 gr 5 tetes	<i>Fondant Pewarna merah</i>	Lalu uleni hingga rata.
12.	Bagi		<i>Fondant merah</i>	Menjadi 5 bagian (16 gr) lalu bentuk menjadi strawberry utuh lalu lubangi permukaan dengan <i>fondant tool</i> .
13.	Campurkan	80 gr 4 tetes	<i>Fondant Pewarna orange</i>	Lalu uleni hingga rata
14.	Bentuk		<i>Fondant orange</i>	Menjadi 2 buah lingkaran pipih (masing-masing 30 gr)
15.	Bentuk	40 gr	<i>Fondant</i>	Menjadi dua buah log memanjang (sesuai diameter jeruk) lalu lilitkan disekitar lingkaran.
16.	Bentuk	20 gr	<i>Fondant orange (Sisa dari 80 gr fondant)</i>	Masing-masing 10 gr, berbentuk log memanjang, lilitkan disekitar lingkaran putih lalu pipihkan (untuk kulit jeruk).
17.	Beri			Detail pada kulit dan daging jeruk dengan fondant tool.
18.	Campurkan	2 tetes 2 ml	<i>Pewarna orange Alkohol</i>	Untuk memberikan warna pada jeruk.
19.	Campurkan	30 gr 1 tetes	<i>Fondant Pewarna pink</i>	Lalu uleni hingga rata.
20.	Campurkan	10 gr 1 tetes 1 tetes	<i>Fondant Pewarna hitam Pewarna orange</i>	Lalu uleni hingga rata
21.	Roll		<i>Fondant cokelat</i>	Menjadi bentuk persegi panjang tipis
22.	Roll	30 gr	<i>Fondant pink</i>	Menjadi bentuk persegi panjang tipis

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

**TABEL 6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD
(LANJUTAN)**

PEMBUATAN HONEY TOAST			Kategori: Decorative Works Yield : 830 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN TOPPING HONEY TOAST				
23.	Basahi		Sedotan plastik kecil	Dengan air lalu tempelkan <i>fondant</i> coklat setinggi $\frac{1}{4}$ bagian dan <i>fondant pink</i> setinggi $\frac{3}{4}$ bagian
24.	Beri			Warna di balok coklat dengan pewarna coklat tua.
25.	Campurkan	50 gr 1 tetes 2 tetes 5 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hitam Pewarna <i>orange</i> Pewarna hijau tua	Lalu uleni hingga rata
26.	<i>Roll</i>		<i>Fondant</i> hijau <i>matcha</i>	Menjadi bentuk persegi panjang dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm, panjang 8 cm, dan lebar 2,5 cm.
27.	Potong			Pinggiran <i>fondant</i> dengan <i>small knife</i> sehingga berbentuk seperti <i>kitkat matcha</i> .
28.	Belah			<i>Fondant</i> menjadi dua bagian sama besar, lalu potong menjadi bagian yang lebih kecil (2-3 cm)
PROSES PEMBUATAN GARNISH HONEY TOAST				
29.	Campurkan	20 gr 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hijau tua	Lalu uleni hingga rata
30.	Bentuk		<i>Fondant</i> hijau tua	Menjadi 2 buah daun mint, lalu beri detail dengan <i>fondant tool</i> .

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL.6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD

(LANJUTAN)

PEMBUATAN <i>GENMAICHA</i>			Kategori: <i>Decorative</i> <i>Works Yield :</i> 150 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN <i>GENMAICHA</i>				
1.	Campurkan	100 gr 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hitam	Lalu uleni hingga rata.
2.	<i>Roll</i>	100 gr	<i>Fondant</i> abu- abu	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan sedikit tepung maizena,
3.	Olesi		<i>Dummy</i> berbentuk gelas	Dengan sedikit air menggunakan kuas.
4.	Tutupi			Seluruh permukaan <i>dummy</i> dengan <i>fondant</i> abu-abu. Potong bagian berlebih.
5.	Campurkan	50 gr 1 tetes 3 tetes 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna hitam Pewarna hijau tua Pewarna kuning muda	Lalu uleni hingga rata.
6.	Bentuk		<i>Fondant</i> hijau kecokelatan	Berbentuk lingkaran pipih seukuran permukaan gelas.
7.	Letakan		<i>Fondant</i> hijau kecokelatan	Lingkaran pipih diatas permukaan gelas.

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL.6.DEKORASI KUE JAPANESE STREET FOOD
(LANJUTAN)

FINISHING PRODUK			Kategori: Decorative Works Yield : 100 gr	
NO	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES FINISHING				
1.	Susun			Seluruh komponen diatas media.
2.	Oleskan	100 gr	<i>Neutral gel</i>	Pada <i>topping</i> buah-buahan, <i>genmaicha</i> , dan daun <i>sakura mochi</i> .
3.	Campurkan	50 gr 1 tetes 10 ml	<i>Neutral gel</i> Pewarna kuning telur Air	Lalu tuangkan keatas <i>topping honey toast</i> hingga menetes ke permukaan <i>toast</i> .





Sumber : Olahan Data Penulis,2020

e. Kebutuhan dan Fungsi Peralatan

Penulis membutuhkan berbagai macam peralatan dalam pembuatan dekorasi kue sebagai penunjang dalam kegiatan ini.

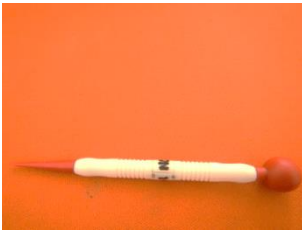



Berikut peralatan yang dibutuhkan penulis beserta fungsinya.

TABEL 7. DAFTAR KEBUTUHAN DAN FUNGSI PERALATAN





NO.	GAMBAR	ALAT	KEGUNAAN
1.		<i>PVC Cutting Mat</i>	Digunakan sebagai alas untuk memotong <i>rolled fondant</i> dan memipihkan <i>fondant</i> .
2.		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk me-roll <i>fondant</i> .
3.		<i>Fondant Smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan <i>rolled fondant</i> .
4.		<i>Brush</i>	Sebagai alat untuk mengaplikasikan campuran pewarna makanan pada <i>fondant</i>

Sumber : Dokumentasi Penulis ,2020

TABEL 7
DAFTAR KEBUTUHAN DAN FUNGSI PERALATAN
(LANJUTAN)




NO.	GAMBAR	ALAT	KEGUNAAN
5		<i>Fondant Modelling Tool</i>	<i>Digunakan untuk memberi detail pada rolled fondant</i>
6		<i>Carving Knife</i>	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> sesuai ukuran yang diinginkan dan memberikan efek pada <i>rolled fondant</i>
7.		<i>Small Knife</i>	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> yang berlebih
8.		Sedotan Plastik	Digunakan untuk membuat bambu dan <i>pocky strawberry</i> .

TABEL 7
DAFTAR KEBUTUHAN DAN FUNGSI PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	ALAT	KEGUNAAN
9.		Penggaris Plastik	Digunakan untuk mengukur panjang <i>rolled fondant</i>
10.		Timbangan Digital	Digunakan untuk menimbang bahan.
11.		Sikat Gigi	Digunakan sebagai alat dekorasi untuk memberikan efek pada <i>rolled fondant</i>
12.		Mangkuk Plastik dan Kaus Kaki	Sebagai wadah tepung maizena untuk <i>dusting</i> .

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2020

TABEL 7
DAFTAR KEBUTUHAN DAN FUNGSI PERALATAN
(LANJUTAN)

NO.	GAMBAR	ALAT	KEGUNAAN
13.		Palet Cat Air	Sebagai wadah untuk mencampurkan pewarna makanan dan alkohol.
14.		Cetakan <i>taiyaki</i>	Untuk mencetak <i>fondant</i> agar berbentuk dan berukuran seperti <i>taiyaki</i> aslinya.
15.		Mangkuk Plastik Kecil	Digunakan sebagai wadah untuk air.

Sumber :Dokumentasi Penulis, 2020

f. **Rumusan *Recipe Costing***

Recipe costing adalah kegiatan menentukan harga total bahan-bahan dalam membuat suatu hidangan sesuai dengan standar resep.

(*Vancouver Community College Learning Centre*, 2015).

TABEL.8.TOTAL BIAYA DEKORASI DENGAN DUMMY

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	
1.	Alkohol	100	ml	4,200	4,200
2.	<i>Dummy</i> berbentuk Balok	5	buah	8,000	50,000
3.	<i>Dummy</i> berbentuk Gelas	1	buah	8,000	8,000
4.	<i>Dummy</i> berbentuk Piring	4	buah	8,000	32,000
5.	Kakao Bubuk	1	pak	23,500	653
6.	<i>Neutral Gel</i>	500	gr	23,000	4,600
7.	Pewarna Biru	1	botol	3,000	3,000
8.	Pewarna Cokelat	1	botol	3,000	3,000
9.	Pewarna Hijau Tua	1	botol	3,000	3,000
10.	Pewarna Hitam	1	botol	3,000	3,000
11.	Pewarna Kuning Muda	1	botol	3,000	3,000
12.	Pewarna KuningTelur	1	botol	3,000	3,000
13.	Pewarna Merah	1	botol	3,000	3,000
14.	Pewarna <i>Orange</i>	1	botol	3,000	3,000
15.	Pewarna <i>Pink</i>	1	botol	3,000	3,000
16.	Pewarna Ungu	1	botol	3,000	3,000
17.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	310,000	248,000
18.	Sedotan Plastik	2	pak	3,000	6,000
19.	Tepung Maizena	1	pak	5,500	5,500
20.	<i>Thick block</i>	1	buah	85,000	85,000
TOTAL					473,953

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

TABEL.9. TOTAL BIAYA DENGAN KUE *RED VELVET* DAN *RICE CRISPY*

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	
1.	<i>Alkohol Food Grade</i>	100	ml	23,000	11,500
2.	<i>Baking Soda</i>	80	gr	4,500	2,250
3.	<i>Cream Cheese</i>	1000	gr	102,000	33,150
4.	Garam	250	gr	5,000	500
5.	Gula Pasir	1000	gr	13,000	13,000
6.	<i>Icing Sugar</i>	500	gr	14,750	2,950
7.	Kakao Bubuk	180	gr	23,500	47,000
8.	<i>Marshmallow</i>	4	pak	33,000	132,000
9.	Mentega	1000	gr	115,000	115,000
10.	<i>Neutral Gel</i>	500	gr	23,000	4,600
11.	Pewarna Biru	1	botol	3,000	3,000
12.	Pewarna Cokelat	1	botol	3,000	3,000
13.	Pewarna Hijau Tua	1	botol	3,000	3,000
14.	Pewarna Hitam	1	botol	3,000	3,000
15.	Pewarna Kuning Muda	1	botol	3,000	3,000
16.	Pewarna Kuning Telur	1	botol	3,000	3,000
17.	Pewarna Merah	1	botol	3,000	3,000
18.	Pewarna <i>Orange</i>	1	botol	3,000	3,000
19.	Pewarna <i>Pink</i>	1	botol	3,000	3,000
20.	Pewarna Ungu	1	botol	3,000	3,000
21.	<i>Rice Krispies</i>	4	pak	14,000	56,000
22.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	310,000	248,000
23.	<i>Soft Flour</i>	2000	gr	10,900	21,800
24.	<i>Sour Cream</i>	1000	gr	79,000	79,000
25.	Susu Cair	1000	ml	16,900	8,450
26.	Telur	1000	gr	24,000	24,000
27.	Tepung Maizena	1	pak	5,500	5,500
28.	<i>Thick block</i>	1	buah	85,000	85,000
29.	<i>Whipping Cream</i>	1000	ml	80,000	8,000
TOTAL					927,700

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL.10.TOTAL BIAYA DEKORASI

NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR	JUMLAH (Rp)
				HARGA (Rp)	
1.	Alkohol	100	ml	4,200	4,200
2.	Kakao Bubuk	5	gr	23,500	653
3.	<i>Neutral Gel</i>	500	gr	23,000	4,600
4.	Pewarna Biru	1	botol	3,000	3,000
5.	Pewarna Cokelat	1	botol	3,000	3,000
6.	Pewarna Hijau Tua	1	botol	3,000	3,000
7.	Pewarna Hitam	1	botol	3,000	3,000
8.	Pewarna Kuning Muda	1	botol	3,000	3,000
9.	Pewarna Kuning Telur	1	botol	3,000	3,000
10.	Pewarna Merah	1	botol	3,000	3,000
11.	Pewarna <i>Orange</i>	1	botol	3,000	3,000
12.	Pewarna <i>Pink</i>	1	botol	3,000	3,000
13.	Pewarna Ungu	1	botol	3,000	3,000
14.	<i>Rolled Fondant</i>	5	kg	310,000	248,000
15.	Sedotan Plastik	2	pak	3,000	6,000
16.	Tepung Maizena	1	pak	5,500	5,500
17.	<i>Thick block</i>	1	buah	85,000	85,000
TOTAL					383,953

Sumber : Olahan Data Penulis,2020

g. Rumusan Harga Jual

Harga jual merupakan barang atau uang dengan jumlah tertentu yang dibutuhkan untuk mendapatkan suatu barang atau jasa dengan jumlah tertentu (Hansen dan Mowen,2001). Penulis menggunakan metode perhitungan total harga makanan dibagi persen harga makanan lalu dikalikan dengan 100 (Spencer & Rippington, 2013).

TABEL 11.HARGA JUAL PRODUK DENGAN *DUMMY*

NO.	ITEM	KUANTITAS	UNIT	HARGA (Rp.)
1	<i>Dummies</i>	10	buah	90,000
2	Kebutuhan dekorasi	17	buah	383,953
TOTAL RECIPE COST				473,953
DESIRED COST PERCENT				35%
PRELIMINARY SELLING PRICE				1,901,526
CREATIVITY AND ARTS (40%)				189,581
ACTUAL SELLING PRICE				2,000,000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

TABEL.12.HARGA JUAL DENGAN KUE *RED VELVET* DAN *RICE CRISPY*

NO.	ITEM	KUANTITAS	UNIT	HARGA (Rp.)
1	<i>Kue red velvet</i>	5	resep	401,628
2	<i>Rice crispy</i>	4	resep	208,700
3	<i>Cream cheese frosting</i>	1	resep	88,200
4	Kebutuhan dekorasi	17	buah	383,953
TOTAL RECIPE COST				1,082,481
DESIRED COST PERCENT				35%
PRELIMINARY SELLING PRICE				4,329,923
CREATIVITY AND ARTS (40%)				432,992
ACTUAL SELLING PRICE				4,500,000

Sumber : Olahan Data Penulis, 2020

h. Pelaksanaan Kegiatan

1) Lokasi

- Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi
Produk : Duta Prima Residence no.19 – Cimahi
Utara, Jawa Barat 40513
- Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Produk :
Duta Prima Residence no.19 – Cimahi Utara, Jawa
Barat 40513

2) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

April 2020 – Juli 2020

3) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Juli 2020