

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada masa kini, tak lengkap rasanya bila perayaan ulang tahun dirayakan tanpa kehadiran kue ulang tahun atau *Birthday cake*. Saat ini kue ulang tahun terus berkembang seiring berjalannya waktu dengan berbagai macam tema, bentuk, rasa, dan desain dekorasi yang menarik. Mulanya pada abad ke 15, toko kue di Jerman mulai menjual kue dengan satu lapis untuk ulang tahun pelanggan dengan saingan utama penjualan kue untuk pernikahan. Pada masa itu, kue ulang tahun harganya sangat mahal dan hanya orang-orang kaya atau bangsawan yang dapat membeli kue ulang tahun. Mulai abad ke 17, kue ulang tahun mulai berkembang seperti kue ulang tahun yang dikenal masa kini seperti lapisan-lapisan, *Icing*, dan dekorasi. Kue ulang tahun juga menjadi lebih murah dan mudah didapatkan untuk semua kalangan karena efek dari revolusi industri yang terjadi pada masa itu. (Dessert fun stuff, 2018)

Berbagai macam jenis kue atau *cake* dapat dijadikan *base* kue ulang tahun. Berdasarkan Bakerpedia(2020) *cake* adalah “*Cakes are bakery products that are rich in sugar, fat and eggs, and can be accompanied with a wide variety of inclusions like fruits and flavors such as vanilla extracts.*”. Berdasarkan definisi tersebut bahan dasar *Cake* atau kue adalah terigu, gula, dan telur. Terdapat banyak sekali pilihan kue atau *cake* untuk dijadikan *Base* dalam pembuatan *birthday cake* seperti *Butter cake*, *Lemon cake*, dan *Sponge cake*. Untuk pembuatan tugas akhir ini penulis memutuskan untuk menggunakan *Dummy cake* karena Penulis terfokus pada kreatifitas dekorasi dalam pembuatan kue ulang tahun.

Kue ulang tahun tak lepas dari dekorasi yang menarik, dekorasi pada kue ulang tahun bertujuan untuk meningkatkan nilai estetika dari kue ulang tahun itu sendiri sehingga hari ulang tahun rasanya lebih spesial karena kue ulang tahun yang dimiliki lebih personal. “*Cake decorating is an art form that encomposes many skills and techniques.*”. Menurut pemaparan tersebut, *Cake decoration* adalah seni dekorasi yang menggabungkan banyak keahlian dan Teknik khusus (Mooney, 2016)

Awal mula dari *Cake decorating* adalah ketika masa pemerintahan Ratu Elizabeth I, ketika itu dekorasi kue dibuat dari *Almond paste* yang dicetak dengan cetakan khusus (Lange,2020). Sejak itu *cake decorating* terus berkembang dan sangat menarik untuk dipelajari karena memiliki banyak sekali teknik.

Salah satu trend dalam dekorasi kue adalah *rolled fondant*, *rolled fondant* sangat disukai dalam dekorasi kue karena pengaplikasiannya yang mudah dan rasanya yang enak sehingga disukai banyak orang. *Fondant* ditemukan pada abad ke-16. Nama *fondant* berasal dari kata dalam Bahasa Perancis "*fonder*" yang berarti "meleleh" mulut. Selama tahun 1800-an *fondant* sebagian besar adalah permen yang dibuat dengan air mawar, gula, putih telur, jus lemon dan *gum pastey* yang dicampur dengan tangan atau *hand mixing*. *Fondant* diwarnai, diberi aroma, dan dimakandalam potongan kecil. Para ibu rumah tangga di Eropa dan Amerika Serikat gemar membuat dan menyajikan dengan teh dan mereka menyebut *fondant* sebagai pasta gula atau *sugar paste* (Hang, 2017). Biasanya kue yang digunakan adalah *butter cake* yang memiliki tekstur padat agar bisa menahan berat dari *fondant* itu sendiri. *Fondant* mulai populer setelah adanya program Tv seperti *Cake Boss* dan *Ace of cakes* yang membuat desain kue ulang tahun atau kue pernikahan yang rumit dan menggunakan *rolled fondant*. Sampai saat ini *rolled fondant* masih seringkali digunakan dalam pembuatan dekorasi kue ulang tahun dengan dekorasi yang terus berkembang.

Tema yang digunakan untuk kue ulang tahun juga sangat beragam. Tema kue ulang tahun dapat dipilih sesuai kesukaan, kepribadian, hobi bahkan pekerjaan. Salah satu tema populer yang dapat dipilih yaitu *Magical Forest* atau hutan ajaib, hutan ajaib adalah hutan yang dihuni makhluk-makhluk mitos seperti kurcaci, *unicorn*, Raksasa dan kurcaci serta makhluk-makhluk ajaib lainnya. Tema ini dapat dipilih karena tema *magical forest* belum memiliki banyak inovasi dalam dekorasi *cake*. Umumnya, *magical forest* menceritakan tentang ekosistem hutan tidak biasa dengan pohon-pohon ajaib yang memiliki kemampuan tertentu dengan para penghuni hutan yang tidak kalah ajaib seperti hewan yang bisa berbicara, kuda terbang, sebuah kerajaan makhluk mitos atau penyihir dengan kemampuan merubah bentuk.

Dongeng hutan ajaib atau *magical forest* berkembang di banyak negara seperti Jerman, Norwegia, Italia dan negara-negara Eropa lainnya pada awal abad ke-20

sebelum ilmu pengetahuan tersebar secara merata. Para musafir yang kelelahan melewati hutan biasanya memberi kesaksian bahwa mereka melihat makhluk tak kasat mata dan menghubungkannya dengan hal hal supranatural dan cerita-cerita hutan ajaib tersebut tersebar dari mulut ke mulut (Emerick, 2018)

Berdasarkan tema *Magical Forest* atau hutan ajaib yang dipilih penulis. Target yang penulis tuju adalah anak-anak dan remaja karena anak-anak dan remaja menyukai hal yang lucu dan menggemaskan serta warna yang atraktif. Namun, tidak menutup kemungkinan juga banyak orang dewasa yang menyukai tema *magical forest* karena banyak pula film-film *Sci-fi*, *Romance*, dan Drama yang memiliki latar belakang tempat hutan ajaib.

Teknik dalam *cake decoration* juga sangatlah beragam tergantung dengan penggunaan bahan untuk dekorasi, *Cake decoration* dapat menggunakan *Rolled fondant*, *Royal icing*, *Buttercream*, Marzipan, dll. Karena penulis memilih untuk menggunakan *Rolled fondant* sebagai dekorasi, maka Teknik yang digunakan adalah *Hand modelling*, *cutting*, dan *painting*.

Teknik *hand modelling* merupakan Teknik utama yang digunakan, dalam pembuatan *Magical forest birthday cake decoration*. teknik *hand modelling* mengutamakan kemampuan membentuk dengan tangan dan dengan bantuan *Modelling tools*. *Rolled fondant* yang digunakan juga dicampur dengan CMC atau *Carboxymethyl cellulose* untuk meningkatkan elastisitas *Fondant* dan membuat hasil akhir lebih kokoh.

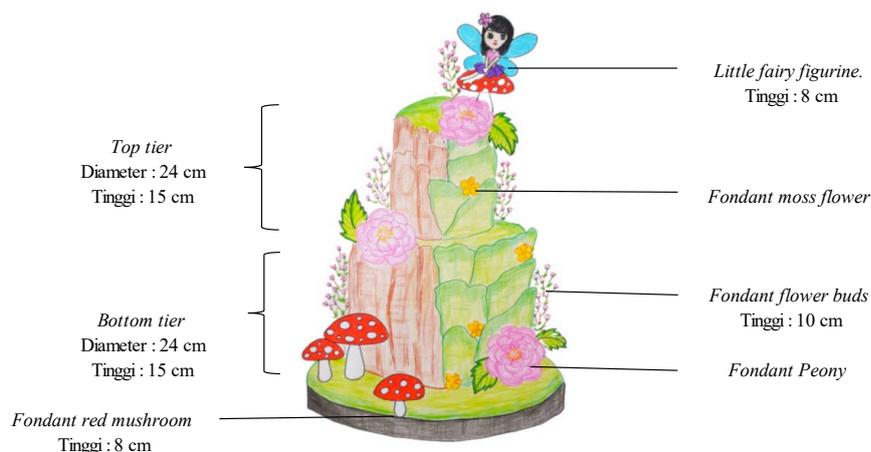
Teknik *painting* yang digunakan akan menggunakan coklat putih sebagai media pewarna agar terlihat lebih nyata dan bertekstur. Coklat putih terbuat dari *cocoa butter*, susu, gula dan minyak nabati. Coklat putih *compound* dipilih karena warnanya yang netral dan dapat mengeras sehingga tekstur yang diberikan bisa terlihat lebih nyata.

Berdasarkan pemaparan tersebut, maka penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir *Food Presentation* dengan judul “**Kue Ulang Tahun Bertemakan *Magical Forest***”

B. Desain Produk

Kue Ulang Tahun Bertemakan *Magical Forest* ini akan menceritakan tentang suasana didalam hutan ajaib yang dingin dan misterius. Berikut ini merupakan penjelasan sketsa, desain, warna yang digunakan, ukuran kue, dan penggunaan bahan.

GAMBAR 1.1
SKETSA KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *MAGICAL FOREST*



Sumber: Hasil Olahan penulis, 2020.

1. Penjelasan Sketsa dan Ukuran

Berikut ini merupakan penjelasan sketsa desain, bagian-bagian dan ukuran produk dalam Kue ulang Tahun Bertemakan *Magical forest*.

1.1. Lumut

Lumut merupakan tumbuhan tingkat rendah yang tidak memiliki jaringan pembuluh. Lumut pada umumnya berukuran kecil dan tumbuh dengan menempel pada berbagai macam substrat, seperti tanah, batu, batang tumbuhan, dan sebagainya. Lumut banyak ditemukan di daerah daerah lembab, bercahaya dan ekosistem terrestrial. (Siregar, 2010)

Lumut dipilih karena identic dengan lingkungan yang dingin dan lembab. Selain itu, lumut juga dapat tumbuh di lingkungan yang tak lazim ditumbuhi tanaman lainnya sehingga cocok untuk menggambarkan hutan ajaib.

Dalam pembuatan *cake decoration* ini, lumut akan menutupi separuh *tier* pertama dan kedua. Untuk memberikan tekstur seperti lumut aslinya, penulis juga menggunakan coklat putih yang dicampur dengan pewarna warna hijau tua, coklat dan sedikit salem. Teknik yang digunakan agar lumut terlihat nyata adalah dengan *brush* dengan bulu kasar agar bentuk coklat putih tidak beraturan dan bertekstur dekorasi lumut ini akan dibuat dengan skala 1 : 0.5 dari ukuran lumut aslinya. Warna hijau memiliki makna segar, ringan dan menyenangkan (Dameria, 2007).

1.2. Kulit kayu/Pepagan

Pepagan adalah lapisan terluar dari batang kayu pepohonan. Pepagan memiliki tekstur khas yang menggambarkan pepohonan. Biasanya pepagan digunakan untuk lapisan furniture, bingkai dan berbagai kerajinan tangan.

Dalam *cake decoration* ini pepagan dipilih karena sangat menggambarkan hutan-hutan yang rimbun. Tekstur pepagan akan melapisi separuh cake dari *tier* pertama dan kedua setelah separuh lainnya dilapisi lumut atau *moss*.

Untuk membuat tekstur seperti pepagan, *rolled fondant* akan diberi warna coklat, ditipiskan dengan *rolling pin* lalu dibuat tekstur seperti kulit kayu dengan *tools* yang ujungnya runcing melengkung, setelah itu dipotong dan diwarnai dengan pewarna coklat yang dicampur air. Warna coklat yang digunakan memiliki makna hangat dan kenyamanan (Lois B.Wexner, 1954)

1.3. Peri

Peri merupakan makhluk kecil berbentuk tubuh seperti manusia, bersayap dan memiliki kekuatan khusus. Wujud dan penampakan peri ini bermacam-macam, dalam beberapa tulisan digambarkan bahwa mereka memiliki tinggi seperti rata-rata manusia biasa dan pada tulisan lain digambarkan bahwa mereka adalah makhluk-makhluk kecil namun mirip manusia.

Sepanjang abad ke-19, ada banyak spekulasi tentang peri. Satu kelompok antropolog dan *folklorists* berpendapat bahwa memang ada ras orang prasejarah kecil yang telah didorong ke bawah tanah oleh invasi berturut-turut. 'Rakyat kecil' ini, yang benar-benar seukuran pigmi, konon hidup bertahun-tahun berkelompok di dalam gua dan liang. Bahkan ada arkeolog yang yakin telah menemukan ruang-ruang di bawah tanah di Kepulauan Orkney yang menyerupai *Elfland* dalam balada populer *Child Rowland* (Terriwindling, 2019). Peri biasanya tinggal di hutan-hutan

yang rimbun, lingkungan yang lembab dan biasanya diceritakan hidup di hutan ajaib negeri dongeng. Maka dari itu, peri dipilih penulis sebagai penggambaran penghuni hutan ajaib.

Dalam kue ulang tahun bertemakan *magical forest* ini, peri akan dibuat dengan teknik *hand modelling*. Peri ini akan mengacu pada peri dalam tokoh kartun yang menggemaskan berambut hitam, memakai rok berwarna ungu dan bersayap biru.

1.4. Bunga Peony

Bunga yang memiliki nama latin *Paeonia suffrutictosa* ini sangat terkenal dengan kelopaknya yang berlapis lapis dan warna bunganya yang lembut. Menurut pemaparan Sidik Martowidjojo , Peony adalah simbol dari karakter yang kuat, kita harus memiliki ideologi dan identitas diri yang kuat namun tetap lembut dan ramah (Sarasvati,2013).

Peony akan dibuat dengan media *fondant* yang akan diberi warna salem gradasi putih dengan putik berwarna kuning .

1.5. Moss flower.

Bunga lumut atau *moss flower* tumbuh di lumut-lumut. Bunga kecil dengan warna kuning dan oranye ini akan mempercantik dan memberi kesan manis pada cake. *Moss flower* akan dibuat dengan *fondant* dengan dengan warna oranye.

1.6. Flower buds

Flower buds atau kuncup bunga adalah kelopak – kelopak bunga yang belum mekar dan terbentuk. Karena bentuknya yang unik dan manis, penulis memilih *flower buds* sebagai pelengkap agar mempercantik dekorasi. Bentuk *flower buds* yang akan dibuat mengacu pada bentuk *flower buds* bunga peony yang berwarna *baby pink* gradasi dengan batang berwarna hijau muda. *Flower buds* akan dibuat dengan *fondant* dengan bantuan kawat mawar untuk merangkainya.

1.7. Jamur Merah

Jamur merah yang memiliki nama latin *amanita muscaria* ini memang kerap muncul dalam berbagai film atau cerita kartun dengan ciri memiliki warna merah dengan bintik putih dan batang putih. Jamur ini dipilih karena banyak dikenal sebagai jamur yang kerap muncul di kisah negri dongeng. Nantinya jamur merah

akan dibuat dengan *rolled fondant* dengan pewarna merah dan dengan bantuan *dummy*.

1.8. *Cake Tier*

Tier pertama *cake* akan menggunakan diameter 24cm dan *tier* kedua menggunakan diameter 16 cm. Kedua *tier* ini sebagian berwarna hijau lumut atau *Moss green*. Warna hijau sangat menggambarkan hutan yang dijadikan tema oleh penulis dan sebagian lainnya akan menggambarkan kulit kayu yang ditempel pada permukaan *cake*.

Selain menggambarkan hutan, warna hijau juga memiliki filosofi kesegaran, kedamaian dan keseimbangan. Penggambaran kayu di kedua *tier* ini menggambarkan kayu sebagai elemen utama hutan dan pentingnya hutan untuk keseimbangan bumi.

1.9. *Cake board*

Cake board yang akan digunakan adalah *cake board* berbahan dasar *Styrofoam* yang dilapisi aluminium dan berdiameter 35cm. *cake board* nantinya akan dilapisi *rolled fondant* berwarna hijau dan diberi campuran coklat dan pewarna agar memberi efek seperti lumut yang lebih nyata.

2. Media Penunjang Presentasi

Media penunjang presentasi yang akan digunakan adalah *cake board* dengan diameter 35cm. bahan dasar *Styrofoam* digunakan untuk memberikan kesan efek lebih tinggi pada *cake* dan menambah nilai estetika. Selain itu kuas juga digunakan untuk media penunjang dalam pembuatan lumut pada kedua *tier* dan alas *cake*.

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan penjelasan mengenai tinjauan produk tugas akhir presentasi produk *cake decoration* yang terdiri dari *purchase order*, perumusan *recipe costing*, *selling price*, dan daftar kebutuhan alat penunjang beserta fungsinya.

1. *Standard Recipe*

Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, *butter cake* dapat dipilih karena teksturnya yang *moist* namun padat dan kokoh untuk menahan beban dari *buttercream* dan *rolled fondant*

Berikut adalah *standard recipe* yang dapat digunakan untuk membuat Kue Ulang Tahun bertemakan *magical forest*.

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

Hasil : 4 Cake (2 whole ø24cm, 2 whole ø16cm).

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan .
2.	Kocok	750 gr 750 gr	Mentega Gula	(Suhu ruang) menggunakan <i>mixer</i> dan <i>paddle attachment</i> . Kocok sampai halus, pucat dan mengembang
3.	Pecahkan	21 butir	Telur	Masukkan ke adonan mentega satu persatu.
4.	Masukan	750gr 24gr	Terigu <i>Baking powder</i>	Kedalam adonan, aduk sampai rata. Lalu tuang ke <i>baking tin</i> yang sudah diberi <i>baking paper</i> .

5.	Panggang			Kue dalam oven dengan suhu 180° selama 40 menit
----	----------	--	--	---

Sumber : Bahalwan, (2013)

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE BUTTERCREAM

Hasil : 2000gr

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan.
2.	Panaskan	300 gr 3000 gr	Air Gula	Sampai mendidih. Lalu tunggu hingga dingin.
3.	Kocok	400 gr 600 gr	<i>Shortening</i> Mentega	Hingga mengembang dan lembut.
4.	Tambahkan	500 gr	Susu kental manis.	Aduk sampai merata .
5.	Simpan			Di tempat tertutup.

Sumber : Bahalwan, (2017)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST

Hasil : 1 *Cake*, 3 *tier*.

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat dekorasi lumut dan kulit kayu.				
1.	Persiapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.
2.	Campur	1500 gr 10 tetes	<i>rolled fondant</i> Pewarna hijau	Lalu uleni sampai rata.
3.	Lapisi	2	<i>Dummy</i> <i>Plastic wrap</i>	Dengan Lalu taruh diatas <i>cake board</i>
4.	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> dengan bantuan <i>rolling pin</i> sampai cukup untuk menutupi seluruh permukaan <i>dummy</i> .

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Tutupi			<i>Dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan.
6.	Rapihkan			Dengan bantuan fondant smoother lalu potong pinggirannya yang tersisa
7.	Lelehkan	150 gr	Cokelat putih	Dengan Teknik <i>au bain marie</i> .
	Tambahkan	10-20 ml	Minyak goreng	Sampai mendapat tekstur yang diinginkan.
	Pisahkan	50 gr		Adonan di tiga mangkuk terpisah.

TABEL 1.3

***STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)***

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Tambahkan	12 tetes 3 tetes 3 tetes	Pewarna hijau Pewarna salem Pewarna coklat	Aduk sampai rata dalam mangkuk terpisah untuk membuat warna hijau lumut.
9.	Tambahkan	15 tetes	Pewarna coklat	Dalam mangkuk terpisah lalu aduk sampai rata untuk membuat warna coklat.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
10.	Tambahkan	5 tetes 2 tetes	Pewarna kuning Pewarna hijau	Aduk sampai rata untuk membuat warna kuning kehijauan. .
11.	Tipiskan	10-15gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna hijau dengan ukuran dan bentuk sembarang seperti lumut untuk dibuat dekorasi lumut.
12.	Tarik			Bagian pinggir atas <i>rolled fondant</i> agar memiliki tekstur lumut aslinya.
13.	Warnai			Dengan coklat putih yang sudah diwarnai dan diberi gradasi dengan warna kuning dan coklat.
14.	Tempel			Pada permukaan <i>dummy cake</i> dengan bantuan lem CMC
15.	Ulangi			Hingga menutupi separuh bagian <i>tier</i> pertama dan kedua.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
16.	Uleni	700 gr 10 ml 4 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna hitam	Sampai rata dan berwarna coklat tua, jika dirasa kurang, dapat pula ditambahkan pewarna coklat lagi sedikit demi sedikit.
17.	Tipiskan		<i>Rolled fondant</i>	Dengan bantuan <i>rolling pin</i> selebar 17 x 20 cm.
18.	Potong			Pinggiran hingga berbentuk persegi pantang.
19.	Gambar			Tekstur kulit kayu dengan bantuan <i>modelling tools</i> hingga permukaan <i>rolled fondant</i> penuh.
20.	Potong			Menjadi ukuran 17 x 5 cm.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
21.	Warnai	5 tetes 2 sendok	Pewarna coklat Air	Seluruh permukaan. Untuk membuat gradasi, beri warna dengan pewarna yang lebih kental.
22.	Keringkan			Di wadah yang kering.
23.	Ulangi			Hingga permukaan separuh <i>tier</i> atas dan bawah terpenuhi.
24.	Tempelkan			Dengan lem CMC ketika sudah kering.
25.	Rapihkan			Jika ada dekorasi kulit kayu yang lebih tinggi atau tidak terpotong dengan sempurna dengan bantuan gunting

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat dekorasi bunga Peony.				
26.	Uleni	200 gr 10 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna salem	Hingga warna merata.
27.	Tipiskan			Namun masih tersisa bagian tebal di tengahnya.
28.	Potong			Dengan peony <i>cutter</i> degan bagian tebal berada dibawah untuk menusukan kawat mawar. Cetak 15 buah ukuran kecil no. 1 dan 26 buah untuk ukuran no. 2.
29.	Cetak			Dengan <i>silicone veiner</i> . Lalu keringkan di sendok plastic.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
30.	Buat			3 buah <i>flower buds</i> dengan fondant berwarna hijau dengan ujung mengerucut dan putik bunga berwarna kuning yang direkatkan dengan selotip mawar
31.	Rangkai			<i>Flower buds</i> dan 5 kelopak kecil sebagai <i>layer</i> pertama bunga dengan selotip mawar.
32.	Tambahkan			Rangkaian 7 kelopak mawar yang lebih besar sebagai <i>layer</i> kedua. Setelah dibuat 3 peony, Sisa kelopak dijadikan <i>layer</i> ketiga untuk salah satu peony.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat dekorasi <i>flower buds</i>.				
33.	Uleni	30 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Sampai warnanya merata..
34.	Buat			30 buah bulatan-bulatan kecil mengerucut sebesar biji jagung.
35.	Uleni	20 gr 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	Sampai merata. Jika warnanya kurang tua, bisa ditambahkan sedikit pewarna hijau lagi
36.	Tipiskan			Dengan bantuan <i>rolling pin</i> lalu cetak dengan <i>star plugger</i> sejumlah dengan <i>flower buds</i> .
37..	Tempel			Ke bagian bawah <i>flower buds</i> dengan lem CMC lalu tusuk dengan kawat mawar. Ulangi hingga <i>flower buds</i> habis.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
38.	Rangkai			6 <i>flower buds</i> dengan bantuan selotip mawar menjadi satu rangkaian. Ulangi hingga menjadi 5 rangkai <i>flower buds</i> .
Membuat dekorasi jamur merah.				
39.	Uleni	30gr 6 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah	Hingga warnanya merata. Lalu tipiskan dengan <i>rolling pin</i> .
40. .	Tutupi			Permukaan <i>dummy</i> setengah lingkaran. Rapihkan dan potong pinggiran yang berlebih.
41.	Tempel	5 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih yang sudah ditipiskan. Setelah itu potong bagian putih yang tersisa.
42.	Gambar			Testur garis dengan <i>modelling tools</i> di bagian bawah jamur.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
43.	Tempel			Titik-titik putih yang terbuat dari <i>rolled fondant</i> putih di permukaan jamur.
44.	Tipiskan	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih untuk melapisi <i>dummy</i> batang jamur.
45.	Lapisi			Batang jamur dengan <i>rolled fondant</i> dan rapihkan pinggirnya. Ulangi untuk 4 buah jamur
46.	Rangkai			Bagian atas dan bawah jamur dengan bantuan tusuk gigi.
Membuat dekorasi Peri.				
47.	Warnai	30 gr ½ tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Uleni sampai warnanya merata .

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
48.	Bentuk			½ bagian untuk kepala. Bentuk pipi , telinga dan hidung. Setelah itu tambahkan mata.
49.	Buat	10 gr 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam.	Pupil mata dan rambut peri .
50.	Bentuk			Tangan dan kaki peri .
51.	Bentuk			Badan peri dengan sisa <i>fondant</i> berwarna pink.
52.	Uleni	5 gr 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu	Sampai rata lalu tipiskan berbentuk memanjang. Setelah itu buat <i>ruffle</i> dengan <i>modelling tools</i> dan satukan ujungnya sampai berbentuk setengah lingkaran untuk rok peri.
53.	Gunting	1 lembar	<i>Rice paper</i>	Dengan bentuk sayap peri.

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN
MAGICAL FOREST (LANJUTAN)

Hasil : 1 *cake*, 3 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
54.	Rangkai			Bagian kepala , badan, rok, tangan , kaki dan sayap peri.
Membuat dekorasi <i>moss flower</i>.				
55.	Uleni	20 gr 2 tetes 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna merah	Sampai merata. .
56.	Tipiskan			Dengan <i>rolling pin</i> .
57.	Cetak			Dengan <i>dogwood flower plugger</i> lalu tekan di alas cetakannya.
58. .	Bentuk			Putik bunga dengan <i>rolled fondant</i> warna putih yang dibentuk bulat kecil-kecil lalu tempel pada bunga.
59.	Rangkai			Seluruh dekorasi sesuai dengan sketsa.

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

2. Peralatan yang Digunakan

Dalam pembuatan tugas akhir *food presenting*, dibutuhkan alat-alat penunjang untuk proses pembuatan produk. Dalam table dibawah ini Penulis akan menuliskan alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan “Kue Ulang Tahun Bertemakan *Magical forest*” seperti *Cutting mat*, *rolling pin*, dan alat lainnya,

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG

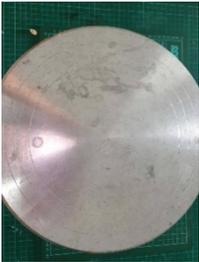
No	Alat	Jumlah	Keterangan
1.	<p><i>Plugger</i></p> 	1 set	<i>Plugger</i> berbagai bentuk untuk mencetak bentuk daun bunga.
2.	<p><i>Tusuk gigi</i></p> 	1 pack	Sebagai penyambung dalam pembuatan <i>figurine</i> .
3.	<p><i>Dogwood flower plugger</i></p> 	1 set	Untuk membuat <i>moss flower</i> .

TABEL 1.4

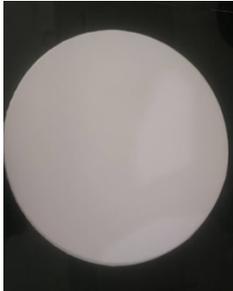
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
4.	Putik bunga 	1 ikat	Sebagai pelengkap putik bunga pada bunga peony.
5.	<i>Brush</i> 	3 pcs	Untuk mebuat efek <i>moss</i> dan mewarnai <i>cake</i> .
6.	<i>Small knife</i> 	1 pc	Untuk memotong bagian-bagian kecil.
7.	<i>Rolling pin</i> 	1 roll	Untuk menipiskan <i>Rolled fondant</i> .

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
8.	Selotip mawar 	1 roll	Untuk melapisi dan merekatkan kawat pada pembuatan bunga.
9.	<i>fondant smoother</i> 	1 pc	Untuk meratakan permukaan <i>cake</i> .
10.	<i>Plastic wrap</i> 	1 roll	Untuk melapisi <i>Dummy</i> .
11.	<i>Turn table</i> 	1 pc	<i>Turn table</i> digunakan untuk memudahkan saat dekorasi <i>cake</i> .

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
12.	<p style="text-align: center;"><i>Modelling tools</i></p> 	1 set	Untuk membantu proses pembuatan <i>figurine</i> dan dekorasi.
13.	<p style="text-align: center;"><i>Puff bedak</i></p> 	1 pc	Untuk membantu penggunaan tepung maizena agar lebih merata.
14.	<p style="text-align: center;"><i>Cake bottom</i></p> 	1 pc	Untuk alas <i>Cake</i> .
15.	<p style="text-align: center;"><i>Cutting mat</i></p> 	1 pc	Sebagai alas pembuatan <i>figure</i> dan menipiskan <i>fondant</i> ..

TABEL 1.4

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
16.	Kawat mawar 	1 ikat	Sebagai Batang pada bunga.
17.	Sendok plastik 	1 <i>pack</i>	Untuk menaruh kelopak agar bentuknya melengkung.
18.	<i>Styrofoam</i> bulat dan tabung 	4 pasang	Sebagai <i>dummy</i> untuk jamur merah.
19.	<i>Peony cutter set</i> 	1 <i>set</i>	Untuk memudahkan membuat kelopak bunga peony

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
20.	Gunting 	1 <i>pc</i>	Digunakan untuk merapikan kelopak dan untuk memotong kawat.
21.	<i>Star plugger</i> 	1 <i>pc</i>	Untuk membuat <i>calyx</i> pada putik bunga
22.	<i>Flower veiner</i> 	1 pasang	Untuk membuat tekstur pada kelopak bunga.
23.	Mangkuk kecil 	3 <i>pcs</i>	Untuk tempat mengaduk dan menaruh cokelat putih dengan pewarna..

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
24.	 Sendok	<i>3 pcs</i>	Sebagai pengaduk cokelat putih.

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

3. *Purchase Order*

Berikut ini adalah rincian kebutuhan bahan yang digunakan dalam Tugas Akhir Kue Ulang tahun bertemakan *Magical forest* yaitu dengan *buttercake* dan *Dummy*

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER (DUMMY)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	4	kg	Rp580,000	7	Rp331,429
<i>Dummy Ø 16cm t=15cm</i>	1	pc	Rp35,000	1	Rp35,000
<i>Dummy Ø24cm t=15cm</i>	1	pc	Rp45,000	1	Rp45,000
<i>Cake bottom styrofoam</i>	1	pc	Rp40,000	1	Rp40,000
CMC	70	gr	Rp30,000	100	Rp21,000
<i>Styrofoam Bulat</i>	2	pcs	Rp4,500	1	Rp9,000
Tepung maizena	300	gr	Rp21,000	1000	Rp6,300

TABEL 1.5
PURCHASE ORDER (DUMMY) (LANJUTAN)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total harga
			Harga	Unit	
Pewarna Hijau	1	btl	Rp21,000	1	Rp21,000
Pewarna Coklat	1	btl	Rp4,500	1	Rp4,500
Pewarna Salem	1	btl	Rp21,000	1	Rp21,000
Pewarna Ungu	1	btl	Rp4,500	1	Rp4,500
Pewarna Kuning	1	btl	Rp4,500	1	Rp4,500
Pewarna Hitam	1	btl	Rp21,000	1	Rp21,000
Pewarna Merah	1	btl	Rp20,500	1	Rp20,500
Minyak goreng	100	ml	Rp23,500	2000	Rp1,175
<i>Styrofoam</i> tabung	4	pcs	Rp2,000	1	Rp8,000
Coklat putih	300	gr	Rp20,500	250	Rp24,600
Kawat mawar	1	ikat	Rp15,000	1	Rp15,000
<i>Rice paper</i>	1	lembar	Rp36,000	50	Rp720
Putik bunga kecil	1	ikat	Rp4,500	1	Rp4,500
Jumlah					Rp638,724

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1.6
PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rollled Fondant</i>	4	kg	Rp580.000	7	Rp331.429
Mentega	1350	gr	Rp345.000	2000	Rp232.875
Gula	3750	gr	Rp13.635	1000	Rp51.131
Telur	1000	gr	Rp24.000	1000	Rp24.000
<i>Baking powder</i>	24	gr	Rp5.000	45	Rp2.667
<i>Shortening</i>	400	gr	Rp24.500	500	Rp19.600
Susu kental manis	500	gr	Rp15.000	560	Rp13.393
Terigu	750	gr	Rp11.000	1000	Rp8.250
<i>Cake bottom styrofoam</i>	1	pc	Rp40.000	1	Rp40.000
CMC	70	gr	Rp30.000	100	Rp21.000
<i>Styrofoam</i> Bulat	2	pcs	Rp4.500	1	Rp9.000
Tepung maizena	300	gr	Rp21.000	1000	Rp6.300
Pewarna Hijau	1	btl	Rp21.000	1	Rp21.000
Pewarna Coklat	1	btl	Rp4.500	1	Rp4.500
Pewarna Salem	1	btl	Rp21.000	1	Rp21.000
Pewarna Ungu	1	btl	Rp4.500	1	Rp4.500
Pewarna Kuning	1	btl	Rp4.500	1	Rp4.500
Pewarna Hitam	1	btl	Rp21.000	1	Rp21.000
Pewarna Merah	1	btl	Rp20.500	1	Rp20.500
Minyak goreng	100	ml	Rp23.500	2000	Rp1.175

TABEL 1.6

PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE) (LANJUTAN)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Styrofoam</i> tabung	4	pcs	Rp2.000	1	Rp8.000
Coklat putih	300	gr	Rp20.500	250	Rp24.600
Kawat mawar	1	ikat	Rp15.000	1	Rp15.000
<i>Rice paper</i>	1	lembar	Rp36.000	50	Rp720
Putik bunga kecil	1	ikat	Rp4.500	1	Rp4.500
Jumlah					Rp910.639

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

4. Perumusan *Selling Price*

Penentuan *selling price* ini berdasarkan pada buku diktat *Food & Beverage Cost Control II STP NHI Bandung* yaitu hasil pembagian *total ingredient cost*.

TABEL 1.7

SELLING PRICE (DUMMY)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Total harga
<i>Rolled Fondant</i>	4	kg	Rp 331.429
<i>Dummy</i> Ø 16cm t=15cm	1	pc	Rp 35.000
<i>Dummy</i> Ø24cm t=15cm	1	pc	Rp 45.000
<i>Cake bottom styrofoam</i>	1	pc	Rp 40.000
CMC	70	gr	Rp 21.000
<i>Styrofoam</i> Bulat	2	pcs	Rp 9.000
Tepung maizena	300	gr	Rp 6.300
Pewarna Hijau	1	btl	Rp 21.000
Pewarna Coklat	1	btl	Rp 4.500

TABEL 1.7

SELLING PRICE (DUMMY) (LANJUTAN)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Total harga
Pewarna Salem	1	btl	Rp 21.000
Pewarna Ungu	1	btl	Rp 4.500
Pewarna Kuning	1	btl	Rp 4.500
Pewarna Hitam	1	btl	Rp 21.000
Pewarna Merah	1	btl	Rp 20.500
Minyak goreng	100	ml	Rp 1.175
Nama bahan	Jumlah	Unit	Total harga
<i>Styrofoam</i> tabung	4	pcs	Rp 8.000
Coklat putih	300	gr	Rp 24.600
Kawat mawar	1	ikat	Rp 15.000
<i>Rice paper</i>	1	lembar	Rp 720
Putik bunga kecil	1	ikat	Rp 4.500
<i>Total Ingredients Cost</i>			Rp638.724
<i>Labor cost 40%</i>			Rp255.489
<i>Total Cost</i>			Rp894.213
<i>Desired cost Percent</i>			35%
<i>Preliminary Selling Price</i>			Rp1.207.188
<i>Actual Selling price</i>			Rp1.210.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 1.8
SELLING PRICE (BUTTER CAKE)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Total
<i>Rolled Fondant</i>	4	kg	Rp 331.429
Mentega	1350	gr	Rp 232.875
Gula	3750	gr	Rp 51.131
Telur	1000	gr	Rp 24.000
<i>Baking powder</i>	24	gr	Rp 2.667
<i>Shortening</i>	400	gr	Rp 19.600
Susu kental manis	500	gr	Rp 13.393
Terigu	750	gr	Rp 8.250
<i>Cake bottom styrofoam</i>	1	pc	Rp 40.000
CMC	70	gr	Rp 21.000
<i>Styrofoam Bulat</i>	2	pcs	Rp 9.000
Tepung maizena	300	gr	Rp 6.300
Pewarna Hijau	1	btl	Rp 21.000
Pewarna Coklat	1	btl	Rp 4.500
Pewarna Salem	1	btl	Rp 21.000
Pewarna Ungu	1	btl	Rp 4.500
Pewarna Kuning	1	btl	Rp 4.500
Pewarna Hitam	1	btl	Rp 21.000
Pewarna Merah	1	btl	Rp 20.500
Minyak goreng	100	ml	Rp 1.175
<i>Styrofoam tabung</i>	4	pcs	Rp 8.000
Coklat putih	300	gr	Rp 24.600

TABEL 1.8

SELLING PRICE (BUTTER CAKE) (LANJUTAN)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Total
Kawat mawar	1	ikat	Rp 15.000
<i>Rice paper</i>	1	lembar	Rp 720
Putik bunga kecil	1	ikat	Rp 4.500
<i>Total Ingredients Cost</i>			Rp 910.640
<i>Labor Cost 40%</i>			Rp 364.256
<i>Total Cost</i>			Rp 1.274.896
<i>Desired Cost Percent</i>			35%
<i>Preliminary Selling Price</i>			Rp 1.721.110
<i>Actual Selling price</i>			Rp 1.750.000

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020.