

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Perayaan ulang tahun dimulai pada zaman Yunani Kuno, orang-orang akan membuat kue berbentuk bulat untuk merayakan hari kelahiran Dewi Bulan bernama Artemis. Kue yang bulat itu kemudian diberi lilin agar bersinar untuk melambangkan bulan. Kemudian pada abad ke-18 di Jerman perayaan ulang tahun untuk anak-anak dan orang dewasa juga menggunakan kue. Anak-anak merayakan acara ulang tahun mereka yang disebut dengan *kinderfest*. Pada acara itu, mereka juga menyediakan kue dan lilin (Garry's, 2020).

Kue ulang tahun dapat diartikan sebagai makanan penutup berupa kue tart yang disajikan kepada seseorang pada hari lahirnya. Umumnya, kue tart itu akan dihias dengan nama orang yang berulang tahun lengkap dengan ucapan 'Selamat Ulang Tahun' dan lilin (Barley Bakery and Cake, 2020).

Pada mulanya kue ulang tahun ini mirip dengan roti (Barley Bakery and Cake, 2020), Namun pada zaman roma kuno, adonan *basic bread* terkadang ditambahkan dengan mentega, madu dan telur sehingga menghasilkan produk seperti kue yang manis (Ben-Nun, 2018).

Dewasa ini, kue ulang tahun hadir dengan berbagai tema dan dekorasi. Dalam menghias kue ulang tahun, penggunaan *butter cream* sudah sangat umum, *marzipan*, *royal icing* dan *chocolate modelling* juga dapat menjadi pilihan (Trezie, 2016). Pada pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis memutuskan untuk menggunakan *Rolled Fondant* untuk menutupi dan menghias kue. *Fondant* merupakan salah satu

pilihan modern untuk menghias kue. Penggunaan *fondant* memberi kemudahan dalam pengaplikasian dan desain pada kue, karena proses yang lebih cepat dan mudah dibanding dengan menggunakan *icing* tradisional (Garrett, 2007).

Fondant berasal dari Bahasa Perancis "*Fondre*" yang artinya "Meleleh". *Fondant* dibagi menjadi dua jenis, yaitu *Poured Fondant* dan *Rolled Fondant*. *Poured Fondant* adalah campuran gula yang dihangatkan dan dilelehkan, kemudian membentuk cairan kental yang biasanya menjadi hiasan pada kue kering dan produk *pastry* lainnya. Sedangkan *Rolled Fondant* seringkali digunakan sebagai bahan penghias kue. Hasilnya yang lembut dan dapat diberi warna sesuai kebutuhan (Shier, 2013). Warnanya putih dan bertekstur lembut setelah diuleni serta mudah dibentuk menjadikan *rolled fondant* banyak digunakan sebagai bahan penghias kue. Penggunaan *rolled fondant* pun cukup mudah, pertama-tama ambillah *rolled fondant* sesuai kebutuhan. Lalu uleni sambil menambahkan warna yang dikehendaki hingga tercampur rata. Setelah selesai, *rolled fondant* dapat segera digunakan sesuai kebutuhan.

Pada tugas akhir ini penulis memakai berbagai macam warna pada *fondant* yang mewakili masing-masing karakter dari pahlawan super Marvel. Penggunaan warna ini bermaksud untuk lebih menonjolkan karakter-karakter yang penulis pilih pada pembuatan kue ulang tahun, yaitu hijau, merah, biru, abu-abu, dan beberapa untuk pelengkap yaitu hitam, putih dan coklat. Untuk *item* dekorasi yang berbahan dasar *rice krispy*, penulis menggunakan teknik *sculpture* atau memahat untuk membentuk *item* dekorasi yang diinginkan.

Kue ulang tahun seringkali mengambil tema dari kesukaan atau hobi orang yang berulang tahun, dengan tujuan kue itu dapat menjadi pusat perhatian dalam acara. Tema merupakan hal yang sangat penting untuk menentukan bentuk kue serta dekorasinya, sesuai dengan tujuan dalam suatu acara (Faridah dkk, 2008).

Untuk pemilihan tema pada kue ulang tahun, penulis memutuskan mengambil tema pahlawan super yang berasal dari *Marvel Studios*, sebuah studio film yang berasal dari Amerika Serikat. *Marvel Studios* merupakan rumah dari banyak karakter pahlawan super yang terkenal. Kiprahnya di industri perfilman berawal dari buku komik yang pertama kali diliris pada tahun 1939 (Wirawan, 2019). Kesuksesan *Marvel* pada penjualan komiknya menghantarkan perusahaan itu hingga dapat memproduksi berbagai macam film pahlawan super yang dapat disaksikan dan dinikmati pada era ini.

Selain itu, pemilihan tema ini juga bermaksud untuk menunjukkan semangat dan kerja sama tim yang digambarkan para pahlawan super *Marvel* dalam film. Mengingat kedua poin itu diperlukan dalam kehidupan sehari-hari khususnya dalam bermasyarakat. Berdasarkan data tersebut penulis memutuskan untuk memberi judul Tugas Akhir dengan topik *Food Presenting* ini dengan:

**“KUE ULANG TAHUN BERTEMA PAHLAWAN SUPER
MARVEL”**

B. KONSEP PRODUK

Berikut merupakan uraian penulis mengenai tema, jenis, dan desain produk yang menjadi topik dalam Tugas Akhir ini:

1. TEMA PRODUK

Tema yang menarik tentu akan menjadi pusat perhatian dalam sebuah acara, khususnya pada acara ulang tahun. Keberadaan kue ulang tahun sebagai ikon dari acara ulang tahun memerlukan tema yang menarik dan mencirikan kesukaan dari orang yang berulang tahun.

Pemilihan tema pahlawan super Marvel sebagai topik pada Tugas Akhir ini didasari oleh banyaknya karakter pahlawan super yang dimiliki oleh *Marvel Studios* sebagai rumah produksi film. Penggemar dari karakter-karakter fiksi ini juga banyak karena kesuksesan filmnya sempat merajai bioskop di seluruh dunia hingga membuat karakter seperti *Hulk*, *Iron Man*, *Captain America*, *Spider-Man* dan *Thor* menjadi terkenal. Maka produk ini ditujukan untuk penggemar karakter pahlawan super Marvel dari berbagai usia.

2. JENIS PRODUK

Seiring dengan perkembangan kue ulang tahun dengan berbagai tema dari tahun ke tahun mendorong penulis untuk memilih dan mengembangkan kue ulang tahun dengan tema pahlawan super Marvel.

Pada produk ini penulis menggunakan kue berjenis *butter cake* yaitu *lemon madeira butter cake* menggunakan *cake tin* Ø30, Ø25 dan Ø10 cm dengan jumlah resep yaitu sebesar 3 kali resep.

Untuk *item* dekorasi seperti tangan Hulk, dan palu Thor penulis menggunakan *rice krispy* sebagai bahan dasarnya agar semua komponen yang ada di kue dapat dinikmati dan dimakan.

3. DESAIN PRODUK

Dalam pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan media *Styrofoam* sebagai pengganti kue asli pada tingkat pertama hingga ketiga, karena *Styrofoam* dinilai lebih memudahkan penulis dalam pengerjaan tugas akhir. Untuk alas, penulis memilih media *thick block* Ø45 cm yang dilapisi *fondant* warna hitam agar warna pada produk dapat lebih menonjol lagi. Berikut merupakan ukuran pada tiap tingkatnya:

- a. Tingkat pertama, Tinggi produk 25 cm dengan diameter 30 cm
- b. Tingkat kedua, Tinggi produk 15 cm dengan diameter 20 cm
- c. Tingkat ketiga, Tinggi produk 10 cm dengan diameter 10 cm

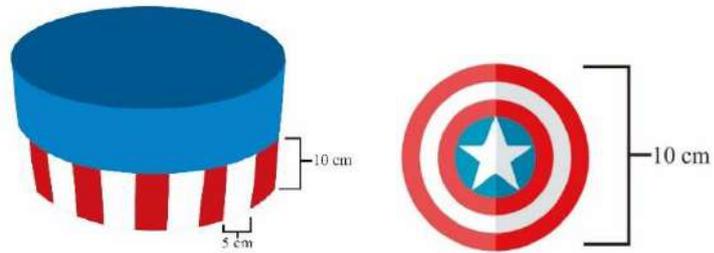


Gambar 1: Desain Produk
(Sumber: Olahan Penulis, 2020)

Bentuk lingkaran yang klasik pada produk dengan tema yang modern menjadi pilihan penulis agar tema yang dipilih menjadi pusat perhatian. Pemilihan warna yang kontras tiap tingkatnya melambangkan tiap tokoh pahlawan super, yaitu:

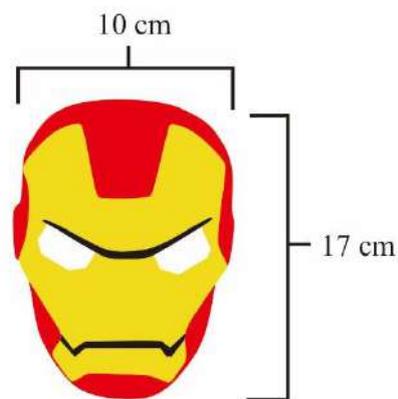
- a. Pada tingkat pertama penulis menggambarkan *Captain America* sebagai ketua dari perkumpulan pahlawan super Marvel, *Avengers*. Pada *tier* pertama ini, penulis menggunakan warna merah, biru dan putih yang persis seperti kostum yang dikenakan oleh pahlawan super dengan nama asli Steve Rogers ini. *Captain America* dibekali oleh sebuah tameng berwarna merah dan biru dengan hiasan berbentuk bintang pada bagian tengahnya, terinspirasi dari bendera Amerika Serikat (Marvel, 2020). Pemilihan tokoh *Captain America* sebagai inspirasi pada kue

tingkat pertama adalah karena *Captain America* adalah ketua sekaligus fondasi dari perkumpulan pahlawan super *Avengers*.



Gambar 2 dan 3: Desain Produk
(Sumber: Olahan Penulis, 2020)

- b. Pada tingkat kedua penulis menggambarkan *Iron Man*, seorang milyarder jenius sekaligus pemilik perusahaan *Stark Industries* yang memproduksi berbagai macam peralatan dengan mengedepankan teknologi. Bernama asli Tony Stark, *Iron Man* memiliki baju perang berbahan dasar besi berwarna merah dan kuning keemasan yang dilengkapi dengan berbagai macam senjata di dalamnya (Marvel, 2020). Dengan kekuatannya itu, *Iron Man* mampu menghancurkan benda keras seperti dinding tebal yang penulis gambarkan pada tingkat kedua.



Gambar 4: Desain Produk

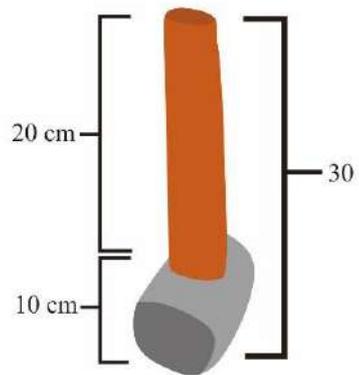
(Sumber: Olahan Penulis, 2020)

- c. Pada tingkat ketiga, penulis menggambarkan *Spider-Man*, seorang remaja jenius bernama Peter Parker tergigit oleh laba-laba yang telah terpapar radiasi radioaktif. Hal itu menyebabkannya memiliki kekuatan super laba-laba. Dengan kejeniusannya, Peter menciptakan serangkaian senjata yang dapat menembakan jaring laba-laba dan mengunggah aksi heroiknya ke media sosial. Melihat potensi itu, Tony Stark merekrutnya untuk menjadi bagian dari *Avengers* yang telah menjadi mimpi Peter sejak lama (Marvel, 2020). *Spider-Man* dilengkapi dengan baju berwarna merah dengan aksen jaring laba-laba berwarna hitam yang penulis gambarkan pada *tier* ketiga.

Selain itu, penulis juga menambahkan beberapa hiasan ikonik yang melambangkan beberapa tokoh penting dalam perkumpulan pahlawan super Marvel, yaitu:

- a. Thor sang Dewa Petir.

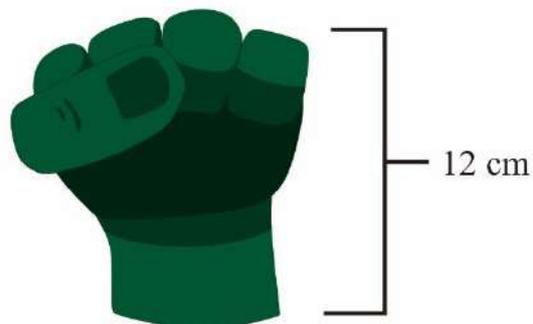
Thor sang Dewa Petir memiliki senjata andalan berupa palu sakti *Mjolnir*. Palu sakti andalan Thor tersebut hanya bisa digunakan oleh orang-orang bijaksana yang dianggap layak. Thor yang merupakan anak dari Dewa Odin merupakan salah satu yang layak untuk menggunakan *Mjolnir* dan menjadikannya sebagai senjata ikonik (Marvel, 2020).



Gambar 5: Desain Produk
(Sumber: Olahan Penulis, 2020)

b. Hulk

Pada tingkat ketiga, penulis menambahkan hiasan tangan hijau Hulk. Bentuk tangan yang sedang mengepal menggambarkan betapa kuatnya ia. Bernama asli Dr. Bruce Banner, seorang ilmuwan yang terpapar sinar Gamma, menyebabkannya memiliki kekuatan super yang dapat mengubahnya menjadi raksasa hijau pemarah (Marvel, 2020).



Gambar 6: Desain Produk
(Sumber: Olahan Penulis, 2020)

4. TINJAUAN PRODUK

A. PURCHASE ORDER

Purchase Order (PO) adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli berisi keterangan daftar pembelian barang atau bahan dari pemasok (Utami, 2018). Berikut merupakan daftar bahan yang diperlukan penulis:

TABEL 1

***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA
CAKE***

NO	BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA PASAR (Rp)	HARGA BELI (Rp)
1	<i>Alcohol Food Grade</i>	1	botol	20.000	20.000
2	<i>Baking Powder</i>	15	gr	6.500	6.500
3	<i>Cake Board Ø 30 cm</i>	1	pcs	8.000	8.000

TABEL 1

***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA
CAKE (LANJUTAN)***

4	<i>CMC</i>	1	botol	8.200	8.200
5	<i>Esens Vanilla</i>	15	ml	5.500	5.500
6	<i>Gula</i>	1800	gr	12.170	24.340

7	<i>Hand Gloves Latex</i>	1	pcs	15.000	15.000
8	<i>Icing Sugar</i>	150	gr	6.500	6.500
9	<i>Lemon</i>	15	pcs	30.000	30.000
10	Tepung Maizena	1000	gr	17.500	17.500
11	<i>Marshmallow</i>	600	gr	32.000	64.000
12	Mentega	2500	gr	120.000	300.000
13	Pewarna Makanan (Merah)	1	botol	1.700	1.700
14	Pewarna Makanan (Biru)	1	botol	1.700	1.700
15	Pewarna Makanan (Coklat)	1	botol	1.700	1.700
16	Pewarna Makanan (Hijau)	1	botol	1.700	1.700

TABEL 1***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA******CAKE (LANJUTAN)***

17	Pewarna Makanan (Hitam)	1	botol	1.700	1.700
----	----------------------------	---	-------	-------	-------

18	Pewarna Makanan (Kuning)	1	botol	1.700	1.700
19	<i>Rice Krispy</i>	1000	gr	25.000	25.000
20	<i>Rolled Fondant</i>	5000	gr	335.000	335.000
21	<i>Shortening</i>	100	gr	11.000	11.000
22	<i>Silver Metalic Dust</i>	1	botol	45.000	45.000
23	Sumpit	8	pcs	8.000	8.000
24	Susu	250	ml	6.000	6.000
25	Telur	27	pcs	20.000	40.000
26	Tepung Protein Sedang	1800	gr	12.000	24.000
27	<i>Thick Block</i>	1	pcs	117.000	117.000
TOTAL					1.126.740

Sumber: (Hasil Olahan Penulis, 2020)

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR STYROFOAM

NO	BAHAN	KUANTITAS	UNIT	HARGA PASAR	HARGA BELI
-----------	--------------	------------------	-------------	------------------------	-------------------

1	<i>Alcohol Food Grade</i>	1	botol	20.000	20.000
2	<i>CMC</i>	1	botol	8.200	8.200
3	<i>Custom Styrofoam</i>	3	pcs	75.000	75.000
4	<i>Cake Board Ø30 cm</i>	1	pcs	8.000	8.000
5	Tepung Maizena	1000	kg	17.500	17.500
6	Pewarna Makanan (Merah)	1	botol	1.700	1.700
7	Pewarna Makanan (Kuning)	1	botol	1.700	1.700

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR STYROFOAM
(LANJUTAN)

8	Pewarna Makanan (Coklat)	1	botol	1.700	1.700
9	Pewarna Makanan (Hijau)	1	botol	1.700	1.700
10	Pewarna Makanan (Biru)	1	botol	1.700	1.700
11	Pewarna Makanan (Hitam)	1	botol	1.700	1.700
12	<i>Rolled Fondant</i>	5000	kg	335.000	335.000
13	<i>Silver Metallic Dust</i>	1	botol	45.000	45.000
14	Styrofoam Ø10 cm t=10cm	1	pcs	3.000	3.000
15	Styrofoam Ø20 cm t=15cm	1	pcs	17.000	17.000

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR STYROFOAM
(LANJUTAN)

16	Styrofoam Ø30 cm t=25cm	1	pcs	25.000	25.000
17	<i>Thick Block Ø</i> <i>45 cm</i>	1	pcs	117.000	117.000
TOTAL					680.900

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

B. STANDARD RECIPE

Pada Tugas Akhir ini, penulis melampirkan standar resep *Lemon Madeira Cake*, *Butter Cream Icing*, *Pewarnaan Fondant*, pengaplikasian *fondant* pada dekorasi palu Thor, tangan Hulk, dan topeng *Iron Man* berbahan dasar *rice krispies*, serta pengaplikasian *fondant* pada kue ulang tahun.

a. Lemon Madeira Cake

TABEL 3

LEMON MADEIRA CAKE STANDARD RECIPE

Yield:

6 whole cake: @ Ø 30 2 whole, Ø25 2 whole, Ø10 2 whole

NO	METODE	BAHAN	KUANTITAS	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan Bahan
2	Kocok	Mentega	1800 gr	Di mesin pada kecepatan tinggi
		Gula	1800 gr	

				hingga warnanya pucat.
3	Kurangi			Kecepatan mesin.
4	Campurkan	Telur	27 butir	Satu per satu ke dalam adonan mentega-gula.
5	Campurkan	Esens Vanilla Lemon Zest	15 ml 15 buah	Ke adonan dengan kecepatan sedang.
6	Tambahkan	Tepung <i>Baking Powder</i>	1800 15 gr	Yang sudah diayak ke dalam adonan sedikit demi sedikit.
7	Pastikan	Adonan		Tercampur rata dengan mengaduknya menggunakan <i>rubber spatula</i> .
8	Tambahkan	Susu	200 ml	Ke dalam adonan.
9	Tuang	Adonan		Ke dalam cetakan.
10	Panggang	Kue		Hingga matang.

(Sumber: Panduan Untuk Pemula Dekorasi *Cake*, Tanpa tahun)

b. *Butter Cream Icing*

TABEL 4

BUTTER CREAM ICING STANDARD RECIPE

Yield: 900 gr

NO	METODE	BAHAN	KUANTITAS	KETERANGAN
1	Persiapkan			Alat dan bahan.
2	Masukan	Mentega	700 gr	Ke dalam mesin. Kocok dengan kecepatan tinggi.
3	Tambahkan	<i>Icing</i> <i>Sugar</i>	150 gr	Ke dalam mentega yang sudah mulai mengembang. Turunkan kecepatan mesin
4	Tambahkan	Susu	50 ml	Ke adonan. Aduk rata.

(Sumber: Jemma Wilson, 2016)

c. Pengaplikasian *Fondant* pada dekorasi Tangan Hulk dan Palu Thor.

TABEL 5
PENGAPLIKASIAN FONDANT PADA DEKORASI
BERBASIS *RICE KRISPIES*

NO	METODE	BAHAN	KUANTITAS	KETERANGAN
1	Persiapkan			Alat dan Bahan
2	Lelehkan	<i>Marshmallow</i> Mentega	500 gr 50 gr	Di <i>microwave</i> .
3	Campurkan	<i>Rice Krispies</i>	1000 gr	Ke dalam <i>marshmallow</i> -mentega yang sudah leleh.
4	Aduk	Adonan		Hingga rata dan dapat dibentuk.
Dekorasi Tangan Hulk				
5	Lumuri	<i>Hand Glove</i> <i>Latex</i>		Dengan menggunakan <i>Shortening</i> . Lalu balikan sisi luar dengan sisi dalam.

TABEL 5
PENGAPLIKASIAN FONDANT PADA DEKORASI
BERBASIS *RICE KRISPIES* (LANJUTAN)

6	Masukan	Adonan <i>Rice Krispies</i>	300 gr	Ke dalam <i>Hand Glove Latex</i> , isi seluruh bagiannya.
7	Potong	<i>Hand Glove Latex</i>		Dan keluarkan <i>Rice Krispies</i> dengan hati-hati.
8	Bentuk	<i>Rice Krispies</i>		Seperti bentuk kepalan tangan. Simpan hingga mengeras.
9	Asah	<i>Rice Krispies</i>		Yang telah mengeras menggunakan <i>grater</i> .
10	Tutup	Permukaan Tangan Hulk berbasis <i>Rice Krispies</i>		Menggunakan <i>fondant</i> berwarna hijau.
11	Tambahkan			Detail kuku dan ruas jari menggunakan <i>edible pen</i> dan pewarna hitam.

TABEL 5
PENGAPLIKASIAN FONDANT PADA DEKORASI
BERBASIS *RICE KRISPIES* (LANJUTAN)

Dekorasi Palu Thor				
12	Bentuk	<i>Adonan Rice Krispies</i>	300 gr	Menjadi persegi Panjang. Bagian ini akan menjadi kepala palu Thor.
13	Biarkan	<i>Adonan Rice Krispies</i>		Hingga mengeras.
14	Bentuk	<i>Adonan Rice Krispies</i>	200 gr	Menjadi bentuk <i>stick</i> dengan bantuan <i>plastic wrap</i> . Biarkan mengeras.
15	Lelehkan	<i>Marshmallow</i>		Dan rekatkan kedua adonan <i>rice krispies</i> menjadi satu hingga membentuk palu.

TABEL 5
PENGAPLIKASIAN FONDANT PADA DEKORASI
BERBASIS *RICE KRISPIES* (LANJUTAN)

16	Ratakan			Permukaan Rice Krispies menggunakan pisau.
17	Tutupi			Permukaan kepala palu menggunakan <i>fondant</i> berwarna abu-abu.
18	Tutupi			Bagian permukaan pegangan palu menggunakan <i>fondant</i> berwarna coklat.
19	Campurkan	<i>Silver Dust</i> <i>Alcohol</i>		Di mangkuk kecil.

TABEL 5
PENGAPLIKASIAN FONDANT PADA DEKORASI
BERBASIS *RICE KRISPIES* (LANJUTAN)

20	Oles			Campuran <i>Silver Dust-Alcohol Food Grade</i> di permukaan kepala palu.
Tangan Hulk dan Palu Thor siap digunakan sebagai dekorasi pada kue ulang tahun.				

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020.)

d. *Standard Recipe* pewarnaan *rolled fondant*

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT

Yield: 5000 gr

NO	BAHAN	KUANTITAS	UNIT	KETERANGAN
1	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna biru	1500 5	Gr ml	Uleni dan campur hingga rata. Warna ini dipergunakan untuk tingkat pertama, hiasan tameng <i>Captain America</i> dan untuk tingkat kedua.

TABEL 6
STANDARD RECIPE PEWARNAAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

2	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna merah	1000 5	Gr ml	Uleni dan campur hingga rata. Warna ini akan dipergunakan untuk tingkat ketiga, jubah Thor. Topeng <i>Iron Man</i> , dan ornamen <i>Captain America</i> pada tingkat pertama.
3	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna kuning	200 3	gr ml	Uleni dan campur hingga rata. Warna ini akan dipergunakan untuk membuat hiasan topeng Iron Man pada tingkat kedua.
4	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau	300 3	Gr ml	Uleni dan campur hingga rata. Warna ini akan dipergunakan untuk dekorasi tangan Hulk di atas tingkat ketiga.
5	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Coklat	300 3	Gr ml	Uleni dan campur hingga rata. Warna ini akan dipergunakan untuk membuat pegangan pada palu Thor.
6	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam	900 5	Gr ml	Uleni dan campur hingga rata. Warna ini akan dipergunakan untuk detail pada tingkat ketiga, detail pada topeng <i>Iron Man</i> .

7	<i>Rolled Fondant</i> biru <i>Rolled Fondant</i> hitam	800 600	Gr gr	Uleni hingga menghasilkan warna abu-abu. Warna ini akan dipergunakan pada tingkat kedua, mata palu Thor, dan hiasan batu.
8	<i>Rolled Fondant</i> Putih	400	gr	Warna ini digunakan untuk dekorasi tameng <i>Capt. America</i> pada kue tingkat pertama, hiasan mata untuk dekorasi topeng <i>Iron Man</i> dan <i>Spiderman</i>

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020.)

e. *Standard Recipe* Penggunaan *Rolled Fondant*

TABEL 7
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT

Yield: 1 Whole Cake (3 Tier)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan			Alat dan bahan
Tingkat pertama: <i>Dummy</i> Ø 30 cm T=25 cm				
2	Lapisi	1 buah	<i>Dummy</i> Ø 30 cm T=25 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
3	Semprotkan		Air	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> .
4	Pipihkan	300 gr	<i>Rolled Fondant</i> merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> . <i>Dusting</i> menggunakan Maizena.

TABEL 7
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

5	Potong	300 gr	<i>Rolled Fondant</i> merah	Yang telah dipipihkan menjadi 5 cm x 10 cm sebanyak yang dibutuhkan.
6	Pipihkan	300 gr	<i>Rolled Fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> . <i>Dusting</i> menggunakan maizena.
7	Potong	300 gr	<i>Rolled Fondant</i> putih	Yang telah dipipihkan menjadi 5 cm x 10 cm sebanyak yang dibutuhkan.
8	Susun		<i>Rolled fondant</i> putih dan merah	Mengelilingi <i>dummy</i> .
9	Pipihkan	600 gr	<i>Rolled Fondant</i> biru	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga membentuk lingkaran $\varnothing 30$ cm. <i>Dusting</i> menggunakan maizena.
10	Tutupi	1 pcs	<i>Dummy</i> $\varnothing 30$ cm	Menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna biru tadi, haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
11	Potong			Kelebihan fondant menggunakan <i>small knife</i> , jangan sampai menutupi bagian putih-merah.

TABEL 7
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

12	Ambil	30 gr 10 gr 5 gr	<i>Rolled Fondant</i> merah <i>Rolled Fondant</i> putih <i>Rolled Fondant</i> biru	Pipihkan menggunakan <i>rolling pin</i> .
13	Cetak		<i>Rolled Fondant</i> putih	Menggunakan <i>cookie cutter</i> bentuk bintang dan <i>ring cutter</i> Ø 7.5 cm
14	Pipihkan		<i>Rolled Fondant</i> biru	Menggunakan <i>rolling pin</i> . <i>Dusting</i> menggunakan maizena. Lalu cetak menggunakan <i>ring cutter</i> Ø 6 cm.
15	Pipihkan		<i>Rolled Fondant</i> merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> . <i>Dusting</i> menggunakan maizena. Lalu cetak menggunakan <i>ring cutter</i> Ø5.5 cm dan Ø9.5 cm.
16	Susun		<i>Rolled Fondant</i>	Yang telah dicetak sehingga membentuk tameng <i>Captain America</i> .
17	Tempel			Hiasan tameng <i>Captain America</i> pada bagian depan <i>cake</i> .

TABEL 7
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

Tingkat kedua: <i>Dummy</i> Ø20 cm T=15 cm				
18	Lapisi	1 buah	<i>Dummy</i> Ø20 cm T=15 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
19	Semprotkan		Air	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> .
20	Pipihkan	1050 gr	<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> abu-abu.	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga membentuk lingkaran Ø20 cm. <i>Dusting</i> menggunakan maizena jika perlu.
21	Tutupi	1 buah	<i>Dummy</i> Ø20 cm T=15 cm	Menggunakan <i>rolled fondant</i> abu-abu yang sudah dipipihkan tadi, haluskan menggunakan <i>fondant</i> <i>smoother</i> .
22	Tambahkan			Detail dinding menggunakan <i>fondant</i> <i>modelling tools</i> .
23	Campurkan	5 ml 2 ml	Pewarna hitam <i>Alcohol</i> <i>food grade</i>	Pada mangkuk kecil.
24	Olesi		Detail dinding pada <i>Dummy</i> tingkat kedua	Menggunakan campuran pewarna- <i>alcohol</i> menggunakan <i>brush</i> .
Tingkat ketiga: <i>Dummy</i> Ø10 cm T=10 cm				

TABEL 7
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

25	Lapisi	1 buah	<i>Dummy</i> Ø10 cm T=15 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
26	Semprotkan		Air	Pada seluruh permukaan <i>dummy</i> .
27	Pipihkan	500 gr	<i>Rolled fondant</i> merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> . <i>Dusting</i> menggunakan maizena jika perlu.
28	Tutupi	1 pcs	<i>Dummy</i> Ø10 cm	Menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna merah tadi, haluskan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
29	Bentuk	100 gr	<i>Rolled Fondant</i> hitam	Menjadi dekorasi jaring laba-laba.
30	Pipihkan	10 gr 20 gr	<i>Rolled fondant</i> hitam <i>Rolled fondant</i> putih	Menggunakan <i>rolling pin</i> .
31	Cetak		<i>Rolled fondant</i> hitam dan putih	Menggunakan <i>ring cutter</i> Ø8.5 cm untuk warna putih dan Ø9 cm untuk warna hitam.

TABEL 7
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

32	Potong			<i>Rolled fondant</i> yang telah dicetak tadi menjadi masing-masing dua bagian.
33	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> putih di atas fondant hitam. Bagian ini akan menjadi mata <i>Spiderman</i> pada tingkat ketiga.
34	Tempelkan			Detail mata <i>Spiderman</i> pada <i>dummy</i> tingkat ketiga.
Hiasan batu				
35	Bentuk	50 gr	<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Menjadi bentuk bulat menyerupai batu.
Hiasan jubah Thor				
36	Pipihkan	70 gr	<i>Rolled fondant</i> merah	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ukuran 10 cm x 25 cm, <i>dusting</i> dengan maizena jika perlu.
37	Susun			Hiasan jubah Thor di tingkat kedua, menjuntai hingga tingkat pertama.

TABEL 7
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN ROLLED FONDANT
(LANJUTAN)

38	Rekatkan		Hiasan jubah Thor	Pada tingkat kedua. Atur sedemikian rupa.
Topeng IronMan				
39	Pipihkan	200 gr	<i>Rolled Fondant</i> merah	Hingga membentuk Topeng <i>IronMan</i>
40	Bentuk	150 gr	<i>Rolled Fondant</i> kuning	Untuk detail topeng di bagian atasnya
41	Tambahkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> hitam	Untuk detail mata dan garis pada topeng <i>IronMan</i>
		50 gr	<i>Rolled Fondant</i> putih	
Susun semua bagian kue				
42	Susun			<i>Cake</i> dimulai dari tingkat pertama hingga ketiga.
43	Taruh			Hiasan palu Thor (lihat Tabel 5) di samping tingkat pertama.
44	Susun			Hiasan tangan Hulk di atas tingkat ketiga (lihat Tabel 5).
45	Pasang			Detail di depan hiasan tangan Hulk.
46	Susun			Hiasan batu di beberapa bagian.
47	Tambahkan			Tulisan ' <i>Happy Birthday</i> ' dan dekorasi bintang pada bagian depan kue tingkat pertama.
Kue Ulang Tahun siap dipresentasikan.				

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

C. RECIPE COST

Berikut penulis melampirkan *recipe cost* untuk kue ulang tahun berbahan dasar *Lemon Madeira Cake* dan *Styrofoam*.

TABEL 8

RECIPE COST BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA CAKE

NO	BAHAN	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	Alkohol <i>Food Grade</i>	50	ml	Rp 20,000	100 ml	Rp 10,000
2	<i>Baking Powder</i>	15	gram	Rp 49,500	1 can	Rp 1,650
3	<i>Cake Board Ø 30 cm</i>	1	pcs	Rp 8,000	1 pcs	Rp 8,000
4	CMC	1	pcs	Rp 8,200	1 pcs	Rp 8,200
5	Esens Vanilla	15	ml	Rp 8,500	60 ml	Rp 2,125
6	Gula	1800	gram	Rp 12,170	1000 gram	Rp 21,906
7	<i>Hand Glove Latex</i>	1	pcs	Rp 35,000	100 pcs	Rp 350

TABEL 8

RECIPE COST BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA CAKE

(LANJUTAN)

8	<i>Icing Sugar</i>	150	gram	Rp 6,500	250 gram	Rp 3,900
9	Lemon	15	pcs	Rp 30,000	1000 gram	Rp 64,286
10	Maizena	1000	gram	Rp 17,500	1000 gram	Rp 17,500
11	<i>Marshmallow</i>	600	gram	Rp 32,000	300 gram	Rp 64,000
12	Mentega	2500	gram	Rp 120,000	1000 gram	Rp 300,000
13	Pewarna Makanan (Biru)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
14	Pewarna Makanan (Coklat)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
15	Pewarna Makanan (Hijau)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
16	Pewarna Makanan (Hitam)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700

TABEL 8

RECIPE COST BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA CAKE

(LANJUTAN)

17	Pewarna Makanan (Kuning)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
18	Pewarna Makanan(Merah)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
19	<i>Rice Krispies</i>	1000	gram	Rp 25,000	500 gram	Rp 25,000
20	<i>Rolled Fondant</i>	5000	gram	Rp 335,000	5000 gram	Rp 335,000
21	<i>Shortening</i>	100	gram	Rp 11,000	500 gram	Rp 2,200
22	<i>Silver Metallic Dust</i>	1	botol	Rp 45,000	1 botol	Rp 45,000
23	Sumpit	8	pcs	Rp 1,000	1 pcs	Rp 8,000
24	Susu	250	ml	Rp 6,000	250 ml	Rp 6,000
25	Telur	27	pcs	Rp 26,000	1000 gram	Rp 43,875

TABEL 8
RECIPE COST BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA CAKE
(LANJUTAN)

26	Tepung Protein Sedang	1800	gram	Rp 12,000	1000 gram	Rp 21,600
27	<i>Thick Block</i> Ø 45 <i>cm</i>	1	pcs	Rp 117,000	1 pcs	Rp 117,000
TOTAL						Rp 1,115,792

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

TABEL 9
RECIPE COST BERBAHAN DASAR STYROFOAM

N O	BAHAN	JUMLA H	UNIT	HARGA SATUAN		Jumlah
				Harga	Unit	
1	Alkohol <i>Food Grade</i>	50	ml	Rp 20,000	100 ml	Rp 10,000
2	Cake board Ø30 cm	1	pcs	Rp 8,000	1 pcs	Rp 8,000
3	CMC	1	pcs	Rp 8,200	1 pcs	Rp 8,200
4	Custom Styrofoam	3	pcs	Rp 75,000	3 pcs	Rp 75,000
5	Maizena	1000	gram	Rp 16,000	1000 gram	Rp 16,000
6	Pewarna Makanan (Biru)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
7	Pewarna Makanan (Coklat)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
8	Pewarna Makanan (Hijau)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
9	Pewarna Makanan (Hitam)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700

TABEL 9
RECIPE COST BERBAHAN DASAR STYROFOAM
(LANJUTAN)

10	Pewarna Makanan (Kuning)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
11	Pewarna Makanan (Merah)	1	botol	Rp 1,700	1 botol	Rp 1,700
12	<i>Rolled Fondant</i>	5000	gram	Rp 335,000	5000 gram	Rp 335,000
13	Silver Metalic Dust	1	botol	Rp 45,000	1 botol	Rp 45,000
14	Styrofoam Ø10 cm t=10cm	1	Pcs	Rp 3,000	1 pcs	Rp 3,000
15	Styrofoam Ø20 cm t=15cm	1	Pcs	Rp 17,000	1 pcs	Rp 17,000
16	Styrofoam Ø30 cm t=25cm	1	Pcs	Rp 45,000	1 pcs	Rp 45,000
17	<i>Thick Block Ø 45 cm</i>	1	Pcs	Rp 117,000	1 pcs	Rp 117,000
TOTAL						Rp 689,400

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

D. SELLING PRICE

Berikut dilampirkan perhitungan harga jual untuk kue ulang tahun berbahan dasar *Lemon Madeira Cake* dan *Styrofoam*. Penulis menggunakan formula harga jual yang ditetapkan Paul R. Dittmer (2003), yaitu:

$$\text{Sales} = \text{Cost} / \text{Cost \%} \times 100$$

(Sumber: Dittmer, 2003)

TABEL 10

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR LEMON MADEIRA CAKE

TOTAL INGREDIENTS COST	Rp	1,115,792
CREATIVITY AND ART 40%	Rp	446,317
TOTAL COST	Rp	1,562,109
DESIRED COST PERCENT		35%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp	4,463,168
ACTUAL SELLING PRICE	Rp	4,500,000

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

TABEL 11

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR STYROFOAM

TOTAL INGREDIENTS COST	Rp	689,400
CREATIVITY AND ART 40%	Rp	275,760
TOTAL COST	Rp	965,160
DESIRED COST PERCENT		35%
PRELIMINARY SELLING PRICE	Rp	2,757,600
ACTUAL SELLING PRICE	Rp	2,800,000

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

E. KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG PRESENTASI PRODUK

Berikut merupakan daftar alat-alat yang diperlukan penulis dalam proses pengerjaan Tugas Akhir:

TABEL 12

DAFTAR ALAT PENUNJANG

NO	GAMBAR	NAMA	KEGUNAAN
1		<i>Turn table</i>	Digunakan untuk mempermudah pada saat <i>covering fondant</i>
2		Silpat	Digunakan sebagai alas pada saat menguleni <i>fondant</i> .
3		Timbangan	Digunakan untuk menimbang semua bahan yang diperlukan.
4		Penggaris	Digunakan untuk mengukur <i>fondant</i> .

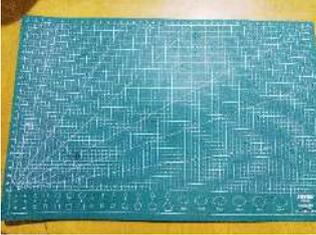
TABEL 12
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

5		<i>Rolling pin</i>	Digunakan untuk memipihkan dan menggilas <i>fondant</i> .
6		<i>Ring Cutter</i>	Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> .
7		<i>Fondant Modelling Tools</i>	Berfungsi sebagai alat untuk memberi detail pada <i>fondant</i> .
8		<i>Fondant Smoother</i>	Berfungsi sebagai alat untuk menghaluskan permukaan kue yang telah ditutupi <i>fondant</i> .

TABEL 12
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

9		<i>Brush</i>	Digunakan untuk memulas pewarna pada <i>fondant</i> .
10		<i>Star Cookie Cutter</i>	Digunakan untuk mencetak bentuk bintang.
11		<i>Small Knife</i>	Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> .
12		<i>Edible Pen</i>	Berfungsi sebagai alat untuk menggambar detail pada hiasan.

TABEL 12
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

13		<p><i>Mini Kneer</i> <i>Palletes</i></p>	<p>Digunakan sebagai alat untuk memindahkan dummy yang telah ditutupi <i>rolled fondant</i>.</p>
14		<p>Cutting Mat</p>	<p>Digunakan sebagai alas untuk memotong <i>fondant</i>.</p>
15		<p>Plastic Wrap</p>	<p>Digunakan untuk melapisi <i>Styrofoam</i>.</p>

TABEL 12
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

16		Mangkuk Kecil	Digunakan sebagai wadah untuk mencampurkan pewarna dengan <i>alcohol food grade</i> .
17		<i>Cake Board</i>	Digunakan sebagai alas kue.
18		<i>Dummy Styrofoam</i>	Digunakan sebagai media pengganti kue asli.
19		<i>Thick Block</i>	Berfungsi sebagai alas kue.

TABEL 12
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

20		<i>Spray Bottle</i>	Berfungsi untuk menyemprotkan air pada permukaan <i>dummy</i> .
21		<i>'Happy Birthday' cookie cutter</i>	Berfungsi untuk mencetak tulisan <i>'Happy Birthday'</i> .

(Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020)

F. WAKTU DAN LOKASI PELAKSANAAN LATIHAN

a. Waktu Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Maret 2020 – Juli 2020

b. Lokasi Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

1. Kost Penulis: Jalan Gegerkalong Hilir Nomor 22
2. Rumah Penulis: Jalan Sepakat V Jakarta Timur