

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Wedding cake atau kue pernikahan adalah jamuan yang disajikan padapesta pernikahan setelah makan malam. Kehadiran kue pernikahan tidak terlepas dari sebuah pesta pernikahan. Pernikahan merupakan momen sakral bagi setiap pasangan, sehingga tidak jarang calon pasangan rela membayar mahal kue pernikahan yang nantinya akan dipajang dan disajikan untuk kelancaran momen tersebut.

Wedding cake memiliki sejarah dan tradisi terpanjang. Tradisi kue pernikahan sudah ada sejak zaman Romawi. Pada saat itu kue pernikahan sangat sederhana, tidak semewah dan seindah sekarang. Orang Romawi selalu membuat kue pernikahan dari selai dan gandum. Yang merupakan simbol keberuntungan dan kesuksesan pernikahan.

Pada abad pertengahan, kue pernikahan berubah menjadi lebih kecil dan lebih tinggi yang ditumpuk seperti sebuah menara. Dimana kedua pasangan harus berhasil melewati tumpukan kue pernikahan tersebut. Keberhasilan ini melambangkan keberuntungan dalam kehidupan pernikahan.

Pada awal abad ke-19, aturan-aturan kue pernikahan mulai ditetapkan yaitu harus bertingkat dan berwarna putih. Dekorasi *icing* berwarna putih pada kue pernikahanyang mempunyai beberapa tingkatan pertama kali diciptakan tahun 1840, ketika pernikahan Ratu *Victoria*. *Icing* tersebut diberi nama *royal icing*.

Dan pada 1882 kue bertingkat yang seluruh bagiannya dapat dimakan untuk pertama kalinya disajikan pada pernikahan *royal*. (Wahyuni, 2016).

Momen wajib pada pesta pernikahan yaitu acara pemotongan kue yang dilakukan oleh kedua pasangan dan saling menyuapi melambangkan saling bekerja sama untuk mencapai tujuan dan berbagi suka dan duka pada kehidupan pernikahan. Pemotongan kue pernikahan yang melambangkan kerjasama pertama sebagai pasangan hidup. Sedangkan saling menyuapi potongan kue pertama melambangkan komitmen kepercayaan dan kepedulian satu sama lain (Afshari, 2017).

Kehadiran kue pernikahan bukan hanya sebagai penghias pesta pernikahan saja, tetapi juga sebagai simbol yaitu simbol pernikahan yang mewakili karakter kedua pasangan yang akan disatukan oleh ikatan suci (Wikipedia, 2019). Selain sebagai simbol pernikahan, makna *wedding cake* dalam sebuah pernikahan adalah sebagai saksi awal kisah jalinan cinta kedua pasangan, sebagai sebuah penghargaan dari kedua kekasih, dan penggambaran karakter kedua pasangan.

Oleh karena itu, pemilihan konsep dan tema pada kue pernikahan harus disesuaikan dengan perwakilan karakter, keinginan dan kesukaan pasangan. Di Indonesia kue pernikahan sudah hadir dalam berbagai konsep baik mengadaptasi tema internasional seperti *castle*, *floral*, dan *royal wedding cake* maupun mengangkat tema tradisional dari adat istiadat daerahnya seperti rumah adat, hewan dan motif khas.

Indonesia yang terdiri dari banyak suku dengan keragaman adat dan budaya yang berbeda-beda, tidak jarang membuat calon pasangan memilih

pernikahan dengan adat. Dari berbagai suku di Indonesia, kalangan peranakan cina atau etnis *tionghoa* merupakan suku yang masih kerap melaksanakan pernikahan dengan adat.

Konsep tema yang sesuai dengan tradisi pernikahan etnis *tionghoa* adalah *oriental*. *Oriental* berasal dari bahasa latin yakni “*oriens*” yang berarti timur. *Oriental* adalah dunia Timur atau negara-negara Timur yang dilihat dari Eropa (KBBI, 2017). Negara-negara yang termasuk oriental adalah *China*, Jepang, dan Korea. Konsep tema ini dipilih karena mengandung unsur-unsur budaya tradisional etnis *tionghoa* dengan memilih dua hewan makhluk mitologi dari *China* yaitu naga dan *phoenix* sebagai hiasan utama.

Konsep tema dengan judul ‘*THE ETERNITY*’ dipilih karena melambangkan cinta tanpa akhir dan memiliki makna yaitu cinta abadi sehingga judul tema ini sangat tepat mewakili momen spesial seperti pernikahan. Di *China* dan masyarakat keturunannya percaya bahwanaga dan *phoenix* merupakan makhluk kekal yang menggambarkan calon mempelai yang akan disatukan oleh ikatan suci.

Konsep dibalik mendesain kue adalah untuk mendesain sebuah karya seni indah yang dapat dikonsumsi dan dapat dinikmati oleh orang banyak tanpa mengingat bahwa hal tersebut merupakan sebuah kue, hal ini harus menarik perhatian orang banyak dan hanya terdapat pada acara penting (Dam,2011). Salah satu caranya adalah dengan menghias kue atau biasa dikenal dengan *cake decorating*, atau dalam bahasa Indonesia disebut dengan menghias kue.

Cake decorating merupakan seni asrtisrik dalam pembuatan kue yang berasal dari abad ke-17 di Eropa (Wikipedia,2020). Saat itu kue mulai dibentuk

dan dihiasi agar dapat dipresentasikan. Biasanya kue-kue tersebut didekor untuk merayakan perayaan khusus *wedding cake*, *birthday cake*, *baby shower*, *welcoming party*, *farewell party*, dan lain-lain. Menghias kue bertujuan untuk meningkatkan nilai artistik dan meningkatkan daya tarik. Agar penampilan sebuah kue menjadi indah dan memiliki nilai seni, kue dapat dihias dan dilapisi menggunakan pasta gula (*fondant*), *royal icing*, *buttercream*, dan cokelat. Sekarang ini penggunaan *fondant (rolled fondant)* menjadi tren dalam pembuatan *wedding cake* yang sangat sering digunakan oleh *cake shop*, *restaurant* dan hotel.

Fondant atau *rolled fondant* telah ditemukan sejak abad ke 16 yang berasal dari bahasa Perancis artinya *melting* atau meleleh. *Fondant* sering dikenal dengan nama lain pasta gula (*sugar paste*), *ready-to-roll icing*, dan *plastic icing*. *Fondant* merupakan campuran dari gula, air, serta *cream of tartar* yang dimasak kemudian mengalami proses penggilasan hingga teksturnya elastis (Shonk, 2008).

Teksturnya yang lentur dan elastis cocok dikreasikan untuk membuat ornamen-ornamen pendukung dekorasi kue pernikahan, seperti untuk membuat figur. Sehingga menghasilkan bentuk kue pernikahan yang unik dan kreatif. *Fondant* umumnya berbahan dasar putih dan bisa diaplikasikan dengan berbagai warna yang cantik dengan penambahan pewarna makanan yang dicampur ataupun dengan dicat. *Fondant* dapat melapisi kue dengan hasil yang cantik, rapi, dan bersih.

Ada beberapa metode yang bisa digunakan untuk mengaplikasikan *fondant*, yaitu *color painting*, *modeling*, *stenciling* and

embossing. Untuk membuat ornament-ornamen seperti figurin, salah satu teknik yang dapat digunakan adalah *modeling*. *Modeling* adalah proses untuk menciptakan objek 3D yang ingin dituangkan dalam bentuk visual nyata, baik secara bentuk, tekstur, dan ukuran yang disesuaikan dengan besar kue sebagai dasarnya. Sebenarnya, konsep dasar dari *modeling* adalah pemodelan. Pemodelan sendiri adalah membentuk suatu benda-benda atau obyek. Membuat dan mendesain obyek tersebut sehingga terlihat seperti nyata (Larasati, 2018).

Tema *oriental wedding cake* ini ditujukan bagi pasangan etnis *tionghoa* yang memilih konsep pernikahan tema tradisional. Pernikahan dengan konsep tema tradisional banyak dipilih oleh calon pasangan karena keunikan dan filosofinya yang memberikan kesan penuh makna. Dimana kedua pasangan dapat belajar tentang tradisi warisan leluhurnya melalui prosesi pernikahan. Manfaat lainnya untuk melestarikan dan mempertahankan budaya etnis *tionghoa* di Indonesia dan menunjukkan keragaman budaya etnis *tionghoa* kepada para tamu undangan. Dengan harapan dapat membantu serta memenuhi kebutuhan pasangan dalam mewujudkan kue pernikahan impian mereka.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk membuat Tugas Akhir dengan topik *Food Presenting* berjudul:

**“PENGAPLIKASIAN ROLLED FONDANT PADA CAKE
DECORATING DENGAN TEMA ORIENTAL WEDDING CAKE”**

B. Desain Produk

Berikut uraian desain produk dalam penulisan Tugas Akhir ini, yaitu filosofi produk, jenis produk, konsep produk

1. Filosofi Produk

Untuk menghias *Oriental wedding cake* ini digunakan dua simbol budaya *China* yang paling tradisional yaitu naga dan *phoenix*. Naga adalah makhluk mitologi berkaki empat yang melambangkan kekuatan dan keberuntungan, sedangkan burung *phoenix* melambangkan keindahan dan keanggunan.

Menurut tradisi *China*, motif *phoenix* dan naga merupakan simbol istri dan suami, lambang permaisuri dan kaisar. Karena pada masa lalu, motif tersebut selalu digunakan pada pakaian dan perhiasan permaisuri kaisar. Sehingga sangat cocok untuk melambangkan sebagai calon mempelai wanita dan mempelai pria yang akan menikah.

Di *China* kue pernikahan tradisional selalu terdapat gambar naga dan burung *phoenix*. Kedua gambar ini meyimbolkan kebahagiaan dan keharmonisan dalam rumah tangga. Biasanya, naga dan burung *phoenix* ini digambarkan menari dan melingkar, merepresentasikan penyatuan energi *ying* dan *yang* pasangan suami istri (Fimela, 2014).

Terdapat *cake topper* yang merupakan aksara *xi.xi* atau *shuang xi* yang merupakan lambang keberuntungan. Lambang ini selalu ada pada pesta pernikahan etnis *Tionghoa*.

Warna-warna yang digunakan adalah putih, emas, dan merah. Putih adalah warna yang identik pada kue pernikahan yang melambangkan

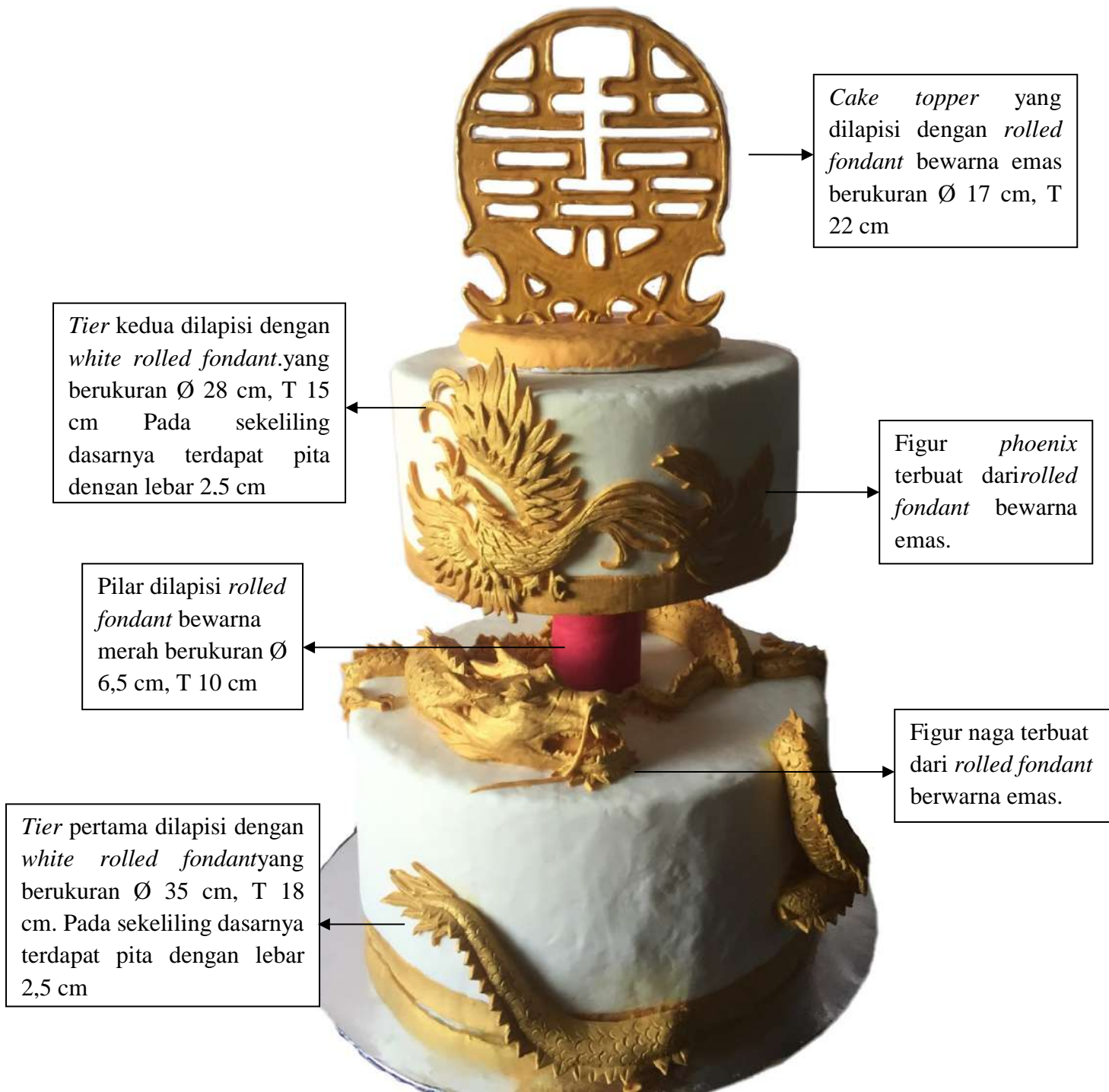
kemurnian, keutuhan, dan kesempurnaan (Fitri Syarifah,2015). Untuk memberikan kesan kilau yang elegan dan mewah penggunaan warna emas sangat tepat. Menurut www.informatips.com warna emas banyak dianggap sebagai warna kejayaan yang melambangkan sebuah pencapaian besar dan terkait dengan sesuatu yang mewah. Warna merah adalah warna wajib setiap perayaan besar etnis *Tinghoa* yang melambangkan kebahagiaan.

2. Jenis Produk

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih *wedding cake*. *Wedding cake* memiliki fungsi dasar yaitu sebagai objek yang dilihat pada pesta pernikahan, memperindah pesta pernikahan, dan sebagai syarat inti pesta pernikahan. Keanggunan ukuran dan bentuk serta pemilihan warna yang memberikan kesan berbeda sering menjadi pusat perhatian ketika kue pernikahan ditampilkan.

Dalam pembuatannya harus diperhatikan karena mengandung keragaman aspek. Selain itu, juga memberikan peluang yang menarik bagi penulis dalam mendesainnya karena membutuhkan keahlian yang terampil, ketelitian dan melatih kesabaran.

3. Konsep produk



GAMBAR 1.1 KONSEP PRODUK

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Kue ini terdiri dari 2 *tier* yang memiliki diameter yang berbeda, 1 pilar dan *cake topper* pada bagian atasnya. Berikut ini merupakan penjelasan setiap bagian dari *oriental wedding cake*.

a. *Tier* Pertama

Tier pertama merupakan bagian dasar kue yang memiliki diameter 35 cm dan tinggi 18 cm. *Tier* pertama ini dilapisi dengan *fondant* yang berwarna putih. Pemilihan warna putih didasarkan karena kue pernikahan selalu identik dengan warna putih.

Terdapat ornamen pita emas yang mengelilingi kue pada bagian bawah selebar 2,5 cm. Bertujuan agar memberikan kilau yang elegan pada kue. Hal itu berkaitan dengan emas yang selalu dikaitkan dengan hal-hal yang sifatnya bernilai mahal, elegan dan mewah.

Terdapat ornamen lain yang menjadi pusat yaitu naga yang terbuat dari *fondant* berwarna emas. Menurut (Sugiri Kustedja, Antariksa Sudikno, Purnama Salura, 2013) naga (*liong*) adalah makhluk mitologi *Tionghoa* yang populer merupakan simbolisasi sumber kebahagiaan dan kemakmuran. Berbeda dari budaya Barat, naga digambarkan bersifat buruk dan jahat. Menurut suku *Tionghoa* naga melambangkan kejantanan dan kesuburan, unsur yang positif dan maskulin. Dalam kehidupan masyarakat sekarang, naga sering diidentikkan sebagai lambang budaya *Tionghoa* tradisional yaitu suatu *social cultural memories*.

Bentuk tubuh naga dalam mitologi *Tionghoa* digambarkan dengan memiliki sembilan kemiripan bentuk tubuh hewan yang sungguh ada dan hidup di alam: berkepala unta, bertanduk menjangan, memiliki mata

kelinci, berkuping lembu, leher mirip ular, perutnya mirip katak, bersirip mirip ikan, bercakar mirip burung rajawali, dan telapak kakinya mirip harimau. Punggungnya bergerigi 81 buah ujung tajam. Gerigi di leher mengarah kemuka gerigi di kepala bersambungan mirip pegunungan. Kedua sisi mulutnya berjambang, dan janggut di dagunya ditempati mutiara. Napasnya berbentuk kabut, kadang-kadang berubah menjadi air, atau juga berbentuk semburan api..

b. Pilar

Pilar ini merupakan penghubung antara tier pertama dengan tier kedua. Pilar adalah tiang penguat berbentuk silinder (KBBI,t.t). Pilar ini memiliki ukuran yang berdiameter 6,5 cm dengan tinggi 10 cm. Yang dilapisi dengan fondant berwarna merah. Warna merah bagi masyarakat Tionghua merupakan lambang kebahagiaan. Oleh karena itu, warna merah menjadi aksan penting dalam perayaan seperti Imlek dan pernikahan.

c. *Tier* Kedua

Tier kedua merupakan bagian atas kue yang memiliki diameter 28 cm dan tinggi 15 cm. Sama seperti *tier* pertama, *tier* kedua ini dilapisi dengan *fondant* yang berwarna putih. Dan Terdapat ornamen pita emas yang mengelilingi kue pada bagian bawah selebar 2,5 cm.

Selain itu terdapat salah satu ornamen pusat dari kue pernikahan ini yang terbuat dari *fondant* yang berwarna emas yaitu *phoenix*. Menurut www.nationalgeographic.com *phoenix* merupakan sosok satwa mitologi yang berasal dari Cina. *Phoenix* (*feng huang*) bagi masyarakat Cina

merupakan salah satu dari empat makhluk supranatural (*si ling*) bersama naga (*long*), kilin (*qilin*), dan kura-kura (*gui*).

Secara etimologi, *phoenix* berasal dari kata “*feng*” bermakna *phoenix* jantan dan “*huang*” adalah *phoenix* betina sehingga *feng huang* merupakan simbol persatuan antara jantan-betina, laki-laki dan perempuan (Agmasari, 2014).

Seiring waktu, *phoenix* digambarkan sesuai dengan makna simbolik budaya yang melingkupinya. Satwa itu digambarkan memiliki kepala seperti burung pelikan, berleher seperti ular, berekor sisik ikan, bermahkota burung merak, bertulang punggung mirip naga, berkulit sekeras kura-kura. Sementara bulunya memiliki lima warna lambang lima kebajikan, ekornya dapat menghasilkan suara musik jika bergerak dan bersinggungan dengan angin.

d. *Cake Topper*

Cake Topper merupakan *shuangxi* yang memiliki makna “kebahagiaan berganda” dan menjadi lambang wajib yang harus ada dalam pernikahan etnis *Tionghoa* yang merupakan simbol keberuntungan (Wikipedia,2018). Yang dilapisi *fondant* berwarna emas dan berbentuk bulat dengan diameter 17 cm dan tinggi 22 cm.

C. Tinjauan Produk

Adapun tinjauan produk yang akan penulis uraikan pada Tugas Akhir *Food Presentation* yang meliputi usulan resep, *purchase order*, peralatan yang digunakan dan *selling price*.

1. Usulan Resep

Dalam pembuatan *wedding cake* ini, penulis mengusulkan resep yang meliputi tekstur, rasa, dan frosting yang digunakan. Pada kesempatan ini, penulis menggunakan buah jeruk sebagai bahan dasar dalam pembuatan *butter cake*, *buttercream*, dan *custard*. Bagi etnis tionghoa, buah jeruk menjadi item wajib yang harus ada dalam perayaan-perayaan besar yang merupakan simbol kemakmuran. Selain itu, buah jeruk sudah sering digunakan dalam pembuatan produk *pastry*. Berikut ini, penulis melampirkan standar resep dan *purchase order* dalam pembuatan *wedding cake*.

a. Standar Resep

Standar resep merupakan intruksi yang menjelaskan cara yang spesifik dalam menyiapkan makanan atau hidangan tertentu.

Biasanyameliputi:

- Nama produk
- Jumlah hasil produk, termasuk porsi dan ukuran
- Nama bahan-bahan dan kuantitasnya beserta unitnya.
- Urutan cara pengolahan serta hal-hal yang perlu diperhatikan
- Alat yang digunakan

- Saran penyajian atau menghidangkan.

Dalam penulisan Tugas Akhir ini, resep yang digunakan penulis, yaitu:

1. *Orange Cake*

TABEL 1.1

STANDAR RESEP *ORANGE CAKE*

<i>ORANGE CAKE</i>				Kategori : Kue
				Hasil : 1 <i>whole cake</i> Ø 15cm
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2	Kocok	80 gr 80 gr 4 tsp	<i>Butter</i> <i>Sour Cream</i> <i>Orange Zest</i>	Secara bersamaan hingga lembut.
3	Tambahkan	300 gr	Gula	Kedalam adonan hingga mengembang dan berwarna putih.
4	Tambahkan	3 pcs	<i>Egg</i>	Satu persatu kedalam adonan hingga tercampur rata.

TABEL 1.1

STANDAR RESEP *ORANGE CAKE* (LANJUTAN)

5	Saring	300 gr 2 ½ sdt 1 sdt	<i>Tepung Protein</i> <i>Sedang</i> <i>Baking Powder</i> <i>Garam</i>	Secara bersamaan kedalam satu wadah , dan sisihkan
6	Masukkan			1/2 bagian dari bahan kering kedalam adonan hingga tercampur rata.
7	Masukkan	250 ml	<i>Orange Juice</i>	Kedalam adonan hingga tercampur rata
8	Masukkan			Sisa bahan kering ke dalam adonan hingga tercampur rata.
9	Bagikan			Adonan tersebut, kedalam 2 <i>baking tin</i> dengan ukuran Ø 15 cm yang sudah diolesi <i>greasing oil</i> dan taburan tepung.

TABEL 1.1

STANDAR RESEP *ORANGE CAKE* (LANJUTAN)

10	<i>Bake</i>			Pada suhu 180°C selama kurang lebih 30 menit atau hingga tusuk gigi yang ditusuk ketengah kue keluar dengan bersih.
11	Keluarkan			Kue yang telah matang dari dalam <i>oven</i> .
12	Dinginkan			Kue di suhu ruangan kurang lebih selama 20 menit.
13	Kelurkan			Kue dari <i>baking tin</i> .

Sumber : Preppy Kitchen, 2019. *Orange Creamsicle Cake*

2. Orange Buttercream

TABEL 1.2

STANDAR RESEP ORANGE BUTTERCREAM

ORANGE BUTTER CREAM				Kategori :
				Hasil : 960 gram
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2	Kocok	4 pcs 100 gr	<i>Egg White</i> Gula	Hingga <i>soft peaks</i> .
3	Panaskan	200 gr 80 ml	Gula Air	Di dalam <i>saucepan</i> menggunakan api kecil.
4	Aduk			Perlahan hingga gula larut dan mencapai suhu 115°C.
5	Tuangkan			Larutan gula tersebut kedalam kocokan putih telur secara perlahan.
6	Kocok			Hingga mencapai suhu ruangan.
7	Tambahkan	<i>pinch of</i>	<i>Salt</i>	

TABEL 1.2

STANDAR RESEP *ORANGE BUTTERCREAM* (LANJUTAN)

8	Tambahkan	455 gr	<i>Butter</i>	Lembut yang sudah dipotong kecil-kecil kedalamnya
9	Tambahkan	2 tsp 3 tetes	<i>Orange Essence</i> <i>Pewarna Orange</i>	
10	Kocok			<i>Orange buttercream</i> hingga lembut dan mengkilap.

Sumber : Preppy Kitchen, 2019. *Italian Buttercream*

3. *Orange Custard*

TABEL 1.3

STANDAR RESEP *ORANGE CUSTARD*

<i>ORANGE CUSTARD</i>				Kategori :
				Hasil : 500 gr
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2	Aduk	140 gr 2 sdm 1 sdm	Gula Tepung Terigu Maizena	Bersamaan di dalam <i>saucepan</i> .

TABEL 1.3

STANDAR RESEP *ORANGE CUSTARD* (LANJUTAN)

3	Tambahkan	250 ml 2 pcs	<i>Orange Juice</i> <i>Egg Yolk</i>	Hingga tercampur rata.
4	Letakkan			Saucepan di atas api sedang.
5	Aduk			Sampai mendidih sekitar 1 menit dan hingga campurannya menjadi kental dan bening.
6	Turunkan			Dari atas api.
7	Tambahkan	2 ½ tbsp	<i>Butter</i>	
8	Pindahkan			Kedalam mangkuk.
9	Tutup			Dengan <i>plastic wrap</i> .
10	Dinginkan			Di dalam kulkas hingga siap dipakai.

Sumber : Preppy Kitchen, 2019. *Orange Filling*

4. Pembuatan Dekorasi *Oriental Wedding Cake*

TABEL 1.4

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE

PEMBUATAN <i>ORIENTAL WEDDING CAKE</i>				Hasil : 3000 gr
NO	METODE	BAHAN	KUANTITAS	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan.
2	Bersihkan			Permukaan kerja dan alat yang digunakan.
3	Taburi	Tepung maizena	Secukupnya	Pada permukaan kerja, tangan dan <i>rolling pin</i> agar tidak lengket.
<i>TIER 1</i>				
4	Uleni	<i>White rolled fondant</i>	800 gr	Hingga lembut dan elastis.
5	Gilas			Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga didapat ukuran dan ketebalan yang disesuaikan,
6	Gulung			<i>Fondant</i> yg telah tipis menggunakan <i>rolling pin</i> .

TABEL 1.4

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE(LANJUTAN)

7	Lepaskan			<i>Fondant</i> dari sisi ujung kue yang satu hingga ke sisi ujung lainnya.
8	<i>Cover</i>			Seluruh permukaan <i>dummy</i> hingga tertutup sempurna.
9	Haluskan			Permukannya dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> agar tidak ada udara yang terperangkap.
10	Potong			Sisa <i>fondant</i> dengan pisau.
11	Uleni	<i>Rolled fondant white</i> Pewarna kuning Pewarna oranye Pewarna coklat	1.130 gr 21 ml 6 ml 4 ml	Hingga warnanya tercampur rata.

TABEL 1.4

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE(LANJUTAN)

12	Gilas Potong Tempelkan	<i>Rolled fondant</i>	100 gr	Dengan ketebalan yang disesuaikan. Dengan ukuran lebar 2,5cm. Mengelilingi seluruh bagian bawah tier.
13	Bentuk Satukan	<i>Rolled fondant</i>	710 gr 120 gr	Menjadi bagian badan, ekor dan sirip naga. Semua bagian tersebut. Menjadi kaki naga.
14	Tempelkan			Bagian-bagian tersebut pada tier 1.
15	Bentuk Satukan	<i>Rolled fondant</i>	205 gr	Tersebut menjadi kepala, tanduk, gigi, kumis dan sirip. Semua bagian tersebut
16	Tempelkan			Kepala naga dengan bagian tubuh lainnya pada tier 1.
17	Warnai			Figur naga dengan <i>edible gold dust</i>

TABEL 1.4

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE(LANJUTAN)

<i>PILAR</i>				
18	Uleni	<i>Rolled fondant</i> <i>white</i> Pewarna merah	100 gr 10 ml	Hingga warnanya tercampur rata.
19	Gilas <i>Cover</i> Potong			Dengan ketebalan ± 2 mm Bagian <i>dummy</i> $\varnothing 6,5$ cm , T 10 cm berbentuk silinder. <i>Sisa fondant.</i>
<i>TIER 2</i>				
20	Uleni	<i>Rolled fondant</i> <i>white</i>	430 gr	Hingga lembut dan elastis.
21	Gilas			Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga didapat ukuran dan ketebalan yang disesuaikan,
22	Gulung			<i>Fondant</i> yg telah tipis menggunakan <i>rolling pin.</i>
23	Lepaskan			<i>Fondant</i> dari sisi ujung kue yang satu hingga ke sisi ujung lainnya.

TABEL 1.4

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE(LANJUTAN)

24	Cover			Seluruh permukaan <i>dummy</i> hingga tertutup sempurna.
25	Haluskan			Permukannya dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> agar tidak ada udara yang terperangkap.
26	Potong			Sisa <i>fondant</i> dengan pisau.
27	Uleni	<i>Rolled fondant white</i> Pewarna kuning Pewarna oranye Pewarna coklat	195gr 4 ml 2 ml 1 ml	Hingga warnanya tercampur rata.
28	Gilas Tempelkan	<i>Rolled fondant</i>	80 gr	Tersebut dengan ukuran lebar 2,5 cm dan ketebalan disesuaikan. Mengelilingi seluruh bagian bawah <i>tier</i> .

TABEL 1.4

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE(LANJUTAN)

29	Gilas Potong Ukir Tempelkan	<i>Rolled fondant</i>	30 gr	Menjadi ketebalan \pm 3 mm Sesuai dengan pola ekor <i>phoenix</i> Pada tier 2
30	Gilas Potong Ukir Biarkan Tempelkan	<i>Rolled fondant</i>	85 gr	Menjadi ketebalan \pm 3 mm Sesuai dengan pola sayap dan kepala <i>phoenix</i> . Hingga kering sempurna. Pada tier 2.
31	Warnai			Figur <i>phoenix</i> dengan <i>edible gold dust</i> .
CAKE TOPPER				
32	Uleni Beri	<i>Rolled fondant</i> <i>white</i> Pewarna kuning Pewarna oranye Pewarna coklat	265 gr 4 ml 2 ml 1 ml	Hingga warnanya tercampur rata.

TABEL 1.4

STANDAR RESEP PEMBUATAN DEKORASI CAKE(LANJUTAN)

33	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> dan alasnya Ø 17,5 cm, T 2 cm.
	Warnai			Cake topper dan alasnya dengan <i>gold dust</i> yang dicampur alkohol.
	Satukan			<i>Cake topper</i> dan alasnya.
34	Satukan			Semua bagian menjadi satu.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

b. *Purchase Order*

PO atau *Purchase Order* adalah kegiatan pengadaan barang atau jasa untuk memenuhi kebutuhan atas barang atau jasa yang diperlukan oleh perusahaan dan dapat diterima tepat pada waktunya dengan mutu yang sesuai serta harga yang menguntungkan. Berikut adalah daftar rincian kebutuhan barang dan bahan yang dibutuhkan penulis untuk membuat *Oriental Wedding Cake*

TABEL 1.5

PURCHASE ORDER REAL CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	Tepung Protein Sedang	2	kg	Rp12.500	1 kg	Rp25.000
2	Gula	5	kg	Rp19.500	1 kg	Rp97.500
3	<i>Butter</i>	15	<i>pack</i>	Rp43.500	227 gr	Rp652.500
4	Maizena	1	<i>pack</i>	Rp10.000	½ kg	Rp10.000
5	Telur	3	kg	Rp22.500	1 kg	Rp67.500
6	<i>Sour Cream</i>	1	<i>pack</i>	Rp48.000	½ kg	Rp48.000
7	<i>Baking Powder</i>	1	<i>can</i>	Rp27.000	160 gr	Rp27.000
8	Garam	1	<i>pack</i>	Rp5.000	250 gr	Rp5.000
9	<i>Orange Juice</i>	3	ltr	Rp28.900	1 ltr	Rp86.700
10	<i>Orange Pasta</i>	1	btl	Rp10.000	28 gr	Rp10.000
11	<i>Fresh Orange</i>	1	kg	Rp35.000	1 kg	Rp35.000
12	<i>Dowel Ø 6 mm, T</i> 1 m	2	<i>pcs</i>	Rp9.500	<i>pc</i>	Rp19.000
13	Pewarna Makanan Oranye	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000
14	Pewarna Makanan Merah	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000

TABEL 1.5

PURCHASE ORDER REAL CAKE(LANJUTAN)

15	Pewarna Makanan Kuning	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000
16	Pewarna Makanan Coklat	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000
17	<i>Rolled Fondant White</i>	3	kg	Rp70.000	1 kg	Rp210.000
18	<i>Cake Board</i>	1	<i>pc</i>	Rp50.000	<i>pc</i>	Rp50.000
19	<i>Edible GoldDust</i>	1	btl	Rp95.000	25 ml	Rp95.000
20	<i>Dummy Ø 28 cm, T15cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp33.000	<i>pc</i>	Rp33.000
21	<i>Dummy Ø 17cm, T 2 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp5.500	<i>pc</i>	Rp5.500
22	<i>Dummy Ø 17cm, T 2 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp5.500	<i>pc</i>	Rp5.500
23	<i>Dummy Ø 6 cm,T 10 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp9.500	<i>pc</i>	Rp9.500
TOTAL						Rp1.583.700

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.6

PURCHASE ORDER DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled FondantWhite</i>	3	kg	Rp70.000	kg	Rp210.000
2	<i>Dummy Ø 35 cm, T 18 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp68.000	<i>pc</i>	Rp68.000
3	<i>Dummy Ø 28 cm, T 15 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp33.000	<i>pc</i>	Rp33.000
4	<i>Dummy Ø 17 cm, T 2 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp5.500	<i>pc</i>	Rp5.500
5	<i>Dummy Ø 17 cm, T 2 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp5.500	<i>pc</i>	Rp5.500
6	<i>Dummy Ø 6 cm, T 10 cm</i>	1	<i>pc</i>	Rp9.500	<i>pc</i>	Rp9.500
7	Pewarna Makanan Merah	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000
8	Pewarna Makanan Kuning	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000

TABEL 1.6

PURCHASE ORDER DUMMY

9	Pewarna Makanan Coklat	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000
10	Pewarna Makanan Oranye	1	btl	Rp23.000	60 ml	Rp23.000
11	<i>Edible Gold Dust</i>	1	btl	Rp95.000	25 ml	Rp95.000
12	Maizena	1	<i>pack</i>	Rp10.000	½ kg	Rp10.000
13	<i>Cake Board</i>	1	<i>pc</i>	Rp50.000	<i>pc</i>	Rp50.000
14	<i>Dowel</i> Ø 6mm, T 1 m	1	<i>pc</i>	Rp9.500	<i>pc</i>	Rp9.500
15	Tusuk Gigi	1	<i>pack</i>	Rp3.500	200 <i>pc</i>	Rp3.500
TOTAL						Rp591.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

2. Kebutuhan Alat




Dalam pembuatan *wedding cake*, alat-alat penunjang dibutuhkan untuk mempermudah pengerjaan. Alat-alat yang digunakan selain mempermudah pekerjaan juga dapat menghasilkan beberapa detail yang akan meningkatkan nilai estetika dari produk.

Pada Tugas Akhir dengan topik *food presenting* ini penulis memfokuskan pada bagian dekorasi sehingga alat-alat penunjang tersebut dibutuhkan dalam proses pembuatan agar menghasilkan produk yang lebih hidup, rapi, detail serta sesuai dengan desain. Berikut adalah alat-alat

penunjang yang penulis gunakan dalam pembuatan *wedding cake* bertema *Oriental*:





TABEL 1.7

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN

NO	GAMBAR ALAT	NAMA ALAT	KETERANGAN
1		<i>Silicone Matt</i>	Digunakan sebagai alas kerja untuk mengilas, membentuk dan mewarnai <i>rolledfondant</i> .
2		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan untuk mengilas <i>rolledfondant</i>
3		<i>Fondant Tools</i>	Digunakan untuk membentuk serta memberi aksen pada <i>ornament</i> .





TABEL 1.7

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

4		<i>Cake Smoother</i>	Untuk menghaluskan dan merapikan permukaan <i>fondant</i> .
5		<i>Small Knife</i>	Digunakan untuk memotong sisa <i>rolled fondant</i> .
6		<i>Turn Table</i>	Digunakan untuk alas saat mendekorasiproduk.
7		<i>Cake Board</i>	Digunakan sebagai alas produk diameter 50cm.


TABEL 1.7

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

8		Kuas	Digunakan untuk mewarnai figure .
9		Timbangan	Digunakan untuk menimbang <i>rolled fondant</i> .
10		<i>Dowel</i>	Ukuran Ø6mm, T 1 m Digunakan untuk menggabungkan <i>tier</i> . .
11		<i>Plastic Wrap</i>	Digunakan untuk membungkus <i>rolled fondant</i> yang sudah diwarnai agar tidak kering.

TABEL 1.7

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAN (LANJUTAN)

12		Penggaris	Sebagai alat pengukur <i>fondant</i> yang akan dipotong.
----	---	-----------	--

3. *Selling Price*

Dalam penulisan Tugas Akhir ini penulis telah membuat table harga yang akan ditetapkan berdasarkan; biaya produksi, biaya *creativity and art*, dan harga jual. Perumusan harga jual dengan menggunakan *real cake* dan menggunakan *dummy*. Hitungan ini didapat dari buku *Food and Beverage Cost Control* (2002), dengan rumus sebagai berikut:

$$Selling Price = \frac{Food Cost}{Desire Cost Percentage}$$

TABEL 1.8

SELLING PRICE REAL CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	Tepung Protein Sedang	1.896	gr	Rp12.500	1 kg	Rp23.700
2	Gula	4.440	gr	Rp19.500	1 kg	Rp86.580
3	<i>Butter</i>	3.420	gr	Rp43.500	227 gr	Rp655.374
4	Maizena	100	gr	Rp10.000	½ kg	Rp2.000
5	Telur	42	pcs	Rp22.500	1 kg	Rp52.500
6	<i>Sour Cream</i>	480	gr	Rp48.000	½ kg	Rp46.080
7	<i>Baking Powder</i>	60	gr	Rp27.000	160 gr	Rp10.125
8	Garam	48	gr	Rp5.000	250 gr	Rp960
9	<i>Orange Juice</i>	3	ltr	Rp28.900	1 ltr	Rp86.700
10	<i>Orange Pasta</i>	12	gr	Rp10.000	28 gr	Rp4.286
11	<i>Fresh Orange</i>	1	kg	Rp35.000	1 kg	Rp35.000
12	Pewarna Makanan Oranye	28	ml	Rp23.000	60 ml	Rp10.733
13	Pewarna Makanan Merah	10	ml	Rp23.000	60 ml	Rp3.833
14	Pewarna Makanan Kuning	28	ml	Rp23.000	60 ml	Rp10.733

TABEL 1.8

SELLING PRICE REAL CAKE (LANJUTAN)

15	Pewarna Makanan Coklat	5	ml	Rp23.000	60 ml	Rp1.917
16	<i>Rolled Fondant</i> <i>White</i>	3.000	gr	Rp70.000	1 kg	Rp210.000
17	<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp50.000	pc	Rp50.000
18	<i>Dowel Ø 6mm, T</i> 1 m	2	pcs	Rp9.500	pc	Rp19.000
19	<i>Edible Gold Dust</i>	1	btl	Rp95.000	25 ml	Rp95.000
20	<i>Dummy Ø 28 cm,</i> T 15cm	1	pc	Rp33.000	pc	Rp33.000
21	<i>Dummy Ø 17cm,</i> T 2 cm	1	pc	Rp5.500	pc	Rp5.500
22	<i>Dummy Ø 17cm,</i> T 2 cm	1	pc	Rp5.500	pc	Rp5.500
23	<i>Dummy Ø 6 cm,</i> T 10 cm	1	pc	Rp9.500	pc	Rp9.500
<i>Food Cost</i>						Rp1.411.987
<i>Creativity and Art 60%</i>						Rp847.193
<i>Total Cost</i>						Rp2.259.180

TABEL 1.8

SELLING PRICE REAL CAKE (LANJUTAN)

<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp5.647.950
<i>Actual Selling Price</i>	Rp5.800.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 1.9

SELLING PRICE DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		JUMLAH
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled Fondant</i> Putih	3.000	gr	Rp70.000	1 kg	Rp210.000
2	<i>Dummy</i> Ø 35 cm, T 20 cm	1	<i>pc</i>	Rp68.000	<i>pc</i>	Rp68.000
3	<i>Dummy</i> Ø 28 cm, T 15 cm	1	<i>pc</i>	Rp33.000	<i>pc</i>	Rp33.000
4	<i>Dummy</i> Ø 17cm, T 2 cm	1	<i>pc</i>	Rp5.500	<i>pc</i>	Rp5.500
5	<i>Dummy</i> Ø 17 cm, T 2 cm	1	<i>pc</i>	Rp5.500	<i>pc</i>	Rp5.500

TABEL 1.9

SELLING PRICE DUMMY (LANJUTAN)

6	Dummy Ø 6 cm, T 10 cm	1	pc	Rp9.500	pc	Rp9.500
7	Pewarna Makanan Merah	10	ml	Rp23.000	60 ml	Rp3.833
8	Pewarna Makanan Oranye	12	ml	Rp23.000	60 ml	Rp4.600
9	Pewarna Makanan Kuning	28	ml	Rp23.000	60 ml	Rp10.733
10	Pewarna Makanan Coklat	5	ml	Rp23.000	60 ml	Rp1.917
11	<i>Edible Gold Dust</i>	1	btl	Rp95.000	25 ml	Rp95.000
12	<i>Cake Board</i>	1	pc	Rp50.000	pc	Rp50.000
13	<i>Dowel</i> Ø 6 mm, T 1 m	1	pc	Rp8.000	pc	Rp8.000
14	Maizena	100 gr	gr	Rp10.000	½ kg	Rp2.000
15	Tusuk gigi	4	pcs	Rp3.500	200 pcs	Rp70
<i>Food Cost</i>						Rp507.653
<i>Creativity and Art 60%</i>						Rp304.592
<i>Total Cost</i>						Rp812.245

TABEL 1.9

SELLING PRICE DUMMY (LANJUTAN)

<i>Desired Cost Percent</i>	40%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp2.030,613
<i>Actual Selling Price</i>	Rp2.100.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020