

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada pertengahan abad ke- 17 merupakan awal dari terciptanya dekorasi kue. Dimana saat loyang – loyang kue mulai bermunculan di daratan Eropa, khususnya dapur-dapur lokal di Eropa Utara. Hingga berjalannya waktu, 200 tahun berikutnya berbagai dekorasi kue dipakai untuk menjamu dan menarik perhatian para undangan dalam pesta bangsawan di daerah Eropa.

Food decorator dari berbagai macam pelosok Eropa pun bermunculan untuk bersaing menjadi yang terbaik. Dekorasi kue pun semakin meluas seiring bertumbuhnya industri *Sugarcraft* yang berpengaruh bukan terhadap daerah Eropa saja, tetapi mendunia. Berbagai peralatan, teknik dekorasi, bahan-bahan baru mulai berkembang sejak banyaknya permintaan atas kue yang di dekorasi untuk memenuhi kebutuhan acara seperti : Pernikahan, Ulang tahun, *Anniversary*, dan berbagai acara khusus lainnya (Wilda, 2017).

Dekorasi kue pun menjadi sebuah tradisi atau menjadi sebuah kewajiban, khususnya di acara pernikahan. Atau yang biasa di sebut sebagai *Wedding Cake*. Walaupun dekorasi kue baru berkembang di pertengahan abad-

17, tetapi tradisi *Wedding Cake* sudah ada sejak zaman Romawi. Kala itu kue pengantin tidak semewah dan didekorasi seperti sekarang ini. Melainkan amat sederhana, tetapi digunakan sebagai simbol keberuntungan dan kesuksesan sebuah pernikahan.

Pada Abad Pertengahan, seiring berkembangnya dekorasi kue, Kue pengantin pun memiliki perubahan dalam bentuk di kalangan masyarakat. Perubahan tersebut termasuk dalam bentuknya yang menjadi lebih kecil namun ditumpuk menjadi lebih tinggi seperti layaknya menara. Lapisan menara ini yang sering disebut sebagai *Tier* dalam istilah *Cake Stylist*. Semakin lama pun bentuk dari kue pengantin menjadi lebih rumit, tetapi sangat menarik untuk dilihat. Dimulai dari bentuk yang unik dan menyesuaikan tema pernikahan, cara penyajian atau pemotongan dalam prosesi pernikahan, hingga rasa dari kue tersebut yang melengkapi sebuah tradisi pernikahan (Wahyuni, 2016).

Kue yang dihias dan didekorasi dengan teknik yang rumit akan menjadi nilai tambah bagi penikmatnya. Sehingga kue pernikahan yang merupakan simbol keberuntungan dan kesuksesan pengantin kini tidaklah asli. Kue yang dibuat dari *dummy* menjadi sangat populer saat ini karena kue pernikahan digunakan hanya sebagai simbol. Tetapi dengan ini *Cake Stylist* memaksimalkan teknik dan kreativitasnya dalam mendekorasi kue pernikahan.

Dalam proses pembuatan kue pernikahan, tahap dekorasi kue menjadi hal yang paling menarik dan menantang. Karena dalam proses dekorasi memiliki tahapan-tahapan yang sangat sulit dari seluruh proses yang ada. Terdapatnya sebuah permintaan dari *customer*, proses *design*, lalu

merealisasikan dengan tingkat kreativitas yang tinggi hingga membuat hasil yang sesuai tema dan keinginan *customer*.

Mempersiapkan kue pernikahan hampir sama rumitnya dengan mempersiapkan beragam hal lain dalam pernikahan. Karena kehadiran kue pernikahan harus senada dengan dekorasi, gaun pengantin, dan keseluruhan konsep pernikahan. Hal itulah yang memicu sulitnya pembuatan kue pernikahan. Sekarang ini, bentuk dan model kue pengantin pun sangat bervariasi. Tinggi dan tingkatan kue pun berbeda-beda, dan biasanya memiliki jumlah yang ganjil, sesuai dengan permintaan *customer*.

Bukan hanya bentuk, hal lain yang juga penting mengenai kue pengantin adalah tradisi pemotongan kue. Dianggap sebagai acara klimaks dalam sebuah pesta pernikahan, pemotongan kue pengantin selalu mengundang perhatian khusus dari para *fotografer* dan *videografer*. Semua orang ingin mengabadikan momen ini indah ini dengan baik. Saat kedua mempelai memotong kue bersama lalu saling menyuapkan satu sama lain, bukan hanya merupakan ungkapan cinta, tetapi juga sebagai simbol dimulainya kehidupan yang baru. Juga sebagai bentuk komitmen kedua mempelai untuk saling menjaga selamanya (Bekti, 2019).

Seni dekorasi kue dengan mengaplikasikan *rolled fondant* sudah menjadi *trend* pada saat ini. Bahan jadi yang digunakan dalam dekorasi kue, selain *rolled fondant* terdapat juga *chocolate modelling*, *butter cream*, dan *ganache*. Keterampilan tangan yang baik sangat diperlukan jika ingin membuat dekorasi kue dengan menggunakan *fondant*. *Fondant* ini memiliki penyebutan

yang berbeda-beda bagi sebagian orang, seperti *plastic icing*, *gum paste* atau sejenisnya. Dekorasi kue tidak memiliki batasan dalam pengaplikasiannya, dari segi bentuk atau keterampilan. Segala bentuk dari seni, jika kita sadari kreatifitas seni atau skill yang kita miliki tidak dalam kelas profesional, kita bisa mendekorasi kue hanya dengan membuat berbagai macam garis atau dengan mengambil inspirasi dari seni disekitar atau hanya mencontoh buku maupun majalah *cake decoration*. Untuk menghasilkan dekorasi kue yang baik dan sempurna, kita memerlukan latihan dan ketekunan dan dilengkapi oleh pengalaman. Tentunya ada beberapa teknik dan teori menghias cake yang perlu kita miliki (Ria, 2018).

Pada prinsip dekorasi kue diperlukan sebuah trik sebelum *Cake Stylist* merencanakan atau menentukan dekorasi, hiasan, dan bentuk apa yang akan kita tampilkan, kita harus mengetahui tema dan konsep dari yang akan kita buat. Tema dan konsep sangat diperlukan agar kue yang dibuat sesuai dengan maksud dan tujuan dari arti penempatan cake dalam suatu perayaan pernikahan. Ornamen pada dekorasi kue adalah kombinasi dari keindahan dan tema. Ornamen pada kue tersebut memiliki elemen tertentu yang menjadikan pusat perhatian orang ketika melihat *wedding cake* tersebut. Dengan membuat dekorasi *wedding cake* tersebut menjadi pusat perhatian orang, membuat para penikmatnya mengetahui tema dari *wedding cake* tersebut. Keserasian setiap elemen dalam kue sangat diperhatikan secara detail, baik dari segi konsep, desain, pemilihan warna, bentuk, komposisi ornamen yang harus kembali berperan pada konsep dan tema.

Dekorasi kue pernikahan dengan tema yang selaras dengan keseluruhan acara sudah menjadi keharusan dalam pembuatannya. Sebagai contoh adalah dekorasi kue dengan ornamen naga di atasnya sebagai bentuk tema dari pernikahan kaum etnis *tionghoa*. Naga sendiri sering dipakai sebagai beberapa simbol kehidupan dalam kebudayaan *tionghoa*. Naga merupakan makhluk mitologi dalam legenda mitos dan budaya kaum *tionghoa*. Dalam budaya *tionghoa* naga diceritakan sebagai makhluk yang menyerupai ular, memiliki sisik, berkaki empat dan bertanduk sebagai filosofi kebenaran, keberuntungan, kebaikan, kekuatan, dan kemakmuran (Toemon, 2020).

Wedding Cake sendiri memiliki tingkatan dalam susunannya. Susunan ini disebut sebagai *tier*, yang terdiri bagian terbawah hingga bagian teratas dari bentuk terbesar hingga terkecil. Bagian terbesar seringkali dipakai dibagian dasar kue atau susunan terbawah, sebagai fondasi berdirinya suatu *wedding cake*. Tetapi seiring berkembangnya kreativitas dari berbagai macam *cake stylist* atau pembuat kue, berbagai bentuk pun bermunculan. Seperti halnya dalam segi dapat dalam berbagai macam bentuk, adapun *wedding cake* yang memiliki bentuk terbalik hingga memberikan kesan yang unik dan tidak biasa.

Penulis mengkreasikan pengaplikasian *tier* dengan tiga susun, dengan pilar yang berdiri sebagai penghubung. Dengan terdapatnya penghubung membuat susunan kue terlihat lebih tinggi dan mewah. Setiap *tier* pun memiliki keunikan dan tema nya masing-masing untuk menggambarkan suatu simbol atau makna, sehingga arti dan pesan dalam suatu *wedding cake* dapat tersampaikan dalam suatu keindahan dan keunikan.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dijabarkan, penulis memilih topik *food presenting* dan mengambil tema Naga dalam penyusunan Tugas Akhir dikarenakan Naga merupakan penggambaran sempurna dalam dekorasi kue pernikahan pada budaya *tionghoa*. Naga yang sering dipandang sebagai makhluk mitologi yang kuat dan buas membuat Penulis tertarik untuk menguliknya menjadikan suatu *Wedding Cake* yang indah dan juga elegan. Dengan menambahkan ornamen-ornamen lain sebagai pendukung figur naga, akan membuat *Wedding Cake* semakin menarik untuk dilihat dan dijadikan sebuah *center piece* pernikahan pada budaya *tionghoa*, ataupun acara lainnya.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis mengangkat judul :

“DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK NAGA”

B. Desain Produk

Berikut adalah penjelasan mengenai desain produk dalam penulisan Tugas Akhir ini, yang mencakup tema produk, jenis produk, dan konsep produk.

1. Tema Produk

Dalam pembuatan *Wedding Cake* berbentuk naga ini tentunya membuat figur naga sebagai *center piece* dari *wedding cake* tersebut. Naga melambangkan kebenaran, keberuntungan, kebaikan, kekuatan, dan kemakmuran. Dari filosofi tersebut sangat baik digunakan dalam adanya pernikahan, terutama pernikahan *tionghoa* yang menjadikan naga sebagai gambaran dalam budaya mereka.

Naga sendiri memiliki berbagai macam warna dan memiliki filosofinya masing-masing. Naga emas sendiri melambangkan keberuntungan, kekayaan, dan kemakmuran dalam suatu rumah tangga dalam filosofi pernikahan.

Wedding cake ini pun Terdiri dari tiga *tier* yang melambangkan tiga daerah kekuasaan naga sesuai dengan mitologinya. tiga daerah tersebut lautan, daratan, dan juga langit. Tiga daerah tersebut memiliki ornamen pendukung dalam *tier* sebagai penggambaran daerah tersebut. Dalam lautan terdapat gelombang ombak yang menggambarkan keikhlasan, ketidak putus asaan, konsisten, dan kesetiaan. Dalam daratan terdapat bunga yang melambangkan keindahan cinta yang tidak bisa disampaikan melalui kata- kata. Terdapat *cake topper* yang merupakan kepala naga itu sendiri sebagai *center piece wedding cake* ini.

Kue ini terdiri dari 2 warna dominan yaitu putih yang melambangkan kesederhanaan, kemurnian, tidak bersalah dan kesempurnaan, dan juga warna emas yang melambangkan kesuksesan, kemewahan, kemenangan dan juga kemakmuran (Heri, 2017).

2. **Jenis Produk**

Jenis produk yang diangkat oleh penulis adalah *wedding cake decoration* dengan bertema naga. Dikarenakan sudah banyaknya permintaan akan *Wedding Cake* dengan bentuk yang berbeda-beda sesuai dengan tema pernikahan, menjadikan banyaknya bentuk-bentuk unik dan indah dalam *wedding cake decoration*. Para pembuat *wedding cake* pun bermunculan dikarenakan banyaknya permintaan, dikarenakan pernikahan adalah hal yang sudah wajib dilaksanakan oleh manusia sehingga tidak dipungkiri lagi bahwa permintaan pasar sangat banyak.

Wedding Cake sendiri memiliki berperan penting dalam perayaan pernikahan. *Wedding cake* akan menjadi objek yang bisa dilihat dan dinikmati oleh tamu suatu pernikahan, dengan keindahan dan juga kecocokannya dengan tema pernikahan tersebut. Kue ini pun juga berperan penting dalam prosesi pernikahan, yaitu terdapatnya prosesi pemotongan kue yang menjadi bagian klimaks dari sebuah pesta perayaan pernikahan.

Dalam pembuatan *wedding cake* pun banyak aspek yang perlu diperhatikan dalam pembuatannya. Walaupun banyak *cake stylist* yang bermunculan, tetapi skill, keahlian, kreativitas dan keterampilan, serta ketelitian sangat dibutuhkan untuk memproduksi *wedding cake* yang indah.

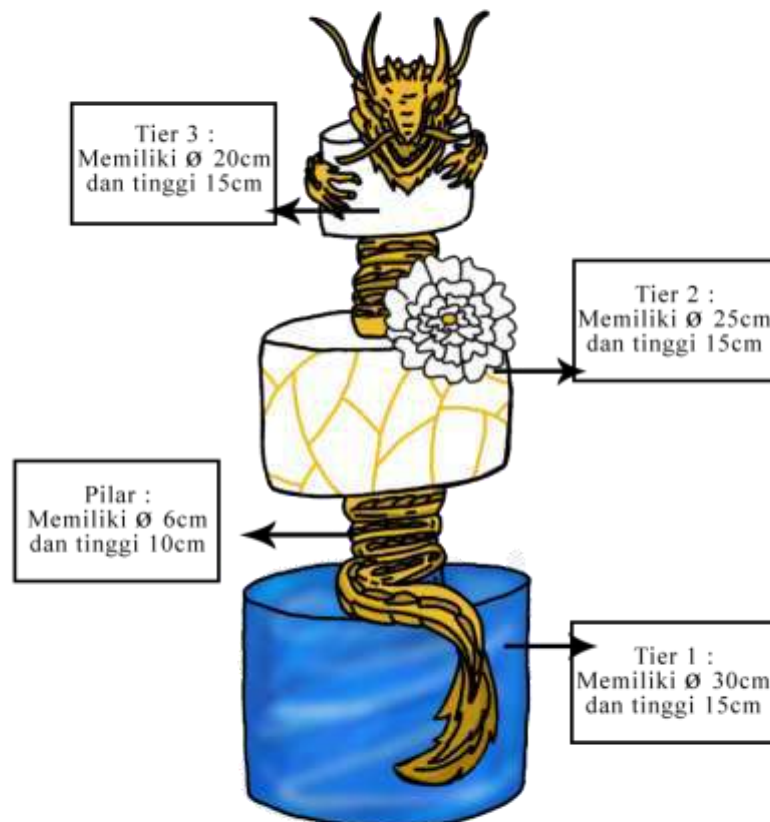
3. Ilustrasi dan Ukuran Produk

Wedding Cake yang dibuat terdiri dari tiga *tier*, satu *center piece*, dan beberapa ornamen sebagai pendukung kelengkapan *wedding cake*. *Wedding cake* menggunakan *dummy* sebagai pengganti kue, dan menggunakan *rolled fondant* dan *gum paste* sebagai media dekorasi.

Berikut penulis memaparkan mengenai detail *design* serta ukuran yang dibutuhkan di setiap aspek, diantara lain :

GAMBAR 1

DESAIN PRODUK



Sumber : Hasil Desain Penulis, 2020

a. *Tier* pertama

Tier pertama yang menjadi dasar dari kue memiliki diameter Ø 30cm dan tinggi 18cm. *Tier* ini dilapisi *rolled fondant* berwarna campuran dari biru tua, biru muda dan putih membentuk tekstur *marble*. karena biru melambangkan keindahan dan membuat kue pernikahan menjadi lebih elegan (Gross, 2018).

Tier ini memiliki tema lautan yang melambangkan satu dari tiga daerah kekuasaan naga, yang kemudian membentuk teksur lautan menjadi penggambaran tersebut. Lautan sendiri memiliki arti keikhlasan, konsisten, dan kesetiaan (Alfaiz, 2016).

Dengan menggunakan *rolled fondant*, dengan teknik *marble* dalam pembuatannya menjadikannya memiliki efek seperti ombak dilaut. Adapun warna yang digunakan adalah biru tua, biru muda, dan warna putih yang membentuk efek tersebut.

Ombak diberikan aksent berwarna emas disetiap untuk memberikan kesan elegan, yang menggambarkan keindahan dan kekayaan lautan. Diatas *tier* ini pun terdapat ekor dan juga bagian tubuh belakang naga yang sedang beranjak naik keatas menuju *tier* kedua dan *tier* ketiga.

b. Pilar

Pilar yang terdapat dalam *wedding cake* ini berguna sebagai penghubung *tier* bawah, tengah, dan atas. Pilar memiliki diameter Ø 6cm dan tinggi 10cm. Dengan dilapisi *rolled fondant* berwarna

abu-abu, untuk membuat tahan pada berat figur naga yang memutar atau melilit pilar tersebut.

Pilar sendiri memiliki arti pondasi atau dasar yang membentuk suatu hal, baik itu sifatnya berwujud ataupun tidak berwujud. Pilar ini juga berfungsi sebagai pijakan dari naga untuk mencapai tingkat tertinggi dari *wedding cake*.

c. *Tier* Kedua

Tier kedua yang menjadi bagian tengah dari *wedding cake* memiliki diameter Ø25cm dan tinggi 15cm. *Tier* ini sama dengan *tier* pertama yang dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih untuk memberikan kesan elegan pada kue.

Tier ini menggambarkan daratan yang merupakan daerah kekuasaan naga selanjutnya. Dengan penggambaran tersebut, Penulis memberikan aksen garis membentuk abstrak yang menggambarkan daratan, dan setiap garis dilapisi warna emas. Warna emas pada daratan tersebut melambangkan suatu kekayaan dan kesejahteraan pada daerah yang dilewati oleh naga.

Dengan keberadaan bunga *peony* membuat tampak kue lebih menarik dan indah. Bunga ini dipilih karena sangat cocok jika dipasangkan dengan keberadaan naga sebagai *center piece*. Bunga *peony* sendiri melambangkan kebangsaan, ketekunan dan cinta.

Bunga yang memiliki arti khusus atau emosi yang diungkapkan melalui wanginya bunga saat mekar dan keunikannya. Bunga *peony* saat bermekaran berukuran cukup besar dan terkenal dengan wanginya saat mekar. Oleh karena itu magnolia mencakup akan keindahan. Bunga ini memiliki warna putih yang bersamaan dengan daratan tersebut.

Tubuh dari naga pun berada diatas tier ini, yaitu tubuh bagian tengah yang sedang menuju ke bagian paling atas dari *wedding cake* ini.

d. *Tier* Ketiga

Tier ketiga yang menjadi bagian paling tinggi dari *wedding cake* memiliki diameter Ø 23cm dan tinggi 12 cm. *Tier* ini dilapisi *rolled fondant* berwarna putih. *Tier* ini memiliki makna daerah kekuasaan terakhir naga, yaitu langit. Langit memiliki arti keindahan dan kemungkinan tanpa batas.

Tier ini sebagai tempat terakhir naga beranjak, yaitu ditempat tertinggi. Kepala dari naga emas ini sebagai *cake topper* dari *wedding cake* ini. Naga sebagai pusat/ *center piece* dari *wedding cake* ini berwarna emas. Naga (*liong*) adalah makhluk mitologi *tionghoa* yang populer merupakan simbolisasi sumber kebahagiaan dan kemakmuran. Dalam lingkungan budaya terpengaruh Eropa, naga membawa konotasi agresif seakan-akan mau berperang, maka

pernah diduga bahawa kerajaan China tidak ingin menggunakan naga sebagai lambang atas sebab-sebab itu, tetapi ramai rakyat China tidak setuju dengan keputusan ini.

Banyak orang *tiangkok* memakai istilah "Keturunan Naga" sebagai lambang identitas kaum. Naga sendiri merupakan binatang kelas tertinggi karena merupakan perpaduan dari sembilan binatang yang ada di dunia. Meski wujudnya seperti ular, namun naga memiliki empat kaki seperti harimau dengan cakar yang tajam seperti burung rajawali, tanduk seperti rusa, kepala seperti unta, sisik seperti ikan, mata tajam seperti siluman, telinga lembu, dan perut seperti tiram (Hari, 2016).

Naga memiliki banyak warna, penulis memakai gambaran naga emas dikarenakan memiliki makna tersendiri yaitu melambangkan sumber kekuatan dan kebijaksanaan, sumber dari jiwa perubahan/ inovasi, kemuliaan dan biasanya dipakai sebagai simbol-simbol dari kerajaan.

C. Tinjauan Produk

Adapun Berikut adalah tinjauan yang akan penulis paparkan yaitu dekorasi *wedding cake* berbentuk naga yang berhubungan dengan standar resep, *purchase order*, Peralatan, dan *selling price*.

1. Standar Resep

Dalam pembuatan *wedding cake* ini mengusulkan resep yang memiliki 2 komponen yaitu *base* kue dan juga *frosting* sebagai keseluruhan kue. Penulis mengkombinasikan dengan terdapatnya rasa, tekstur dan bentuk yang dipilih menjadi kombinasi yang baik dalam mendukung terbentuknya *wedding cake* ini.

Base kue yang penulis pilih merupakan *lemon cake*. Lemon merupakan salah satu dari keluarga jeruk atau *citrus*. Jeruk sering dipakai dalam pernikahan *tionghoa* yang merupakan target dari penulis, tetapi dalam indikasi pernikahan modern penulis menerapkan lemon sebagai rasa dari *base* kue tersebut. Dikesampingkan fakta bahwa jeruk sudah sangat sering dipakai dalam penggambaran etnis *tionghoa*.

Lemon sendiri memiliki keunikan dalam rasanya yang asam dan kuat, yang digabungkan dengan rasa manis sehingga menjadikan kue memiliki rasa yang tidak monoton. Dipadukan dengan *frosting* atau lapisan *cream* yang cocok dengan *lemon cake*.

Penulis memakai *Mascarpone Frosting* sebagai pelengkap dari *lemon cake*. *Mascarpone* sendiri merupakan keju yang memiliki tekstur *creamy* dan memiliki rasa yang *plain*, sehingga mudah untuk mengkombinasikannya dengan berbagai macam rasa kue. *Mascarpone* sendiri dipadukan dengan *lemon cake* agar mengimbangi rasa asam dari lemon sehingga tidak berlebihan, dan memberikan tekstur yang lembut pada keseluruhan kue.

Sehingga menghasilkan rasa yang mahal dan cocok untuk *wedding cake* modern.

Standar resep sendiri meliputi :

- Nama Produk
- Jumlah, Porsi, Ukuran Produk (*Yield*)
- Nama dan Kuantitas Bahan
- Metode Pengolahan
- Alat Yang Digunakan, dan
- Saran Penyajian

Berikut merupakan *standard recipe* dari *lemon cake* dan *mascarpone frosting* serta gramasi *rolled fondant*, *gum paste* dalam perealisasiian *Wedding Cake* berbentuk Naga.

a. *Lemon Cake*

TABEL 1

STANDARD RECIPE LEMON CAKE

Lemon Cake				Kategori : Kue
				Hasil : 1 Cake, D : Ø 30cm Ø25cm, Ø15cm
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan.

TABEL 1

STANDARD RECIPE LEMON CAKE (LANJUTAN)

2	Campur	2400 ml 1000 ml	Susu <i>Lemon Juice</i>	Kedalam mangkuk, hingga susu menjadi gumpalan.
3	Kocok	2.130 gr 3.750 gr	<i>Butter</i> Gula	Hingga halus dan pucat.
4.	Tambahkan	45	Telur	Satu persatu kedalam adonan mentega.
5.	Masukkan	3.600 gr 90 gr 45 gr 75 gr	<i>Cake Flour</i> <i>Baking Powder</i> <i>Baking Soda</i> <i>Salt</i>	Secara perlahan bergantian dengan campuran susu dan lemon.
6.	Kocok			Dengan kecepatan tinggi hingga adonan kue halus dan tidak menggumpal.
7.	Masukkan			Kedalam <i>cake tin</i> diameter 20cm yang sudah diolesi dengan butter, kertas roti, dan tepung.
8.	Panggang			Dengan suhu 180°C selama 30 menit.
9.	Dinginkan			Kue di suhu ruangan diatas <i>cooling wire</i> .
10.	Keluarkan			Kue dari <i>cake tin</i> , dan siap dipakai.

Sumber : W Hotel Hongkong, 2019

b. *Mascarpone Frosting*

TABEL 2

STANDARD RECIPE MASCARPONE FROSTING

Mascarpone Frosting				Kategori : Cream
				Hasil : 1 Cake
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Kocok	2270 gr 250 gr	<i>Mascarpone Cheese Icing Sugar</i>	Didalam mixer hingga halus.
2	Kocok	1250 ml	<i>Whipping Cream</i>	Di mixer terpisah hingga stiff peak.
3	Campur			Whipping cream ke dalam adonan Mascarpone cheese.
4.	Masukkan	10 tsp	Vanilla Extract	Ke dalam adonan frosting hingga rata.
5.	Masukkan			Ke dalam container dan simpan dalam chiller.

Sumber : W Hotel Hongkong, 2019

c. *Rolled Fondant*

TABEL 3

STANDARD RECIPE ROLLED FONDANT

Rolled Fondant				Kategori : <i>Decorative Works</i>
				Hasil : 1 Cake
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Uleni	2.000 gr 31 ml 9 ml 5 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Kuning Pewarna Oranye Pewarna Coklat	Hingga tercampur rata dan berwarna emas, untuk membentuk naga.
2.	Uleni	400 gr 6 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Biru	Hingga tercampur rata untuk testur ombak
3.	Uleni	200 gr 4 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Biru	Hingga tercampur rata untuk tekstur ombak
4.	Uleni	400 gr 3 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Hitam	Hingga tercampur rata berwarna abu-abu untuk pilar

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

d. *Gumpaste*

TABEL 4

STANDARD RECIPE GUMPASTE

Gumpaste				Kategori : <i>Decorative Works</i>
				Hasil : 650 gram
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Masakan	525 gr	Gula pasir	Ke dalam <i>pan</i>

TABEL 4

STANDARD RECIPE GUMPASTE (LANJUTAN)

2.	Tambahkan		Air	Ke dalam pan sampai gula terendam air sebanyak setengah ruas jari
3.	Panaskan			Hingga suhu 120C
4.	Kocok	90 gr ¼ pcs	Putih Telur Air Lemon	Ketika suhu campuran gula sudah mencapai 110C dengan <i>baloon whisk</i> sampai mengembang dan kaku
5.	Tuang			Campuran gula dengan suhu 120C sambil terus dikocok
6.	Masukan	10 gr	<i>Tylose powder</i>	Ke dalam adonan dan kocok dengan kecepatan rendah hingga adonan menyatu.
7.	Ganti			<i>Baloon whisk</i> menjadi <i>Hook</i> .
8.	Tambahkan	50 gr	Maizena	Ke dalam adonan, kocok hingga adonan tidak lengket dan tidak menempel pada <i>bowl</i> .
9.	Tambahkan	1 sdm	<i>Croma</i>	Kedalam adonan, aduk sampai rata dan uleni sebentar dengan tangan
10.	Simpan			Adonan dengan dilapisi <i>plastic wrap</i> di ruang terbuka selama 24 jam sebelum digunakan.

Sumber: Program Studi Manajemen Patiseri

e. Pembuatan Dekorasi *Wedding Cake* berbentuk Naga

TABEL 5

STANDARD RECIPE DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK**NAGA**

DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK NAGA				Kategori : <i>Decorative works</i>
				Hasil : 1 Cake
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang akan digunakan
2.	Taburi	secukupnya	Maizena	Ke permukaan kerja, tangan dan alat yang digunakan agar tidak lengket.
<i>TIER 1</i>				
3.	Uleni	820 gr	<i>White rolled fondant</i>	Hingga lembut dan elastis.
4.	Giling			Dengan <i>rolling pin</i> dan sesuaikan dengan diameter <i>dummy</i> , hingga ketebalan yang pas.
5.	Gulung			<i>Fondant</i> yang sudah tipis dengan <i>rolling pin</i> .
6.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>fondant</i> hingga tertutup sempurna
7.	Haluskan			Permukaan dan pinggiran <i>fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> agar tidak ada udara yang terperangkap di setiap sisi. Potong sisa <i>fondant</i>

DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK NAGA				Kategori : <i>Decorative works</i>
				Hasil : 1 Cake
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8.	Bentuk	800 gr	<i>Rolled fondant</i> emas	Menjadi bentuk ekor, bagian tubuh belakang naga, kaki dan sirip naga.
9.	Satukan			Setiap bagian dan sisakan sedikit bagian tubuh naga untuk dililitkan pada pilar.
10.	Campur	400 gr 200 gr 200 gr	<i>Rolled fondant</i> biru tua <i>Rolled fondant</i> biru muda <i>Rolled fondant</i> putih	Secara acak
11.	Giling			Hingga menyatu, berbentuk lingkaran dan bermotif seperti ombak. Bagi menjadi 2 bagian (setengah lingkaran)
12.	Tempelkan			1 bagian di 1 sisi dan 1nya di sisi berlawanan tetapi bersentuhan, hingga menyelimuti <i>fondant</i> putih.
13.	Gambar	20ml	Pewarna emas	Setiap ujung ombak dengan Dengan rapih.
14.	Giling	200 gr	<i>Rolled fondant</i> abu-abu	Dengan ketebalan ± 2 mm Bagian dummy $\varnothing 6,5$ cm , T 10 cm berbentuk silinder.
<i>TIER 2</i>				

DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK NAGA				Kategori : <i>Decorative works</i>
				Hasil : 1 Cake
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
15.	Uleni	450 gr	<i>White rolled fondant</i>	Hingga lembut dan elastis.
16.	Giling			Dengan <i>rolling pin</i> dan sesuaikan dengan diameter <i>dummy</i> , hingga ketebalan yang pas.
17.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan fondant hingga tertutup sempurna
18.	Haluskan			Permukaan dan pinggiran fondant dengan <i>fondant smoother</i> agar tidak ada udara yang terperangkap di setiap sisi. Potong sisa <i>fondant</i>
19.	Siapkan	650 gr	Gumpaste	Dan bentuk menjadi helaian bunga magnolia, dari ukuran kecil hingga besar.
20.	Tusuk			Setiap helai dengan kawat besi tipis.
21.	Diamkan			Di suhu ruang hingga kering.
22.	Bentuk			Kuncup bunga sebagai hiasan, dan Putik bunga dengan kawat yang lebih tebal
23.	Satukan			Semua helai bunga ke putik yang sudah dibuat dari kelopak terkecil hingga terbesar

DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK NAGA				Kategori : Decorative works
				Hasil : 1 Cake
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
24.	Taruh			Disisi kiri <i>tier</i> ke-2, hingga tertancap dan rapihkan
25.	Bentuk	800 gr	Rolled fondant emas	Menjadi bagian tengah tubuh naga, sirip naga, dan juga tangan naga.
26.	Satukan			Setiap bagian menjadi bagian tubuh naga, sisihkan untuk dililitkan di pilar
27.	Giling	200 gr	Rolled fondant abu-abu	Dengan ketebalan \pm 2 mm Bagian dummy \varnothing 6,5 cm , T 10 cm berbentuk silinder.
28.	Taruh			Diatas tier 2, lalu lilitkan naga.
<i>TIER 3</i>				
29.	Uleni	450 gr	<i>White rolled fondant</i>	Hingga lembut dan elastis.
30.	Giling			Dengan <i>rolling pin</i> dan sesuaikan dengan diameter <i>dummy</i> , hingga ketebalan yang pas.
31.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan fondant hingga tertutup sempurna

DEKORASI WEDDING CAKE BERBENTUK NAGA				Kategori : Decorative works
				Hasil : 1 Cake
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
32.	Haluskan			Permukaan dan pinggiran <i>fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> agar tidak ada udara yang terperangkap di setiap sisi. Potong sisa <i>fondant</i>
33.	Bentuk	400 gr	<i>Rolled fondant</i> emas	Menjadi tubuh bagian atas dan kepala naga.
34.	Taruh			Kepala naga dibagian atas.
35.	Satukan			Semua bagian menjadi 1






Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

2. Kebutuhan Alat

Dalam proses dekorasi *wedding cake* dibutuhkan alat penunjang dalam pengerjaannya. Peralatan dan perlengkapan ini digunakan untuk mempermudah pembuatan ornamen-ornamen besar, hingga sentuhan yang *men-detail* untuk menambahkan estetika *wedding cake*. Berikut adalah alat-alat penunjang yang penulis gunakan dalam pembuatan dekorasi *wedding cake* berbentuk naga :






TABEL 6

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	Round Table		Digunakan sebagai alas untuk mendekorasi produk
2.	Rolling Pin		Digunakan untuk menggilas <i>fondant</i>
3.	Fondant Smoother		Digunakan untuk menghaluskan sisi permukaan kue
4.	Fondant Foam Pads		Digunakan untuk membentuk tekstur bunga
5.	Fondant Modelling Tools		Digunakan untuk membentuk ornamen <i>fondant</i> dan <i>gumpaste</i>

TABEL 6

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

6.	Silicon Mat		Digunakan untuk pengerjaan <i>rolled fondant</i>
7.	Knife		Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i>
8.	Plastic Wrap		Digunakan untuk menyimpan <i>rolled fondant</i>
9.	Kuas		Digunakan untuk mengecat permukaan <i>rolled fondant</i>
10.	Timbangan		Digunakan untuk menimbang <i>rolled fondant</i>

TABEL 6

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

11.	Penggaris		Digunakan untuk mengukur roled fondant yang akan dipotong
13.	Kawat		Digunakan sebagai media terbentuknya bunga utuh
14.	Floral Tape		Menyatukan kawat bunga

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

3. *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 Dekorasi *Wedding Cake* berbentuk Naga.

TABEL 7

PURCHASE ORDER REAL CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	Tepung Protein Sedang	4	Kg	Rp. 11.000	1 kg	Rp. 44.000
2	Telur	4	Kg	Rp. 23.000	1 kg	Rp. 92.000
3	Susu	3	Ltr	Rp. 18.000	1 ltr	Rp. 54.000
4	<i>Lemon Juice</i>	1	Ltr	Rp. 110.000	1 ltr	Rp. 110.000
5	<i>Salt</i>	250	gr	Rp. 4.100	250 gr	Rp. 4.100
6	<i>Butter</i>	10	Pack	Rp.36.000	227 gr	Rp. 360.000
7	Gula	5	Kg	Rp. 14.000	1 kg	Rp. 70.000
8	<i>Baking Powder</i>	1	Can	Rp. 12.000	110 gr	Rp. 12.000
9	<i>Baking Soda</i>	1	Can	Rp. 29.000	454 gr	Rp. 29.000
10	<i>Mascarpone Cheese</i>	3	Kg	Rp. 110.000	1 kg	Rp. 330.000
11	<i>Icing Sugar</i>	1	Kg	Rp. 28.000	1 kg	Rp. 28.000
12	<i>Whipping Cream</i>	2	Kg	Rp. 55.000	1 kg	Rp. 110.000
13	<i>Vanilla Extract</i>	1	Botol	Rp. 24.000	50 ml	Rp. 24.000
14	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp. 345.000	5 kg	Rp. 345.000
15	Pewarna Makanan kuning	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
16	Pewarna Makanan Oranye	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
17	Pewarna Makanan Coklat	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
18	Pewarna Makanan Biru	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
19	Pewarna Makanan Hitam	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
20	Maizena	300	Gr	Rp. 10.000	300 gr	Rp. 10.000
21	<i>Croma</i>	500	Gr	Rp. 24.000	500 gr	Rp. 24.000

TABEL 7***PURCHASE ORDER REAL CAKE (LANJUTAN)***

22.	<i>Thick Block</i>	40x40	cm	Rp. 30.000	40x40cm	Rp. 30.000
23.	<i>Gold Dust</i>	1	Gr	Rp. 20.000	1 gr	Rp. 20.000
24.	<i>Dummy Ø 28 cm, T15cm</i>	1	Pcs	Rp. 33.000	Pcs	Rp. 33.000
25.	<i>Dummy Ø 17cm, T 2 cm</i>	1	Pcs	Rp. 5.500	Pcs	Rp. 5.500
26.	<i>Dummy Ø 17cm, T 2 cm</i>	1	Pcs	Rp. 5.500	Pcs	Rp.5.500
27.	<i>Dummy Ø 6 cm, T 10 cm</i>	1	Pcs	Rp. 9.500	pcs	Rp.9.500
TOTAL						Rp. 1.777.100

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 8***PURCHASE ORDER DUMMY***

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp. 345.000	5 kg	Rp. 345.000
2	Pewarna Makanan kuning	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
3	Pewarna Makanan Oranye	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
4	Pewarna Makanan Coklat	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
5	Pewarna Makanan Biru	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
6	Pewarna Makanan Hitam	1	Botol	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
7	Maizena	300	Gr	Rp. 10.000	300 gr	Rp. 10.000
8	<i>Croma</i>	500	Gr	Rp. 24.000	500 gr	Rp. 24.000
9	<i>Thick Block</i>	40x40	cm	Rp. 30.000	40x40cm	Rp. 30.000
10	<i>Gold Dust</i>	1	Gr	Rp. 20.000	1 gr	Rp. 20.000

TABEL 8
PURCHASE ORDER DUMMY (LANJUTAN)

11	<i>Dummy</i> Ø 28 cm, T15cm	1	Pcs	Rp. 33.000	Pcs	Rp. 33.000
12	Gula	1	kg	Rp.14.000	1 kg	Rp. 14.000
13	Telur	500	gr	Rp. 11.500	500 gr	Rp. 11.500
14	Lemon	1	pcs	Rp. 3.000	1 pcs	Rp. 3.000
15	<i>Dummy</i> Ø 30 cm, T15cm	1	Pcs	Rp. 54.000	1 pcs	Rp.54.000
16	<i>Dummy</i> Ø 25 cm, T15cm	1	Pcs	Rp. 45.000	1 pcs	Rp. 45.000
17	<i>Dummy</i> Ø 15 cm, T15cm	1	pcs	Rp. 30.000	1 pcs	Rp. 30.000
TOTAL						Rp. 647.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

4. ***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:

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

TABEL 9
RECIPE COST REAL CAKE

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	Tepung Protein Sedang	3.600	Kg	Rp. 11.000	1 kg	Rp. 39.600
2	Telur	48	butir	Rp. 23.000	1 kg	Rp. 73.600
3	Susu	2400	ml	Rp. 18.000	1 ltr	Rp. 43.200
4	<i>Lemon Juice</i>	1	Ltr	Rp. 110.000	1 ltr	Rp. 110.000
5	<i>Salt</i>	75	gr	Rp. 4.100	250 gr	Rp. 1.230
6	<i>Butter</i>	2.130	gr	Rp.36.000	227 gr	Rp. 338.000
7	Gula	4.275	g	Rp. 14.000	1 kg	Rp. 59.850
8	<i>Baking Powder</i>	90	gr	Rp. 12.000	110 gr	Rp. 9.820
9	<i>Baking Soda</i>	45	gr	Rp. 29.000	454 gr	Rp. 2.875
10	<i>Mascarpone Cheese</i>	2.270	gr	Rp. 110.000	1 kg	Rp. 249.700
11	<i>Icing Sugar</i>	250	Gr	Rp. 28.000	1 kg	Rp. 7.000
12	<i>Whipping Cream</i>	1.250	ML	Rp. 55.000	1 kg	Rp. 68.750
13	<i>Vanilla Extract</i>	25	ML	Rp. 24.000	50 ml	Rp. 12.000
14	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp. 345.000	5 kg	Rp. 345.000
15	Pewarna Makanan kuning	30	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
16	Pewarna Makanan Oranye	9	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 1.650
17	Pewarna Makanan Coklat	5	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 917
18	Pewarna Makanan Biru	10	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 1.840
19	Pewarna Makanan Hitam	3	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 550
20	Maizena	50	Gr	Rp. 10.000	300 gr	Rp. 1.700
21	<i>Croma</i>	50	Gr	Rp. 24.000	500 gr	Rp. 2.400
22.	<i>Thick Block</i>	40x40	cm	Rp. 30.000	40x40 cm	Rp. 30.000
23.	<i>Gold Dust</i>	1	Gr	Rp. 20.000	1 gr	Rp. 20.000
24.	<i>Dummy Ø 28 cm, T15cm</i>	1	Pcs	Rp. 33.000	Pcs	Rp. 33.000
25.	<i>Dummy Ø 17cm, T 2 cm</i>	1	Pcs	Rp. 5.500	Pcs	Rp. 5.500

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 9

RECIPE COST REAL CAKE (LANJUTAN)

26.	<i>Dummy</i> Ø 17cm, T 2 cm	1	Pcs	Rp. 5.500	Pcs	Rp.5.500
27.	<i>Dummy</i> Ø 6 cm,T 10 cm	1	Pcs	Rp. 9.500	pcs	Rp.9.500
<i>Food Cost</i>						Rp. 1.478.682
<i>Desired Cost Percent</i>						25%
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp. 5.914.730
<i>Actual Selling Price</i>						Rp. 6.000.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

TABEL 10

RECIPE COST DUMMY

NO	NAMA BARANG	JUMLAH	UNIT	HARGA SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	<i>Rolled Fondant</i>	5	Kg	Rp. 345.000	5 kg	Rp. 345.000
2	Pewarna Makanan kuning	30	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 5.500
3	Pewarna Makanan Oranye	9	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 1.650
4	Pewarna Makanan Coklat	5	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 917
5	Pewarna Makanan Biru	10	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 1.840
6	Pewarna Makanan Hitam	3	ml	Rp. 5.500	30 ml	Rp. 550
7	Maizena	50	Gr	Rp. 10.000	300 gr	Rp. 1.700
8	<i>Croma</i>	50	Gr	Rp. 24.000	500 gr	Rp. 2.400
9	<i>Thick Block</i>	40x40	cm	Rp. 30.000	40x40 cm	Rp. 30.000
10	<i>Gold Dust</i>	1	Gr	Rp. 20.000	1 gr	Rp. 20.000
11	<i>Dummy</i> Ø 28 cm, T15cm	1	Pcs	Rp. 33.000	Pcs	Rp. 33.000
12	Gula	1	kg	Rp.14.000	1 kg	Rp. 14.000
13	Telur	500	gr	Rp. 11.500	500 gr	Rp. 11.500

TABEL 10

RECIPE COST DUMMY (LANJUTAN)

14	Lemon	1	pcs	Rp. 3.000	1 pcs	Rp. 3.000
15	<i>Dummy</i> Ø 30 cm, T15cm	1	Pcs	Rp. 54.000	1 pcs	Rp.54.000
16	<i>Dummy</i> Ø 25 cm, T15cm	1	Pcs	Rp. 45.000	1 pcs	Rp. 45.000
17	<i>Dummy</i> Ø 15 cm, T15cm	1	pcs	Rp. 30.000	1 pcs	Rp. 30.000
<i>Food Cost</i>						Rp. 600.057
<i>Desired Cost Percent</i>						25%
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp. 2.400.228
<i>Actual Selling Price</i>						Rp. 2.500.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

4. Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

- Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Rumah Penulis : Lereng Indah, Jl. Lawu Blok B 41, Pondok Cabe

Udik, Pamulang, Tangerang Selatan 15418

- Pelaksanaan kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

Rumah Penulis : Lereng Indah, Jl. Lawu Blok B 41, Pondok Cabe

Udik, Pamulang, Tangerang Selatan 15418

b. Waktu

- a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Penulis melakukan kegiatan latihan pada Oktober 2020