

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Eksistensi kue yang dihias dengan dekorasi yang indah berawal dari abad pertengahan ke tujuh belas tepat di waktu yang sama dengan keberadaan loyang kue yang mulai muncul pada dapur-dapur lokal di penjuru Eropa Utara. Ide menghias kue dengan beragam dekorasi muncul dan menginspirasi para koki besar Eropa dalam berlomba-lomba untuk menciptakan dekorasi terbaik.

Persaingan ketat muncul diantara banyaknya *food decorator* di Eropa dalam mengembangkan seni dekorasi kue. Giovanni Lorenzo Bernini, seorang *food decorator* yang berasal dari Italia, menghasilkan sebuah karya seni berupa *Sugar Sculpting* (Flinn, TT). Di sisi lain, pada tahun 1588, penggunaan *Sugar Paste* (*Rolled Fondant*) dalam proses menghias kue mulai menyebar luas. Pelan namun pasti, pertumbuhan industri *Sugarcraft* dalam *cake decoration* berkembang tidak hanya di daratan Eropa namun juga mendunia.

Kue yang dibuat bisa terlihat indah dan terasa enak. Namun nilai suatu kue dapat dihargai lebih dengan adanya dekorasi yang menarik baik itu sesuai dengan tema atau berdasarkan keinginan orang yang merayakan acara tersebut. Selain itu, kue tersebut terasa spesial dengan adanya kesan yang melekat bagi orang-orang. Dalam proses pembuatannya, proses dekorasi menjadi tahap paling menarik namun memiliki tingkat tersulit dari keseluruhan proses yang ada. Adanya keterlibatan segi kreativitas muncul dari banyaknya ide dan inspirasi dalam merealisasikan pesan yang ingin disampaikan melalui dekorasi secara visual. Jadi tidaklah aspek cita rasa saja, namun penampilan mampu meningkatkan standar kualitas pada kue.

Sekarang ini, permintaan pasar terhadap kue yang didekor dalam berbagai bentuk dan rasa pun cukup melonjak. Kue disajikan untuk melengkapi berbagai perayaan seperti ulang tahun, pernikahan, pesta kelulusan, *baby shower*, serta hari-hari besar lainnya. Kue sebagai medium memiliki fleksibilitas yang memudahkan kreator untuk menuangkan ide dan segala kreativitasnya dengan hasil yang variatif baik itu menggunakan *buttercream*, *royal icing*, ataupun *fondant*.

Tidak ada yang lebih istimewa dari kue yang dilapisi dengan *fondant* secara rapi dan dekoratif. Tulisan ucapan atau hanya sekedar nama yang tertera di atasnya dapat mempermanis dekorasi kue. Atau dengan pita yang digilas tipis mengelilingi kue tersebut membuatnya lebih atraktif. Alasan dibaliknyanya maraknya penggunaan *fondant* adalah penampilannya yang cantik, terlihat berkelas, kue pernikahan *high-end* dan kue untuk acara-acara spesial sering kali menggunakan *icing* ini sebagai medium dalam mendekor (Bloom, 2011).

Sugar paste (rolled fondant) muncul pada awal tahun 1558. *Fondant* berasal dari gula, sirup, dan air yang mana bisa juga terbuat dari susu, krim, mentega yang dimasak dan di haluskan hingga kristal gula tidak terlihat dan terasa dalam segi tekstur oleh lidah. Pada segi karakteristik, *fondant* berwarna putih mengkilap, selembut beludru, dan secara konsistensi seperti plastik (Anderson, 2016). *Royal icing* memiliki hasil akhir yang keras dan rapuh apabila dijadikan lapisan penutup kue, cenderung mudah patah dan memisah saat kue dipotong. Beliau juga menyatakan bahwa dalam penggunaan *royal icing* memiliki rentang waktu yang cukup lama untuk membiarkan kue itu mengeras apabila dibandingkan dengan menggunakan *sugar paste*, yang mana bisa di lebarkan dan digulung serta mudah sekali menyesuaikan beragam bentuk kue. (Vercoe, 1973).

Pada kesempatan kali ini, penulis memilih seni dekorasi kue jenis *sculpted cake*. Seni dekorasi kue ini diwujudkan dengan memahat dan dibuat dengan hati-

hati menjadi bentuk (seperti sepatu, bantal, binatang atau bahkan manusia), ditutupi dengan *buttercream* dan *fondant* yang kemudian dicat atau didekorasi dengan warna menggunakan bahan-bahan yang dapat dimakan. Bentuknya yang menyerupai bentuk asli menghasilkan impresi yang kuat terhadap orang-orang (Marek, 2014).

Secara general, dalam *Sculpting* terdapat tiga metode yaitu: *modeling*, *carving*, dan *joining*. Metode *Modeling* dapat diaplikasikan dengan *clay*, *wax*, atau material lunak serta lembut. Dalam prosesnya, Pemahat menambah dan menambal bahan menjadi suatu bentuk yang diinginkan. Pada metode *Carving*, apa yang dilakukan oleh Pemahat justru kebalikan dari apa yang dilakukan pada metode *Modeling* dikarenakan pada metode ini lebih menitikberatkan proses mengurangi daripada menambah bahan. Dalam metode *Joining*, Pemahat menggunakan potongan-potongan kayu, logam, atau plastik dan digabungkan menjadi satu dalam suatu konstruksi (Mee, 1912).

Metode *Sculpting* yang sama diaplikasikan dalam proses pembuatan dekorasi kue berbentuk figur *sneakers* yaitu metode *Joining*. Melalui proses penyusunan *base* berbentuk alas sepatu hingga mencapai tinggi yang proporsional, kemudian dipahat dengan lekuk-lekuk menyerupai bentuk *sneakers* yang diinginkan. Setelah metode *Sculpting*, figur *sneakers* dilapisi dengan *buttercream* lalu ditutup dengan *rolled fondant* yang sudah diberi warna. Detail menjadi titik kritis dalam mewujudkan tingkat kemiripan dengan aslinya pada tahap ini. Teknik-teknik yang akan diterapkan untuk mempertegas detail antara lain *quilting* dan *stitching* yang mana berarti sama dengan jahitan. Teknik-teknik tersebut akan diterapkan untuk mempertegas detail dengan menggunakan *modelling tools* dan *textured paper*. Pada tahap terakhir, penulis berencana akan memberi sentuhan

akhir dengan menyemprot figur *sneakers* dengan menggunakan *clear edible spray* sehingga menghasilkan efek yang dimiliki oleh kulit sintetis asli.

Keberadaan *sneakers* telah berkembang pada 1839. Dimulai pada tahun tersebut, Charles Goodyear, seorang ilmuwan asal Amerika, menemukan bahan yang lentur, tahan air, serta mudah dicetak sebagai bahan alas *sneakers*. Seiring berjalannya waktu, muncul berbagai macam inovasi bahan alas *sneakers* yang lebih awet dan menyesuaikan kebutuhan seperti bahan *plimsolls*, yang mana sudah ada sejak awal abad ke-19 (Jana, 2019).

Sneakers dianggap sebagai sinonim dari sepatu olahraga. Banyak orang menyebut semua jenis sepatu sol karet sebagai sepatu kets meskipun tidak sepenuhnya benar. Alasan dibalik penyebutan nama tersebut dikarenakan sol karet tidak membuat suara bising dan cenderung ringan saat digunakan (Rubina, 2017).

Jordan 1 dirilis pada tahun 1985 di masa akhir Michael Jordan menyandang titel pemula. Dengan *colorway* legenda pertama yang berwarna hitam dan merah atau yang umum dikenal dengan kata *Banned* berdasarkan fakta bahwa Michael Jordan pada masa itu didenda \$5500 per pertandingan dengan menggunakan *Jordan 1* terkait pelanggaran aturan seragam liga. Menanggapi hal tersebut, tim Nike dan agensi periklanan menemukan cara lain untuk mendongkrak potensi yang ada sehingga *Jordan 1* meraup ketenaran pesat setelah adanya iklan yang menyatakan, "On October 15, Nike created a revolutionary new basketball shoe. Later on 18th, the NBA threw them out of the game. Fortunately, the NBA can't stop you from wearing them. Air Jordans. From Nike." (Forester, 2017) yang mana dalam bahasa Indonesia berarti "Pada 15 Oktober, Nike menciptakan sepatu basket terbaru yang revolusioner. Kemudian hari pada 18 Oktober, NBA menolak sepatu tersebut untuk digunakan dalam pertandingan. Namun

sayangnya, NBA tidak bisa memberhentikanmu dari menggunakannya. Air Jordan. Dari Nike.”

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis memilih topik *food presenting* pada penyusunan Tugas Akhir dengan Figur *Sneakers* sebagai acuan bentuk dikarenakan *sneakers* memiliki tingkat kerumitan yang tinggi dari banyaknya tekstur yang ada pada badan *sneakers*, *midsole*, *lining*, *heels*, dsb. Hal yang mendasari penulis memilih *food presenting* dikarenakan penulis ingin menggali potensi dalam segi dekorasi yang akan diperoleh dalam proses pengerjaannya. Dalam mewujudkan figur tersebut mencakup beberapa proses yang ada diantaranya proses *sculpting* dengan metode *Joining*, lalu ditutupi dengan *rolled fondant* yang menyangkut proses *detailing* (menggunakan dengan teknik *stitching*, *quilting*, dan *layering*), serta adanya sentuhan akhir berupa penyemprotan *edible clear spray* sehingga mendapatkan hasil serupa layaknya kulit sintesis asli. Penulis berencana untuk mengerjakan 80% yang mencakup *sneakers box* dan *sneakers base* diselesaikan dirumah dan sisanya sebanyak 20% penulis akan menyelesaikan *shoe laces*, *outsole*, dan *sneakers box detailing* serta mempresentasikan saat sidang. Sehingga dengan ini, penulis mengangkat judul:

“DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR *SNEAKERS*”

B. Desain Produk

1. Tema Produk

Pengambilan tema *cake decoration* pada *sneakers* dikarenakan banyaknya detail yang dapat ditonjolkan dari figur tersebut, diantaranya bagian *midsole* (berada di bagian atas dan bawah sol), *toebox* (bagian penutup dan melindungi jemari kaki) atau *outsole* (bagian terbawah yang mengenai permukaan secara langsung). Bagian-bagian tersebut memiliki beragam tekstur

dan aksesoris yang ada pada *sneakers*, contohnya pada bagian *outsole* memiliki alur sol, lalu pada bagian *toebox* akan diberikan lubang-lubang kecil yang mana pada *sneakers* aslinya berguna untuk sirkulasi udara, dsb. Contoh-contoh yang sudah disebutkan tadi memberikan peluang kepada penulis untuk mengembangkan kemampuannya dalam memberikan atensi yang besar pada hal-hal kecil. Tidak hanya *sneakers*, penulis juga akan membuat *sneakers box* tersebut disertai dengan keterangan yang mendeskripsikan jenis dan spesifikasi *sneakers* tersebut yang akan diterakan pada sisi kardus serta logo *Jumpman* dan angka 23. Aksesoris kayu pada media penunjang akan dibuat untuk memberikan kontras warna secara keseluruhan.

Berikut adalah beberapa contoh tampilan dari badan *Jordan 1* tiap sisi secara mendetail dilengkapi dengan *sneakers box* yang akan penulis buat.

GAMBAR 1
TAMPAK SAMPING *JORDAN 1 MID SE*



Sumber: Nike, 2017

GAMBAR 2
TAMPAK DEPAN *JORDAN 1 MID SE*



Sumber: Nike, 2017

GAMBAR 3
TAMPAK ATAS *JORDAN 1 MID SE*



Sumber: Nike, 2017

GAMBAR 4
TAMPAK BELAKANG *JORDAN 1 MID SE*



Sumber: Nike, 2017

GAMBAR 5
JORDAN 1 MID SE STITCHES DETAIL



Sumber: Nike, 2017

GAMBAR 6
JORDAN 1 MID SE SNEAKERS BOX



Sumber: Nike, 2017

2. Jenis Produk

Jenis produk yang diangkat penulis adalah *birthday cake decoration* dengan bentuk *sculpted*. Pangsa pasar dalam dunia dekorasi kue yang ada di Indonesia sudah meluas dan berkembang dikarenakan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap seni yang diaplikasikan pada kue. Sehingga tidak hanya pada segi cita rasa, namun kue tersebut dapat memuaskan pelanggan melalui dekor yang menarik. Namun, saat ini jenis *cake decoration* lebih menekankan pada dekorasi *birthday cake* hingga *wedding cake* dalam bentuk normal. Adanya penambahan ucapan “happy birthday” mengidentifikasi sebuah *birthday cake*. Melalui bentuk atau dekorasi kue dapat mencerminkan orang yang berulang tahun baik itu menggambarkan hobi maupun kesukaan tanpa memandang gender atau usia dalam peruntukannya. Hal ini mendorong penulis untuk mengambil langkah lebih dengan membentuk *sculpture* kue menjadi figur yang diinginkan sesuai dengan permintaan pasar. Minimnya pesaing dalam segi ini memberikan kesempatan penulis untuk bisa unjuk kemampuan sebagai dekorator kue. Dalam kesempatan ini, penulis akan membuat dekorasi kue figur *sneakers* dengan menggunakan *dummy*. Alasan dibalik penggunaan *dummy* agar dapat disimpan dan dijadikan pajangan dengan daya tahan yang lebih lama.

3. Ilustrasi dan Ukuran Produk

Produk yang dibuat terbagi menjadi dua konsentrasi yang berbeda yaitu bentuk *sneakers box* dan satu *sneakers Jordan 1* yang diletakkan diatas media penunjang beraksen kayu sebagai alas. Kedua base produk menggunakan *dummy* dan menggunakan *rolled fondant* dalam proses dekor sebagai media.

Berikut penulis paparkan mengenai detail desain dan ukuran komponen yang sudah dijabarkan diatas, antara lain:



Sumber: Hasil Desain Penulis, 2020

1. *Sneakers Jordan 1 Mid SE* ini merupakan salah satu jenis *sneakers* yang sifatnya terbatas di pasaran, mengingat bahwa *SE* itu sendiri merupakan singkatan dari *special edition*. Perbedaan yang jelas antara *Jordan* seri ini dengan yang lain yaitu adanya anyaman pada logo *Swoosh* dan memberikan peluang kepada penulis dapat menerapkan teknik *stitching* dengan warna biru *jeans*, violet, oranye, dan merah. Secara general *sneakers* di dominasi dengan warna putih, *tongue area*

berwarna biru kehitaman, tali sepatu warna hitam, serta *collar* berwarna merah. Rasio yang digunakan sebesar 1:1 mengikuti ukuran *sneakers* ukuran pria yaitu 43. Ukuran *sneakers* memiliki tinggi 15 cm, lebar 11 cm, dengan panjang alas sebesar 32 cm. *Base* yang digunakan dalam pembuatan figur ini berupa *dummy*.

2. *Sneakers Jordan 1 Mid SE Sneakers Box*: Dalam perealisasiannya, penulis memilih untuk menggunakan *dummy*. Warna yang dipilih mengikuti sebagaimana *Jordan 1 sneakers box* pada aslinya, yaitu abu-abu. Pada bagian dan sisi kanan bawah akan disematkan logo *Jumpman* warna emas yang merupakan ikon berupa siluet Michael Jordan yang sedang melakukan *slam dunk*. Di sebelah kiri bawah tercantum label *look-alike* dengan keterangan sepatu berupa ukuran, warnal, dan jenis serta angka 23 warna emas yang melambangkan nomor *jersey* Michael Jordan selama menggeluti dunia bola basket sejak kuliah hingga tingkat profesional. Ukuran kotak sepanjang 34 cm, lebar 27 cm, dan tinggi 12 cm akan ditutupi oleh *rolled fondant* berwarna abu-abu dengan *glossy finish* menggunakan *edible clear spray*.
3. Pada media penunjang, tepatnya pada bagian alas kayu akan diberikan tulisan "*Happy Birthday*" yang melambangkan peruntukkan kue tersebut dengan menggunakan *letter cutting tool* berwarna putih agar kontras.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan paparan dekorasi kue berbentuk figur *sneakers* yang berkenaan dengan standar resep, alat & bahan, *purchase order*, dan *costing price* diantaranya:

1. Standar Resep

a. *Vanilla Confetti Cake*

Dalam pembuatan figure *sneakers* ini, penulis menyarankan penggunaan jenis *butter cake* berupa *Vanilla Confetti Cake* yang memberi kesan meriah dan melambungkan pesta ulang tahun dengan penambahan mesis warna-warni (Scott, 2018). Kue ini memiliki karakteristik yang kokoh namun lembut di mulut. Resep tersebut bersumber dari website tertera yang dibuat oleh Chef Scott dalam pembuatan *sculpted cake*. Hal ini memudahkan penulis dalam membuat suatu bentuk yang nantinya akan di lapisi *vanilla frosting* lalu ditutup dengan *fondant*. Penggunaan *Vanilla Confetti Cake* hanya digunakan pada figur *sneakers* saja dari satu resep yang menghasilkan satu loyang berukuran 12"x15". Berikut merupakan *standard recipe* dari *Vanilla Confetti Cake* serta gramasi *rolled fondant* dalam perealisasiian *Decorated Cake* berbentuk figur *sneakers*.

TABEL 1

STANDARD RECIPE VANILLA CONFETTI CAKE

Vanilla Confetti Cake			Kategori: <i>Cakes</i>	
			Jumlah Hasil: 12" x 15" (3)	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Kocok	4800 g 2718 g	<i>Sugar</i> <i>Unsalted</i> <i>Butter</i>	(suhu ruang) Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga warna berubah menjadi pucat selama 3 menit dengan kecepatan rendah.
2	Tambahkan		<i>Vanilla</i> <i>Essence</i>	Aduk hingga rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1

STANDARD RECIPE VANILLA CONFETTI CAKE (LANJUTAN)

Vanilla Confetti Cake			Kategori: <i>Cakes</i>	
			Jumlah Hasil: 12" x 15" (3)	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	Masukan	1944 g 360 g 2100 g	<i>Whole Milk</i> <i>Sour Cream</i> <i>Whole Eggs</i>	Sebagai bahan basah, semua bahan dijadikan satu dalam wadah.
4	Saring	3000 g 900 g	<i>Soft Flour</i> <i>Baking Powder</i>	dan kedalam wadah yang sama sebagai bahan kering. Masukan secara bergantian dengan bahan basah.
5	Tambahkan	1500 g	<i>Sprinkles</i>	kemudian aduk rata.
6	Tuangkan			Adonan kedalam <i>cake tin</i> \varnothing 20 cm hingga penuh yang sudah diberi <i>greasing oil</i> dan <i>parchment paper</i> .
7	Panggang			Kue dalam suhu 165°C selama 30-40 menit.
8	Keluarkan			Kue dari oven, dinginkan sebelum mendekorasi.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

b. Rolled Fondant

TABEL 2

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT

Rolled Fondant			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
1	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Biru Pewarna Hitam	375 20 3	g tetes tetes	Untuk <i>collar</i> , <i>toebox frame</i> , <i>list eyestay</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 2

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT (LANJUTAN)

Rolled Fondant			Kategori: Decorative Works	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
2	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Oranye	35 4	g tetes	Untuk detail <i>Swoosh</i>
3	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah	150 12	g tetes	Untuk <i>collar detail</i>
4	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Violet Pewarna Merah	35 4 1	g tetes tetes	Untuk detail <i>Swoosh</i>
5	<i>Rolled Fondant</i> Putih	450	g	Untuk dasar <i>sneakers</i>
6	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam	350 24	g tetes	Untuk <i>collar base</i> , tali sepatu
		900 52	g tetes	Untuk <i>sneakers box</i>
7	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Coklat	630 38	g tetes	Untuk kayu

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

c. Pembuatan Dekorasi Kue Berbentuk Figur *Sneakers*

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR SNEAKERS			Kategori: Decorative Works	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
PROSES PEMBUATAN ALAS KAYU				
1	Siapkan	1 pc		Media penunjang (triplek) yang sudah ditempelkan dengan <i>styrofoam</i> sebagai level.
2	<i>Roll</i>	900 g	<i>Rolled Fondant</i> Coklat	Hingga fleksibel dengan ketebalan yang sesuai untuk proses <i>covering</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR SNEAKERS			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
3	<i>Cover</i>			<i>Rolled fondant</i> diatas triplek hingga tertutup rapih kemudian potong dengan menggunakan <i>x-acto knife</i> pada bagian yang berlebih.
4	Cetak			dengan menggunakan <i>rubber mould</i> untuk mendapatkan aksen kayu.
5	<i>Brush</i>		Pewarna Coklat, Kuning, Oranye	<i>Rolled fondant</i> dengan <i>mould</i> alur kayu. Biarkan perwarna mengering.
PROSES PEMBUATAN DESAIN SNEAKERS BOX				
5	Siapkan	1 pc		<i>Dummy</i> persegi panjang.
6	<i>Roll</i>	300 g	<i>Rolled Fondant</i> Hitam	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
7	<i>Cover</i>			<i>Rolled fondant</i> diatas <i>dummy sneakers box</i> hingga tertutup rapih secara terpisah tiap sisinya (total 5 sisi) Pastikan sudah di beri air terlebih dahulu sebagai perekat. kemudian potong dengan menggunakan <i>x-acto knife</i> pada bagian yang berlebih.
8	<i>Roll</i>	50 g	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
9	Tempel		<i>Edible Print</i>	Jumpman dan angka 23 diatas <i>rolled fondant</i> putih.
10	Potong			Dengan ukuran yang sedikit lebih besar dari <i>edible print</i> tsb.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR SNEAKERS			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
11	<i>Brush</i>		<i>Lustre Gold Powder</i>	Pada siluet <i>Jumpman</i> dan angka 23. Biarkan mengering.
12	Tempel		Siluet <i>Jumpman</i> No. 23	Pada sisi kanan bawah <i>sneakers box</i> . Pada sisi kiri bawah <i>sneakers box & label</i> .
PROSES PEMBUATAN FIGUR SNEAKERS				
14	Siapkan	1 pc		<i>Dummy</i> yang sudah dibentuk menjadi figur <i>Sneakers</i> .
15	<i>Roll</i>	250 g	<i>Rolled Fondant Hitam</i>	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
16	<i>Cover</i>			Pada bagian <i>insole</i> serta collar <i>sneakers</i> tersebut lalu potong bagian berlebih.
17	<i>Roll</i>	300 g	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
18	<i>Cover</i>			Bagian ujung depan sepatu atau <i>toebox</i> . Potong bagian berlebih. Bagian yang menjadi lapisan dasar <i>sneakers</i> . Lalu potong bagian berlebih. Potong bagian putih yang bertumpuk dengan bagian <i>toebox</i> serta bagian hitam pada collar yang sudah di <i>cover</i> sebelumnya.
20	Potong			Berbentuk persegi panjang sebagai bagian <i>tongue</i> kemudian tekan dengan menggunakan modelling tool untuk memberikan aksan <i>padded</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR SNEAKERS			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
21	Cover			Pada bagian depan tengah <i>collar</i> .
22	<i>Roll</i>	50 g	<i>Rolled Fondant</i> Biru	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
23	Potong			Berbentuk persegi panjang sebagai bagian <i>eyestay</i> . Potong bagian berlebih. Kemudian tekan dengan menggunakan <i>stitching roller</i> untuk memberikan aksan jahitan.
24	<i>Cover</i>			Pada bagian pinggir masing-masing bibir <i>collar</i> .
25	<i>Roll</i>	100 g	<i>Rolled Fondant</i> Biru	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata
26	Cover			Dengan mengelilingi bagian depan <i>sneakers</i> sebagai bagian <i>toe cap</i> .
27	Potong			Bagian yang berlebih. Kemudian tekan dengan menggunakan <i>stitching roller</i> untuk memberikan aksan jahitan.
28	<i>Roll</i>	50 g	<i>Rolled Fondant</i> Biru	Hingga fleksibel memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
29	<i>Cover</i>			Bagian tengah bawah <i>sneakers</i> .
30	Potong			Bentuk <i>quarter panel</i> lalu lubangi bagian 3 titik yang nantinya akan menjadi <i>eyestay</i> . Setelah itu, tekan dengan menggunakan <i>stitching roller</i> untuk memberikan aksan jahitan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR SNEAKERS			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
31	<i>Roll</i>	75 g	<i>Rolled Fondant Merah</i>	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
32	<i>Cover</i>			Dengan menyelimuti <i>collar</i> yang nantinya akan dijadikan sebagai <i>collar detail</i> .
33	Potong			$\frac{1}{4}$ bagian atas bawah yang bertumpuk dengan <i>fondant</i> hitam mengelilingi <i>collar</i> kemudian potong sisanya. Kemudian tekan dengan menggunakan <i>stitching roller</i> untuk memberikan aksan jahitan.
34	<i>Roll</i>	300 g	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Hingga fleksibel berbentuk memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
35	<i>Cover</i>			sebagai bagian <i>midsole</i> .
36	Potong			Bagian yang berlebih. Kemudian tekan dengan menggunakan <i>modelling tool</i> yang memiliki ujung lurus untuk memberikan aksan dan alur <i>midsole</i> .
37	<i>Roll</i>	35 g	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Hingga fleksibel berbentuk tali setipis-tipsinya dengan ukuran yang seragam.
38	<i>Cover</i>			Pada bagian <i>midsole</i> yang sudah diberi jejak. Potong bagian berlebih. Tekan tali tipis itu menggunakan <i>modelling tool</i> sehingga menghasilkan <i>stitches look-alike</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR SNEAKERS			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
39	Potong			Bagian yang berlebih. Kemudian tekan dengan menggunakan <i>modelling tool</i> yang memiliki ujung lurus untuk memberikan aksent dan alur <i>midsole</i> .
40	<i>Roll</i>	100 g	<i>Rolled Fondant</i> Biru	Hingga fleksibel berbentuk persegi panjang dan memiliki ketebalan yang rata.
41	<i>Cover</i>			sebagai bagian <i>outsole</i> .
42	Potong			Bagian yang berlebih. Kemudian tekan dengan menggunakan <i>modelling tool</i> yang memiliki ujung lurus untuk memberikan aksent dan alur <i>outsole</i> .
43	<i>Roll</i>	50 g	<i>Rolled Fondant</i> Merah	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
44	Potong			Berbentuk logo <i>swoosh</i> .
45	<i>Cover</i>			Serta tempel diantara <i>midsole</i> dan <i>collar</i> hingga bagian tengah belakang <i>sneakers</i> . Ulangi tahap yang sama untuk sisi lain.
46	<i>Roll</i>	25 g	<i>Rolled Fondant</i> Merah, Oranye, Biru, Violet	Hingga fleksibel, memanjang dan memiliki ketebalan yang rata.
47	Potong			Dan susun dengan urutan warna merah, oranye, biru, violet sepanjang 1.5 cm.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR <i>SNEAKERS</i>			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
48	Tempel			Dengan urutan yang sudah disusun pada logo <i>swoosh</i> . Lalu beri guratan rapat dengan menggunakan <i>x-acto knife</i> untuk mendapatkan efek <i>stitches</i> .
49	<i>Roll</i>	35 g	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Hingga fleksibel berbentuk tali setipis-tipsinya dengan ukuran yang seragam.
47	Potong			Bentuk setengah lingkaran dan persegi panjang kecil.
48	Cover			Pada bagian belakang bawah dengan bentuk setengah lingkaran sebagai <i>counter panel</i> sedangkan persegi panjang kecil ditempel pada bagian tengah <i>swoosh</i> gabungan antara dua sisi.
49	Lubangi			Bagian <i>eyestay</i> yang nantinya akan dimasuki <i>shoe laces</i> .
50	<i>Roll</i>	50 g	<i>Rolled Fondant Hitam</i>	Hingga fleksibel dan tipis dengan ukuran yang seragam.
51	Potong			Menjadi strip sebanyak 9 buah sebagai <i>shoe laces</i> .
52	Tempel			Dengan memasukkan <i>laces</i> pada tiap <i>eyelet</i> sebelumnya. Pada ujung <i>lace</i> .
53	Tusuk			Bagian <i>toe box</i> dengan menggunakan <i>modelling tool</i> untuk memberikan aksan lubang. Kemudian tusuk dengan menggunakan <i>edible pen</i> untuk memberikan efek 3D.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 3

STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE (LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERBENTUK FIGUR <i>SNEAKERS</i>			Kategori: <i>Decorative Works</i>	
			Jumlah Hasil: 1 cake	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
54	Tempel		<i>Edible Printing</i>	TPU bertuliskan <i>Nike Air</i> dibagian atas <i>tongue</i> dan logo <i>Jordan</i> pada tiap sisi <i>collar</i> .
55	<i>Spray</i>		<i>Clear Edible Spray</i>	Untuk menghasilkan efek <i>matte</i> pada seluruh bagian <i>sneakers</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

2. Kebutuhan Alat

Untuk menunjang proses pembuatan produk figur *sneakers*, peralatan dan perlengkapan ini dibutuhkan untuk memperlancar kegiatan tersebut berlangsung.

TABEL 4

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO.	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1	<i>Fondant Smoother</i>		Alat penghalus permukaan <i>rolled fondant</i> saat <i>covering</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
2	<i>Turn Table</i>		Alas pengadah selama proses mendekor kue.
3	<i>Fondant Foam Pads</i>		Alas menipiskan <i>rolled fondant</i> di bagian pinggir dengan hasil melengkung.
4	<i>Rolling Pin</i>		Alat menipiskan <i>rolled fondant</i> .
5	<i>Edible Pen</i>		Alat untuk menulis pada permukaan <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 4**DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)**

NO.	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
6	<i>Texture Sheets</i>		Alat pemberi tekstur pada permukaan <i>rolled fondant</i> .
7	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Alat untuk proses <i>detailing</i> pada permukaan <i>rolled fondant</i> .
8	<i>Roller Cutter</i>		Alat pemotong secara presisi yang khususnya untuk bentuk yang melengkung.
10	<i>X-acto Knife</i>		Alat pemotong <i>rolled fondant</i> dengan tingkat presisi yang tinggi.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

3. Purchase Order

Dalam menopang pembuatan figur *sneakers*, penulis menyusun *purchase order* yang merupakan dokumen resmi yang berisi rangkuman barang atau jasa yang mereka beli dari penjual atau pemasok (Anindita, 2018). Tujuan dari penyusunan tersebut dianggap sebagai acuan konkrit yang meminimalisir adanya potensi pembengkakan ataupun kekurangan yang terjadi dalam pembelian kebutuhan barang ataupun dalam segi anggaran yang telah disusun. Di bawah ini adalah penjabaran *purchase order* dalam bentuk tabel yang penulis susun selengkap-lengkapny.

TABEL 5

PURCHASE ORDER DENGAN MEDIA DUMMY

NO	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)	SUMBER
1	Pewarna Hitam	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
2	Pewarna Merah	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
3	Pewarna Oranye	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
4	Pewarna Kuning	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
5	Pewarna Biru	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
6	Pewarna Coklat	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
7	Pewarna Putih	botol	1	10,000	<i>e-commerce</i>
8	Pewarna Bubuk	botol	1	18,000	<i>e-commerce</i>
9	<i>Rolled Fondant</i>	kg	3	216,000	<i>e-commerce</i>
10	Tepung Pati Jagung	kg	1	15,500	TBK
11	<i>CMC</i>	botol	1	12,500	TBK
12	<i>Alcohol</i>	botol	1	25,000	TBK
13	<i>Dummy</i>	set	1	100,000	<i>e-commerce</i>
14	<i>Edible Print</i>	<i>sheet</i>	1	59,000	TBK
15	Pita	roll	1	8,000	Pasar Tradisional
16	<i>Edible Pen</i>	set	1	19,000	TBK
17	<i>Clear Edible Spray</i>	can	1	180,000	<i>e-commerce</i>
TOTAL COST				681,000	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 6

PURCHASE ORDER DENGAN VANILLA CONFETTI CAKE

NO.	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)	SUMBER
1	Pewarna Hitam	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
2	Pewarna Merah	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
3	Pewarna Oranye	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
4	Pewarna Kuning	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
5	Pewarna Biru	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
6	Pewarna Coklat	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
7	Pewarna Putih	botol	1	10,000	<i>e-commerce</i>
8	Pewarna Bubuk	botol	1	18,000	<i>e-commerce</i>
9	<i>Rolled Fondant</i>	kg	3	216,000	<i>e-commerce</i>
10	Tepung Pati Jagung	kg	1	15,500	TBK
11	<i>CMC</i>	botol	1	12,500	TBK
12	<i>Alcohol</i>	botol	1	25,000	TBK
13	Pita	roll	1	8,000	Pasar Tradisional
14	<i>Edible Print</i>	<i>sheet</i>	1	59,000	TBK
15	<i>Edible Pen</i>	set	1	19,000	TBK
16	<i>Clear Edible Spray</i>	can	1	180,000	<i>e-commerce</i>
17	<i>Sugar</i>	kg	4.8	73,920	Pasar Tradisional
18	<i>Unsalted Butter</i>	g	2718	139,700	Pasar Tradisional
19	<i>Whole Milk</i>	g	1944	36,200	Pasar Tradisional
20	<i>Sour Cream</i>	g	360	39,600	Pasar Tradisional
21	<i>Whole Eggs</i>	g	2100	78,900	Pasar Tradisional
22	<i>Soft Flour</i>	g	3000	25,350	Pasar Tradisional
23	<i>Baking Powder</i>	g	90	4,200	Pasar Tradisional
24	<i>Sprinkles</i>	g	1500	10,500	Pasar Tradisional
TOTAL COST				1,089,370	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

4. Recipe Costing

Untuk mengetahui total *cost* keseluruhan yang dibuat, perhitungan *recipe costing* didapat dengan menjumlahkan total keseluruhan harga dari daftar harga bahan makanan yang digunakan lalu dikalikan dengan kuantitas makanan tersebut (Dittmer, 2003).

TABEL 7

***RECIPE COSTING* KEBUTUHAN DEKORASI**

NO.	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)	SUMBER
1	Pewarna Hitam	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
2	Pewarna Merah	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
3	Pewarna Oranye	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
4	Pewarna Kuning	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
5	Pewarna Biru	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
6	Pewarna Coklat	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
7	Pewarna Putih	botol	1	10,000	<i>e-commerce</i>
8	Pewarna Bubuk	botol	1	18,000	<i>e-commerce</i>
9	<i>Rolled Fondant</i>	kg	3	216,000	<i>e-commerce</i>
10	Tepung Pati Jagung	kg	1	15,500	TBK
11	<i>CMC</i>	botol	1	12,500	TBK
12	<i>Alcohol</i>	botol	1	25,000	TBK
13	Pita	roll	1	8,000	Pasar Tradisional
14	<i>Clear Edible Spray</i>	can	1	180,000	<i>e-commerce</i>
15	<i>Edible Print</i>	<i>sheet</i>	1	59,000	TBK
16	<i>Edible Pen</i>	set	1	19,000	TBK
<i>TOTAL COST</i>				581,000	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 8

RECIPE COSTING KEBUTUHAN DEKORASI (VANILLA C. CAKE)

NO.	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)	SUMBER
1	Pewarna Hitam	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
2	Pewarna Merah	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
3	Pewarna Oranye	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
4	Pewarna Kuning	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
5	Pewarna Biru	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
6	Pewarna Coklat	botol	1	3,000	<i>e-commerce</i>
7	Pewarna Putih	botol	1	10,000	<i>e-commerce</i>
8	Pewarna Bubuk	botol	1	18,000	<i>e-commerce</i>
9	<i>Rolled Fondant</i>	kg	2.8	201,600	<i>e-commerce</i>
10	Tepung Pati Jagung	kg	1	15,500	TBK
11	<i>CMC</i>	botol	1	12,500	TBK
12	<i>Alcohol</i>	botol	1	25,000	TBK
13	Pita	roll	1	8,000	Pasar Tradisional
14	<i>Clear Edible Spray</i>	can	1	180,000	<i>e-commerce</i>
15	<i>Edible Print</i>	<i>sheet</i>	1	59,000	TBK
16	<i>Edible Pen</i>	set	1	19,000	TBK
TOTAL COST				566,600	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 9

RECIPE COSTING MENGGUNAKAN VANILLA CONFETTI CAKE

NO.	BAHAN	UNIT	KUANTITAS	HARGA (Rp.)	SUMBER
1	<i>Sugar</i>	kg	4.8	73,920	Pasar Tradisional
2	<i>Unsalted Butter</i>	g	2718	139,700	Pasar Tradisional
3	<i>Whole Milk</i>	g	1944	36,200	Pasar Tradisional
4	<i>Sour Cream</i>	g	360	39,600	Pasar Tradisional
5	<i>Whole Eggs</i>	g	2100	78,900	Pasar Tradisional
6	<i>Soft Flour</i>	g	3000	25,350	Pasar Tradisional
7	<i>Baking Powder</i>	g	90	4,200	Pasar Tradisional
8	<i>Sprinkles</i>	g	1500	10,500	Pasar Tradisional
TOTAL COST				447,570	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

5. Selling Price

Dalam menentukan harga jual terhadap pasar, terdapat dua jenis harga yang ditetapkan oleh penulis antara lain dengan media *dummy* dan berbahan dasar *Vanilla Confetti Cake*. Rumus yang digunakan merupakan rumus paten Spencer dan Rippington (2013) yaitu dengan membagi total harga makanan dengan jumlah persen dari total harga makanan lalu dikalikan seratus.

TABEL 10
SELLING PRICE DENGAN DUMMY

NO.	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)
1	<i>Dummy</i>	buah	3	100,000
2	Kebutuhan Dekorasi	<i>item</i>	16	581,000
TOTAL RECIPE COST				681,500
CREATIVITY AND ARTS 47%				320,305
TOTAL COST				1,001,805
DESIRED COST PERCENT 40%				400,722
PRELIMINARY SELLING PRICE				1,402,527
ACTUAL SELLING PRICE				1,410,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 11
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR VANILLA CONFETTI CAKE

NO.	BAHAN	UNIT	KUAN TITAS	HARGA (Rp.)
1	<i>Vanilla Confetti Cake</i>	g	3100	447,570
2	Kebutuhan Dekorasi	<i>item</i>	16	566,600
TOTAL RECIPE COST				1,014,170
CREATIVITY AND ARTS 47%				405,668
TOTAL COST				1,419,838
DESIRED COST PERCENT 40%				567,935
PRELIMINARY SELLING PRICE				1,987,773
ACTUAL SELLING PRICE				2,000,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

6. Pelaksanaan Kegiatan

a) Lokasi

- Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
Rumah Penulis: Vila Nusa Indah 3, Gg. Nusa Indah No. 4,
Bojongkulur, Gunung Putri, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16969
- Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk
Rumah Penulis: Vila Nusa Indah 3, Gg. Nusa Indah No. 4,
Bojongkulur, Gunung Putri, Kabupaten Bogor, Jawa Barat 16969

b) Waktu

- Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 1. April 2020
 2. Mei 2020
- Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk
 1. Juli 2020