

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Definisi dari kue, adalah makanan ringan yang terbuat dari berbagai kombinasi olahan tepung, lemak, pemanis, telur, susu, dan penyedap tambahan lainnya (Kathleen, 2020). Resep dan varian kue pun menjadi beragam seiring dengan perkembangan zaman dan banyak juga yang sudah berusia berabad-abad lamanya. Membuat kue bukan lagi menjadi suatu hal yang rumit, melainkan bisa menjadi suatu hal yang mudah dilakukan.

Pada saat ini, kue bukan lagi makanan ringan yang hanya untuk dikonsumsi saja. Selain itu, ada juga kue yang dibuat khusus untuk berbagai macam peringatan acara besar, seperti pernikahan, ulang tahun, dan peringatan acara lainnya. Tetapi kue pernikahanlah yang memiliki tradisi terpanjang dan kisah yang paling menggambarkan sejarah *cake decorating* sebagai sebuah seni.

Seiring dengan berkembangnya zaman, varian kue pun menjadi beragam, mulai dari bentuk, rasa, dan warna yang lebih menarik. Dengan dekorasi yang berbagai macam, Istilah *cake decorating* pada umumnya digunakan untuk menggambarkan kue yang telah diberi isian, atau dihias menggunakan *butter cream* dan ada juga yang memiliki beberapa jenis sentuhan akhir dibalut dengan *fondant*. Kue yang dihias atau tidak, dapat mempengaruhi harga jual. Untuk menarik pelanggan, dekorasi kue harus dibuat se-kreatif dan se-cantik mungkin. Tetapi, selain memerhatikan penampilan luar, rasa dan tekstur juga harus dipertimbangkan (Fiberg, 2002).

Fondant adalah jenis *icing* yang terbuat dari sirup jagung, gula, dan gelatin. *Fondant* memiliki sifat yang fleksibel, lentur, dan tekstur *fondant* pun mudah untuk dibentuk. Oleh karena itu, banyak kue pernikahan, atau kue ulang tahun yang menggunakan *fondant* sebagai dekorasinya. *Fondant* memiliki rasa manis, tekstur yang halus dan kaku. *Fondant* cukup berat, sehingga kue yang dilapisi dengan *fondant* perlu memiliki tekstur yang padat untuk menahan bentuk sesuai dengan apa yang diinginkan. Salah satu kegunaan *fondant* dalam *cake decorating* yaitu *rolled*,

Selain digunakan untuk meng-*cover* kue, bisa juga digunakan sebagai hiasan atau *pattern* pada kue. Sebelum dibalut dengan *rolled fondant*, kue harus dilapisi dengan *buttercream* atau *ganache* agar *fondant* dapat melekat dan tetap lentur. Warna dasar *rolled fondant* adalah putih. Untuk mendapatkan warna pada *fondant*, bisa menggunakan pewarna *water base* maupun *oil base*, *pasta* atau *gel*. Pewarnaan pada *rolled fondant* sangatlah penting. Dengan pemberian warna yang sesuai, akan menambah daya tarik, estetika, dan seni dalam *cake decorating*. *Rolled fondant* bisa diberi warna cerah, maupun gelap.

Cake decorating pada zaman sekarang sudah bervariasi, mulai dari bentuk, konsep, hingga penampilannya. Salah satunya adalah *cake decorating* yang berkembang menjadi *sculpted cake*. *Sculpted cake* adalah kue yang dipahat atau kue 3 dimensi, yang dibentuk menjadi figur orang, makanan, hewan, alat musik, dan masih banyak lagi (Elizabeth, 2014).

Sculpted cake telah *booming* di Inggris dan Amerika Serikat sejak tahun 2006 silam. *Sculpted cake* yang berbentuk tiruan figur orang, makanan, dan bentuk lainnya juga mulai diminati warga Indonesia. Untuk membuat *sculpted cake* menjadi seperti bentuk yang nyata, diperlukan keahlian yang khusus (Natasha, 2011).

Berdasarkan penyampaian diatas, penulis ingin mengangkat *sculpted cake* sebagai tema pengaplikasian *rolled fondant* pada *cake decorating*, karena *sculpted cake* sendiri sekarang sudah menjadi *center of attention* pada berbagai acara, khususnya di Indonesia. Dan juga penulis ingin lebih mengembangkan seni dari *sculpted cake* menjadi lebih menarik dan unik.

B. Usulan Produk

Pada tahun 1840 di Inggris, *Afternoon tea* pertama diperkenalkan oleh Anna, *duchess* atau istri bangsawan asal *Bedford* ketujuh. Diceritakan pada suatu sore, *duchess* merasa lapar, sedangkan makan malam dirumahnya disajikan pukul delapan malam. Sehingga terdapat waktu luang yang lama antara makan siang dan makan malam. Maka *duchess* memerintahkan pelayannya untuk menyajikan teh, *scone sandwich*, dan kue yang letakkan diatas nampan untuk diantar ke kamarnya. Akhirnya kebiasaan tersebut diberi sebutan *afternoon tea*.

Kebiasaan meminum teh tersebut berkembang dan terbagi menjadi dua, yaitu *tea time* dan *high tea*. Sebutan *Tea time* lebih diperuntukkan kepada pekerja buruh pabrik, karena pada abad ke-18 banyak pabrik bermunculan saat revolusi industri. Sehingga waktu rehat para buruh dipergunakan untuk meminum teh hangat dan sepotong *biscuit*. Untuk *high tea*, hampir menyerupai *afternoon tea*, hanya saja terdapat perbedaan pada penyajiannya. *Afternoon tea* disajikan di meja yang lebih pendek, sedangkan untuk *high tea* disajikan di meja yang lebih tinggi seperti meja makan. Makanan ringan yang disajikan pada *high tea* juga lebih banyak, dari kue hingga makanan yang agak berat.

Berdasarkan penyampaian diatas, penulis memilih *Afternoon Tea* sebagai acuan bentuk dari *cake decoration* yang akan penulis angkat pada penyusunan Tugas Akhir, karena memiliki tampilan seni klasik dan ingin meningkatkan kemampuan penulis dalam mendekorasi kue. Judul yang akan penulis angkat adalah :

“DEKORASI KUE DENGAN TEMA *AFTERNOON TEA*”

C. Tinjauan Produk

Berikut pemaparan pada produk *afternoon tea* yang memiliki konsep, desain, ukuran, dan *costing* yang akan dijelaskan sebagai berikut :

1. Tema Produk

Tema *Afternoon Tea* memiliki konsep *calming* dan *healing*, karena efek dari minum teh bisa membuat tenang dan nyaman. Sehingga pemilihan warna pastel dan warna cerah akan lebih dominan. Tekstur dan bentuk yang beragam juga menjadi hal yang menarik sehingga kue dapat menyerupai aslinya. Tantangan dan tingkat kesulitan produk yang natural dan detail juga akan meningkatkan kemampuan penulis dalam mendekorasi kue.

Penulis akan membuat tiga *tier dummy styrofoam* yang memiliki komponen ber-tema *afternoon tea*. Bentuk, ukuran dan warna dari masing masing komponen pun berbeda, yang akan lebih didominasi warna biru muda dan emas. Berikut merupakan contoh komponen utama *afternoon tea* sebagai acuan bentuk produk yang akan penulis buat.

GAMBAR 1.1

TEA CUP



Sumber: drinkcoffeetea, 2020

GAMBAR 1.2

TEA POT



Sumber: Aliexpress, 2018

GAMBAR 1.3

MACARON



Sumber: pngitem, 2019

2. Jenis Produk

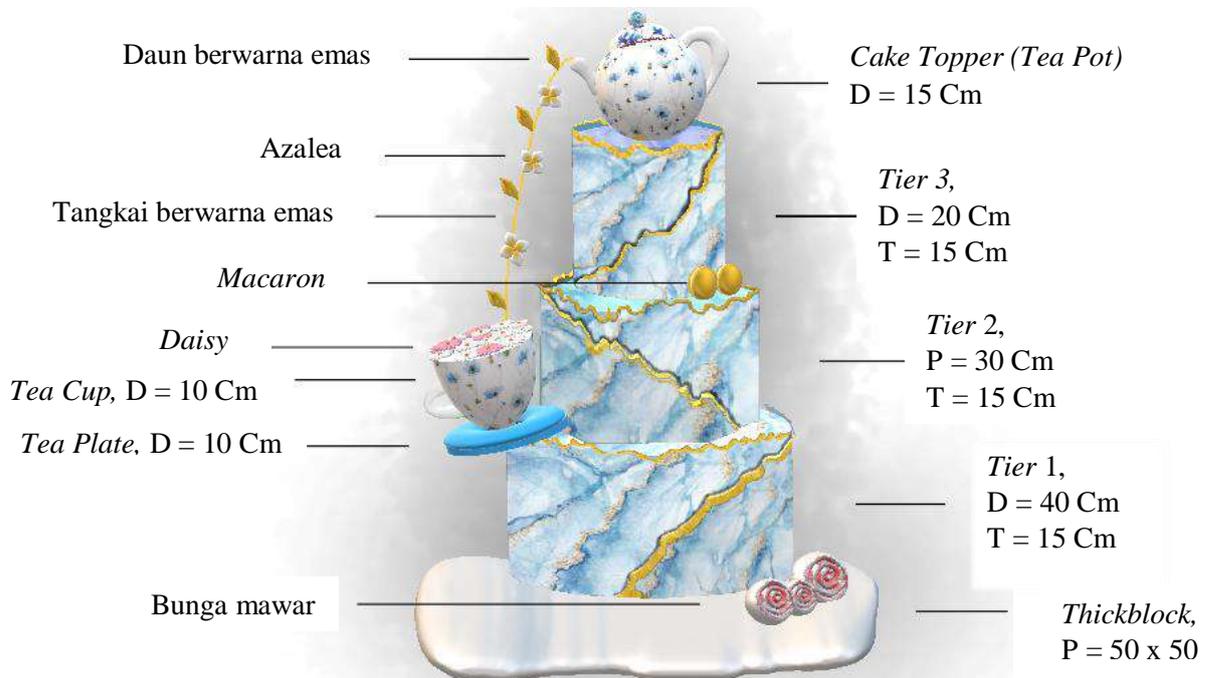
Penulis mengangkat jenis produk dalam pengerjaan tugas akhir ini adalah *birthday cake*. Pemilihan *birthday cake*, dikarenakan *birthday cake* merupakan ikon yang selalu ada dalam setiap perayaan ulang tahun, peminatnya pun ada di semua kalangan dan *birthday cake* juga tak lekang oleh waktu. Konsumen juga melihat dan menghargai seni pada dekorasi kue yang diaplikasikan pada kue yang dipesannya. Warna, bentuk, tekstur, dan detail akan membawa kebahagiaan dan makna tersendiri bagi yang merayakan.

3. Desain Produk

Kue ulang tahun ini terdiri dari tiga *tier*, penulis menggunakan dua *dummy* berbentuk lingkaran pada tingkat satu dan tiga, dan *dummy* berbentuk segi enam sama sisi pada tingkat ke-dua. Kue akan dilapisi *rolled fondant* dengan motif *marble* berwarna biru. Terdapat hiasan ber-tema *afternoon tea* di setiap tingkat kue, seperti teko, cangkir, dan *macaron*. Penulis juga akan membuat beberapa macam bunga menggunakan media *gumpaste*. Berikut adalah desain produk.

GAMBAR 1.4

DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Desain Olahan Penulis, 2020

Berikut merupakan penjelasan pada setiap tingkat :

1. Tingkat satu, *dummy* berbentuk lingkaran berdiameter 40 cm dan tinggi 15 cm akan dilapisi *marble rolled fondant* berwarna biru muda. Bagian sisi kue tingkat satu, dua, dan tiga akan dilapisi *rolled fondant* yang melebihi tinggi kue, dan penulis juga akan menambahkan warna emas pada bagian ujung *fondant* dengan untuk menambah estetika dan keindahan pada kue. Untuk hiasan, terdapat mawar putih yang terbuat dari *gumpaste* dengan warna pink muda pada bagian dalam kelopak.
2. Tingkat dua, *dummy* berbentuk segi enam sama sisi yang memiliki panjang 30 cm dan tinggi 15 cm, dilapisi *marble rolled fondant* berwarna biru muda.

Terdapat *dummy* berbentuk cangkir teh dengan diameter 10 cm, akan dilapisi dengan fondant berwarna putih, dan untuk piring teh terbuat dari fondant berwarna biru, Penulis akan melukis motif bunga pada cangkir untuk memperindah tampilan cangkir.

3. Tingkat tiga, *dummy* berbentuk lingkaran dengan diameter 20 cm dan tinggi 15 cm, dilapisi dengan *marble rolled fondant* berwarna biru muda. Terdapat dua *macaron* yang terbuat dari *fondant* berwarna emas.
4. *Cake Topper (Tea pot)*, teko teh merupakan *dummy* berbentuk bulat yang memiliki diameter 15 cm dan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih. Penulis akan melukis motif bunga berwarna biru pada badan teko dan meletakkan bunga mengelilingi bagian bawah teko sebagai hiasan. Penulis juga memberikan efek teh yang mengalir dari teko teh, ke cangkir teh di tingkat kedua. Media kawat berwarna emas akan dijadikan sebagai tangkai bunga dan dedaunan yang terbuat dari *gumpaste*.
5. *Thickblock*, penulis akan melapisi *thickblock* dengan kain tile polos berwarna putih.

4. *Purchase Order*

Purchase Order merupakan komponen penting dalam pembelian dan dibutuhkan guna menunjang pembuatan produk *afternoon tea*. *Purchase order* berupa daftar bahan yang akan dibutuhkan dalam kegiatan produksi. Berikut merupakan *purchase order* yang telah disusun dibawah ini.

TABEL 1.1

DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN *DUMMY*

NO	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	<i>Thick Block</i>	1	Buah	100,000	Buah	100,000
2	Pewarna Hijau	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
3	Pewarna Cokelat	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
4	Pewarna Ungu	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
5	Pewarna Kuning Muda	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
6	Pewarna Kuning Telur	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
7	Pewarna Merah Tua	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
8	Pewarna Hijau Tua	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
9	Pewarna Orange	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
10	Pewarna Merah Muda	1	Btl	3,000	15 ml	3,000

TABEL 1.1**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN DUMMY****(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
11	Pewarna Biru	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
12	Pewarna Hitam	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
13	<i>Fondant</i>	5000	Gr	330,000	5 kg	330,000
14	Maizena	1000	Gr	18,000	1 kg	18,000
15	<i>Gold Dust</i>	10	Gr	135,000	10 gr	135,000
16	<i>Icing sugar</i>	1	Kg	15,000	1 kg	15,000
17	<i>Drinking Alcohol</i>	50	ml	85,000	50 ml	85,000
18	Kawat emas	1	Roll	14,000	Roll	14,000
19	CMC	100	Gr	22,500	100 gr	22,500
20	<i>Dummy</i>	5	Buah	135,000	5 buah	135,000
<i>TOTAL COST</i>						887,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.2**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN VANILLA BUTTER CAKE DAN
CHOCOLATE GANACHE**

NO	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	<i>Thick Block</i>	1	Buah	100,000	Buah	100,000
2	Pewarna Hijau	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
3	Pewarna Cokelat	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
4	Pewarna Ungu	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
5	Pewarna Kuning Muda	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
6	Pewarna Kuning Telur	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
7	Pewarna Merah Tua	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
8	Pewarna Hijau Tua	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
9	Pewarna Orange	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
10	Pewarna Merah Muda	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
11	Pewarna Biru	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
12	Pewarna Hitam	1	Btl	3,000	15 ml	3,000
13	<i>Fondant</i>	5	Kg	330,000	5 kg	330,000
14	Maizena	1	Kg	18,000	1 kg	18,000
15	<i>Gold Dust</i>	10	Gr	135,000	10 gr	135,000
16	<i>Icing sugar</i>	1	Kg	15,000	1 kg	15,000
17	<i>Drinking Alcohol</i>	50	Ml	85,000	50 ml	85,000
18	Kawat emas	1	Roll	14,000	Roll	14,000

TABEL 1.2**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN VANILLA BUTTER CAKE DAN****CHOCOLATE GANACHE****(LANJUTAN)**

NO	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
19	CMC	100	Gr	22,500	100 gr	22,500
20	<i>Unsalted Butter</i>	1363	Gr	37,000	227 gr	222,162
21	Gula	2400	Gr	14,000	1 kg	33,600
22	<i>Vanilla Essence</i>	24	Gr	20,000	30 gr	16,000
23	<i>Fresh Milk</i>	1500	Gr	18,000	1 kg	27,000
24	Telur	1200	Gr	22,000	1 kg	26,400
25	<i>Soft Flour</i>	1920	Gr	10,500	1 kg	20,160
26	Garam	18	Gr	9,000	1 kg	162
27	<i>Baking Powder</i>	48	Gr	7,500	44 gr	8,181
28	<i>Chocolate Ganache</i>	2000	Gr	67,900	1 kg	135,800
TOTAL COST						Rp 1,241,965

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

5. Recipe Costing

Recipe costing berguna untuk menunjang pembuatan produk yang akan dibuat. *Recipe costing* berupa daftar harga bahan makanan yang dibutuhkan dalam kegiatan produksi untuk memastikan setiap pembelian bahan sesuai dengan kebutuhan. Berikut merupakan keterangan *recipe costing* yang disusun dalam bentuk tabel.

TABEL 1.3**RECIPE COSTING MEDIA DEKORASI**

NO	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	<i>Thick Block</i>	1	Buah	100,000	Buah	100,000
2	Pewarna Hijau	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
3	Pewarna Cokelat	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
4	Pewarna Ungu	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
5	Pewarna Kuning Muda	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
6	Pewarna Kuning Telur	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
7	Pewarna Merah Tua	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
8	Pewarna Hijau Tua	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
9	Pewarna Orange	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
10	Pewarna Merah Muda	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
11	Pewarna Biru	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
12	Pewarna Hitam	1	Botol	3,000	15 ml	3,000
13	<i>Fondant</i>	5000	Gr	330,000	5 kg	330,000
14	Maizena	1000	Gr	18,000	1 kg	18,000
15	<i>Gold Dust</i>	10	Gr	135,000	10 gr	135,000
16	<i>Icing sugar</i>	1	Kg	15,000	1 kg	15,000
17	<i>Drinking Alcohol</i>	50	MI	85,000	50 ml	85,000
18	Kawat emas	1	Roll	14,000	Roll	14,000
19	CMC	100	Gr	22,500	100 gr	22,500
20	Kain tile	1	M	20,000	M	20,000
TOTAL COST						Rp 772,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.4**RECIPE COSTING VANILLA BUTTER CAKE DAN CHOCOLATE****GANACHE**

NO	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	HARGA PASAR		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	<i>Unsalted Butter</i>	1363	gr	37,000	227 gr	222,162
2	Gula	2400	gr	14,000	1 kg	33,600
3	<i>Vanilla Essence</i>	24	gr	20,000	30 gr	16,000
4	<i>Fresh Milk</i>	1500	gr	18,000	1 kg	27,000
5	Telur	1200	gr	22.000	1 kg	26,400
6	<i>Soft Flour</i>	1920	gr	10,500	1 kg	20,160
7	Garam	18	gr	9,000	1 kg	162
8	<i>Baking Powder</i>	48	gr	7,500	44 gr	8,181
9	<i>Chocolate Ganache</i>	2000	gr	67,900	1 kg	135,800
TOTAL COST						Rp 489,465

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

6. Selling Price

Penulis menggunakan rumus *recipe costing* yang ditetapkan oleh Dittmer dan Keefe (2009) untuk menentukan harga jual, yaitu :

$$Sales = \frac{Cost}{Cost \%} \times 100$$

TABEL 1.5

***SELLING PRICE DENGAN VANILLA BUTTER CAKE DAN
CHOCOLATE GANACHE***

No	ITEM	KUANTITAS	UNIT	HARGA
1	<i>Vanilla Buter cake dan Chooclade Ganache</i>	3.824	gr	Rp 489,465
2	Media Dekorasi	19	item	Rp 772,500
<i>TOTAL RECIPE COST</i>				Rp 1,261,965
<i>CREATIVITY AND ARTS 40%</i>				Rp 504,786
<i>TOTAL COST</i>				Rp 1,766,751
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				Rp 5,047,860
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 5,100,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.6

SELLING PRICE DENGAN DUMMY

No	ITEM	KUANTITAS	UNIT	HARGA
1	<i>Dummy</i>	5	buah	Rp 135,000
2	Media Dekorasi	19	item	Rp 772,500
<i>TOTAL RECIPE COST</i>				Rp 907,500
<i>CREATIVITY AND ARTS 40%</i>				Rp 363,000
<i>TOTAL COST</i>				Rp 1,270,500
<i>DESIRED COST PERCENT</i>				35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>				Rp 3,630,000
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>				Rp 3,700,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

7. Standard Recipe

TABEL 1.7

STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

VANILLA BUTTER CAKE			<i>Category : Cake</i>	
			<i>Yield : 2 Sheet pan (40 x 40)</i>	
			<i>2 Cake form (30 x 30)</i>	
			<i>2 Cake form (20 x 20)</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2	Panaskan			Oven @ 180°C
3	Saring	1920 gr 48 gr 18 gr	Soft Flour, Baking Powder, Garam	Kedalam wadah, lalu campur sama rata.
4	Kocok	1363 gr 2400 gr 24 gr	Butter, Gula, Vanilla essence	Dengan kecepatan sedang, kocok hingga warna menjadi pucat dan mengembang
5	Tambahkan	1200 gr	Telur	Ke dalam campuran butter dan gula, masukkan secara perlahan.
6	Masukkan	1500 gr	Dry ingredients, Fresh milk	Secara bergantian, kocok hingga rata.
7	Panggang			Adonan yang sudah dimasukkan kedalam cake form selama 40 hingga 45 menit
8	Keluarkan			Kue dari oven, tunggu hingga dingin sebelum didekorasi

Sumber: How to Cake it, 2015

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT

ROLLED FONDANT				Category : Decorative Work	
				Yield : 3 kg	
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
<i>Proses Covering Tier Satu</i>					
1	Siapkan	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	1.800 5	Gr Tetes	Uleni 1000 gr <i>fondant</i> menggunakan warna biru hingga tercampur rata. Lalu, uleni dengan 800 gr <i>fondant</i> putih hingga menjadi <i>marble</i> .
	<i>Roll</i>				<i>Blue marble rolled fondant,</i>
	<i>Cover</i>	<i>Dummy</i> Ø 40 cm			Pada bagian atas .
	<i>Roll</i>				<i>Blue marble rolled fondant,</i> dan
	<i>Cover</i>				Bagian sisi <i>dummy</i> .
	<i>Smoothen</i>				Seluruh permukaan kue dengan <i>fondant smoother</i> .

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				Category : Decorative Work	
				Yield : 3 kg	
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
<i>Proses Covering Tier Dua</i>					
2	Siapkan	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	1.200 5	Gr Tetes	Uleni 900 gr <i>fondant</i> menggunakan warna biru hingga tercampur rata. Lalu, uleni dengan 300 gr <i>fondant</i> putih hingga menjadi <i>marble</i> .
	<i>Roll</i>				<i>Blue marble rolled fondant,</i>
	<i>Cover</i>	<i>Dummy</i> segi enam sama sisi (P = 30 cm)			Pada bagian atas .
	<i>Roll</i>				<i>Blue marble rolled fondant,</i> dan
	<i>Cover</i>				Bagian sisi <i>dummy</i> .
	<i>Smoothen</i>				Seluruh permukaan kue dengan <i>fondant smoother</i> .
	Susun				<i>Tier</i> dua diatas <i>tier</i> satu.

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				Category : Decorative Work	
				Yield : 3 kg	
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
<i>Proses Covering Tier Tiga</i>					
3	Siapkan	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	800 2	Gr Tetes	Uleni 500 gr <i>fondant</i> menggunakan warna biru hingga tercampur rata. Lalu, uleni dengan 300 gr <i>fondant</i> putih hingga menjadi <i>marble</i> .
	<i>Roll</i>				<i>Blue marble rolled fondant,</i>
	<i>Cover</i>	<i>Dummy</i> Ø 20 cm			Pada bagian atas .
	<i>Roll</i>				<i>Blue marble rolled fondant,</i> dan
	<i>Cover</i>				Bagian sisi <i>dummy</i> .
	<i>Smoothen</i>				Seluruh permukaan kue dengan <i>fondant smoother</i> .
	Susun				<i>Tier</i> tiga diatas <i>tier</i> dua.

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				<i>Category : Decorative Work</i>	
<i>Yield : 3 kg</i>					
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
<i>Proses Pembuatan Cake Topper (Tea Pot)</i>					
4	Siapkan	<i>Rolled fondant</i>	200	Gr	
	<i>Roll</i>				<i>White fondant.</i>
	<i>Cover</i>	<i>Dummy</i> berbentuk bola Ø 15 cm			Dengan <i>white fondant</i> .
	<i>Smoothen</i>				Permukaan dengan <i>fondant smoother</i> .
	<i>Shape</i>	<i>Rolled fondant</i>	50	Gr	Menjadi gagang teko.
	Susun				Gagang yang telah diberi kawat pada teko.
	<i>Shape</i> Susun	<i>Rolled fondant</i>	50	Gr	Menjadi cerat teko. Cerat yang telah diberi kawat pada teko.
	<i>Shape</i> Susun	<i>Rolled fondant</i>	50	Gr	Menjadi tutup teko. Tutup yang telah diberi kawat pada teko

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				<i>Category : Decorative Work</i>	
<i>Yield : 3 kg</i>					
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
	Siapkan	Pewarna biru <i>Drinking alcohol</i>	3 1	Tetes Ml	Motif bunga berwarna biru pada badan dan tutup teko menggunakan <i>brush</i> .
	Lukis				Teko diatas <i>tier</i> tiga menggunakan kawat.
	Susun				
<i>Proses Pembuatan Tea Cup dan Macaron</i>					
5	Siapkan	<i>Rolled fondant</i>	70	Gr	<i>White fondant.</i>
	<i>Roll</i>				
	<i>Cover</i>	<i>Dummy</i> berbentuk cangkir (Ø = 10 cm)			Dengan <i>white fondant</i> pada bagian luar dan dalam.
	<i>Shape</i>	<i>Rolled fondant</i>	20	Gr	Menjadi gagang cangkir.
	Susun				Gagang cangkir yang sudah diberi kawat pada cangkir.

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				<i>Category : Decorative Work</i>	
				<i>Yield : 3 kg</i>	
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
	Lukis				Motif bunga berwarna biru pada cangkir menggunakan <i>brush</i> .
	<i>Shape</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru	20 2	Gr Tetes	Menjadi piring cangkir menggunakan <i>ring cutter</i> Ø 10 cm.
	Susun				Cangkir dan piring cangkir, lalu letakkan pada bagian kiri <i>tier</i> satu menggunakan kawat.
	<i>Shape</i>	<i>Rolled fondant</i>	100	Gr Tetes Tetes	Menjadi <i>macaron</i> menggunakan <i>ring cutter</i> Ø 5 cm. Berat dari masing masing <i>macaron</i> adalah 50 gr.
	Berikan				Detail pada <i>macaron</i> menggunakan <i>modeling tools</i> .

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				<i>Category : Decorative Work</i>	
<i>Yield : 3 kg</i>					
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
Proses Pembuatan Bunga Mawar					
6	<i>Shape</i>	<i>Gumpaste</i>	5	Gr	Menyerupai kuncup bunga.
	Pasang				Kawat pada kuncup bunga.
	<i>Roll</i>	Gumpaste	100	Gr	hingga tipis.
	Cetak	Kelopak mawar	7	Pcs	menggunakan <i>teardrop cutter</i> ukuran nomor 1 dihitung dari ukuran yang paling kecil.
	Berikan				Detail pada setiap kelopak menggunakan <i>modeling tools</i> .
	Tempelkan				1 kelopak untuk menutup kuncup bunga, dan 3 kelopak untuk lapisan pertama. 4 kelopak untuk lapisan kedua.
	<i>Roll</i>	<i>Gumpaste</i>	150	Gr	Hingga tipis.

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				Category : Decorative Work	
Yield : 3 kg					
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
	Cetak	Kelopak mawar	5	Pcs	Menggunakan <i>teardrop cutter</i> ukuran nomor 2.
	Berikan				Detail pada setiap kelopak menggunakan <i>modeling tools</i> .
	Tempelkan				5 kelopak sebagai lapisan ketiga.
	<i>Roll</i>	<i>Gumpaste</i>	50	Gr	Hingga tipis.
	Cetak	Kelopak mawar	5	Pcs	Menggunakan <i>teardrop cutter</i> ukuran nomor 3.
	Berikan				Detail pada setiap kelopak menggunakan <i>modeling tools</i> .
	Tempelkan				5 kelopak sebagai lapisan ketiga.
	<i>Roll</i>	<i>Gumpaste</i>	70	Gr	Hingga tipis.

TABEL 1.8

STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED

FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				<i>Category : Decorative Work</i>	
<i>Yield : 3 kg</i>					
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
	Ulangi				Proses pembentukan dan menempelkan kelopak sebanyak 7 kali.
Proses Pembuatan Bunga <i>Daisy</i> dan Bunga <i>Azalea</i>					
7	<i>Roll</i>	<i>Rolled fondant</i>	10	Gr	Hingga tipis.
	Cetak	Kelopak bunga	1	Pc	Menggunakan <i>fondant plunger</i> .
	Berikan				Detail pada kelopak bunga menggunakan <i>modeling tools</i> .
	Tempelkan				Kelopak pada kawat.
	Berikan	Pewarna kuning	2	MI	Pada bagian dalam bunga <i>azalea</i> sebagai <i>detail</i> .
		<i>Drinking alcohol</i>	1	MI	
	Uleni	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	5 1	Gr Tetes	Hingga tercampur rata, digunakan sebagai putik bunga <i>daisy</i> .

TABEL 1.8
STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED
FONDANT (LANJUTAN)

ROLLED FONDANT				Category : Decorative Work	
Yield : 3 kg					
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
Proses Pembuatan Daun Emas					
8	<i>Roll</i>	<i>Rolled fondant</i>	20	Gr	Hingga tipis.
	Cetak	Daun	5	Pcs	Menggunakan <i>small knife</i> hingga berbentuk daun.
	Berikan	<i>Gold dust</i> <i>Drinking alcohol</i>	1	Gr	Pada daun menggunakan <i>brush</i> .
			1	Ml	
Proses Menyusun Ornamen dan Dekorasi Kue					
9	<i>Brush</i>	<i>Gold dust</i>	3	Gr	Pada bagian ujung kue disetiap <i>tier</i> -nya
		<i>Drinking alcohol</i>	6	Ml	
	Pasangkan	Bunga mawar	3	Pcs	Pada bagian kanan bawah <i>tier</i> satu dengan ukuran yang berbeda beda.
	Pasangkan	<i>Tea Cup</i> <i>Tea Cup Plate</i>	1	Pc	Pada bagian kiri <i>tier</i> satu menggunakan kawat.
			1	Pc	
Pasangkan	<i>Macaron</i>	2	Pcs	Pada bagian kanan <i>tier</i> dua.	

TABEL 1.8**STANDARD RECIPE PEWARNAAN DAN PENGGUNAAN ROLLED****FONDANT (LANJUTAN)**

ROLLED FONDANT				Category : Decorative Work	
				Yield : 3 kg	
NO	METODE	BAHAN	KUAN TITAS	UNIT	KETERANGAN
	Pasangkan	Daun emas	4	Pcs	Pada kawat emas
		Bunga azalea	3	Pcs	
	Pasangkan				Kawat emas yang sudah terdapat bunga dan daun pada cerat teko dan cangkir.

Sumber: Hasil Data Olahan Penulis, 2020

8. Daftar Kebutuhan Alat Penunjang

Guna memperlancar berjalannya pengerjaan produk dekorasi kue dengan tema *afternoon tea*, maka dibutuhkan alat dan perlengkapan penunjang selama proses kegiatan produksi berlangsung.

TABEL 1.9

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1	Timbangan	 <p data-bbox="794 734 952 770">Gambar 1.5</p>	Sebagai media untuk menimbang <i>Rolled Fondant</i> dan bahan lainnya.
2	<i>Fondant Extruder</i>	 <p data-bbox="794 1126 952 1162">Gambar 1.6</p>	Sebagai alat untuk mencetak <i>fondant</i> menjadi berbagai bentuk yang diinginkan.
3.	<i>Fondant Modelling Tools</i>	 <p data-bbox="794 1523 952 1559">Gambar 1.7</p>	Sebagai alat untuk memberi efek detail dan nyata pada pembuatan dekorasi <i>fondant</i>

TABEL 1.9
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
4	<i>Pastry Brush</i>	 Gambar 1.8	Sebagai alat untuk melukis, dan pemberian detail warna pada <i>fondant</i> .
5	<i>Turn Table</i>	 Gambar 1.9	Sebagai alas yang dapat berputar selama proses pengerjaan dekorasi kue.
6	<i>Rolling Pin</i>	 Gambar 1.10	Sebagai alat untuk menggiling <i>fondant</i> .

TABEL 1.9
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
7	<i>Small Knife</i>	 Gambar 1.11	Sebagai alat bantu pemotong <i>fondant</i> dalam proses pembuatan dekorasi kue.
8	<i>Scraper</i>	 Gambar 1.12	Sebagai alat untuk memotong dan mengambil <i>fondant</i> .
9	<i>Silicon Fondant Mat</i>	 Gambar 1.13	Sebagai alas selama pengerjaan dekorasi kue

TABEL 1.9
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
10	<i>Stainless Steel Bowl</i>	 Gambar 1.14	Sebagai wadah untuk menyimpan bahan dan pewarna
11	<i>Measuring Tools</i>	 Gambar 1.15	Sebagai alat untuk mengukur <i>rolled fondant</i> .
12	<i>Ring Cutter</i>	 Gambar 1.16	Sebagai alat untuk mencetak bentuk lingkaran pada <i>fondant</i> .

TABEL 1.9
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
13	<i>Fondant Cake Smoother</i>	 Gambar 1.17	Sebagai alat untuk membantu menghaluskan permukaan <i>fondant</i> saat <i>covering</i> kue.
14	Tang	 Gambar 1.18	Sebagai alat untuk membengkokkan dan memotong kawat
15	<i>Teardrop cutter</i>	 Gambar 1.19	Sebagai alat untuk membuat kelopak bunga mawar.

TABEL 1.9
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

16	<i>Daisy Plunger</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 1.20</p>	Sebagai alat untuk membentuk bunga <i>daisy</i> .
----	----------------------	---	---

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2020

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Rumah Penulis : Jalan Usman Harun no F8, Makasar, Jakarta Timur, 13620.
- b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir
 - *Chef Office* Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung : Jalan Doktor Setiabudhi no 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Provinsi Jawa Barat, 40141.

2. Waktu

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Bulan Maret 2020
 - Bulan April 2020

- Bulan Juli 2020

b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Bulan Juli 2020