

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kue umumnya mempunyai cita rasa manis, namun ada juga yang mempunyai rasa asin dan gurih. Kata kue memiliki arti tepung yang diolah dengan penambahan madu atau gula sebagai pemanis, tetapi tidak selalu menambahkan susu dan lemak dan mempunyai tekstur yang berpori dari olahan tersebut ketika sudah dimasak (Davidson, 1999).

Semakin hari semakin banyak permintaan dekorasi kue dalam berbagai acara yaitu untuk acara resmi maupun acara tidak resmi. Dalam kegiatan pengolahan kue, dekorasi kue merupakan hal yang paling menarik. Dekorasi kue adalah salah satu seni dan aktivitas seseorang untuk menggambarkan dirinya dengan berbagai cara yang bertujuan sebagai pusat perhatian untuk mempercantik dan menjadikan penampilan kue lebih menarik (Filma, 2018). Tidak hanya penampilan saja, cita rasa dari kue yang sudah didekorasi pun sangat penting.

Dekorasi kue itu sendiri pun mengalami perkembangan yang cukup signifikan karena banyaknya jenis metode, bahan, dan alat baru yang dipakai pada saat ini. Fungsi dari dekorasi kue tidak hanya dibuat untuk acara-acara seremonial seperti pernikahan atau *anniversary* saja, namun bisa digunakan dalam perayaan ulang tahun seseorang atau biasa disebut kue ulang tahun.

Seiring perkembangan zaman, muncul berbagai macam kue yang sering digunakan sebagai *base* dari kue perayaan. Salah satunya adalah *butter cake* yang kerap dijadikan sebagai *base* dari kue perayaan. Kue ulang tahun termasuk jenis kue perayaan dimana merupakan *dessert* yang dihidangkan kepada seseorang di hari ulang tahunnya. Pada zaman milenial ini, penampilan dijadikan sebagai daya tarik yang dianggap penting oleh masyarakat namun dengan tidak melupakan rasa dari *cake base* itu sendiri. Dengan adanya kue yang berpenampilan menarik, maka perayaan ulang tahun akan menjadi lebih berkesan dan meriah. Kue yang telah dihias sedemikian rupa pun akan menjadi pusat perhatian (*centre of interest*) dalam suatu perayaan ulang tahun seseorang.

Dalam dekorasi kue ulang tahun tersebut kita harus terus bersaing dengan memberikan inovasi-inovasi baru dalam dekorasi kue tersebut sehingga dapat menjadi daya tarik tersendiri. Beberapa macam bahan untuk menghias kue pun semakin banyak dan mudah didapatkan, salah satunya adalah *rolled fondant*.

*Rolled Fondant* diciptakan pada abad ke-16 dan dikenal sebagai *frosting* karena keserbagunaan dan kelenturannya, namun *fondant* dapat disimpan dalam jangka waktu lama (Maggett, 2018). Menurut kutipan tersebut, *Rolled Fondant* sangat bagus untuk melapisi kue, membuat bunga ataupun bentuk lainnya pada dekorasi kue ulang tahun karena *rolled fondant* memiliki tekstur yang lentur dan dapat dengan mudah dibentuk sesuai dengan yang diinginkan.

*Rolled fondant* juga sering disebut dengan *plastic icing* atau dengan pasta gula atau *sugar paste* (Bogasari, 2015). Tekstur dari *rolled fondant* itu sendiri umumnya

seperti *plastic dough* pada mainan anak-anak. Namun ada juga *fondant* yang teksturnya cair, biasanya disebut dengan *poured fondant* yang penggunaannya dituang. Pada saat diuleni, *Rolled Fondant* menjadi lentur dan memberikan hasil akhir pada kue yang halus dan indah. Sebelum kue dilapisi dengan *rolled fondant*, kue dilapisi dengan *buttercream* agar *rolled fondant* dapat melekat pada kue yang akan dilapisinya. Alasan penulis memilih bahan utama dari *rolled fondant* karena *rolled fondant* memiliki warna putih sehingga mudah dalam pemberian warna sesuai yang penulis inginkan dan tekstur dari *rolled fondant* sendiri lentur sehingga mudah untuk dibentuk. *Rolled Fondant* juga memiliki fungsi yang sangat penting dalam menambah dimensi dan keindahan pada kue ulang tahun, tergantung dengan warna yang disesuaikan dengan kebutuhan dan teknik yang digunakan, salah satunya adalah teknik *sculpting*.

*Sculpted cake* sudah sangat terkenal di Amerika Serikat (AS) dan Inggris sejak lima tahun terakhir (Natalia, 2011). Di Indonesia sendiri, jenis *sculpted cake* pun sudah mulai dikenal oleh masyarakat khususnya dikalangan *cake decorator*. *Sculpted cake* merupakan kue yang dipahat atau kue berbentuk 3 dimensi (Marek, 2014). Jenis kue ini biasanya digunakan pada saat seseorang membuat dekorasi kue berbentuk figuran tiruan orang, bangunan, makanan, pakaian dan lain sebagainya.

Beberapa teknik yang akan penulis gunakan adalah sebagai berikut :

1. Teknik *covering* dengan menipiskan *rolled fondant* dan akan menghasilkan permukaan yang halus kemudian ditempatkan diatas kue (Locicero, 2007). Penulis

menggunakan *teknik covering* ini untuk melapisi *dummy* dengan *rolled fondant* sehingga menjadikan permukaan kue menjadi halus.

2. Teknik *sculpting* merupakan teknik memahat media yang digunakan sedemikian rupa sehingga menyerupai objek tertentu dengan menggunakan tangan atau alat bantu (Locicero, 2007). Alasan penulis menggunakan teknik *sculpting* karena dekorasi kue ulang tahun yang penulis ambil berbentuk menyerupai badan dan gaun.

3. Teknik *ruffle* memiliki beberapa macam perbedaan cara untuk mendapatkan bentuk *ruffle* seperti menambahkan sekumpulan *ruffle* atau mengelilingi kue dengan menggunakan *fondant* berbentuk *strips ruffle* (Lynsey, 2020). Alasan penulis menggunakan teknik *ruffle* ini agar memberikan hasil akhir yang bergelombang pada rok gaun tersebut. Teknik *ruffle* yang penulis gunakan adalah *rose petal ruffle technique* untuk rok bagian depan dan *wave ruffle technique* untuk rok gaun bagian belakang.

Pada saat pembuatan dekorasi kue dengan menggunakan teknik *sculpting*, dibutuhkan keahlian yang khusus dan penggunaan pewarnaan yang tepat agar kue terlihat seperti bentuk nyata. Pewarna merupakan salah satu bahan tambahan makanan yang memiliki tujuan agar suatu makanan atau dekorasi terlihat menjadi lebih berwarna sehingga membuat makanan atau dekorasi tersebut dapat menarik konsumen. Penggunaan pewarna juga dapat memberikan daya tarik pada produk yang dihasilkan menjadi lebih indah. Pewarna makanan dapat digunakan untuk memberi warna pada *fondant* untuk dekorasi kue. Dengan adanya pewarna juga penulis dapat

merealisasikan dekorasi kue sesuai dengan tema yang diinginkan seperti yang penulis ambil yaitu *Ball Gown*.

*Ball Gown* merupakan gaun yang bagian rok nya memiliki panjang minimal menutupi bagian mata kaki (Ervinawati, 2013). Gaun sangat identik dengan suatu hari perayaan besar, misalnya pernikahan ataupun perayaan ulang tahun seseorang dimana seseorang wanita yang sedang berulang tahun menggunakan gaun yang indah untuk membuat hari spesialnya menjadi lebih *memorable*. Penggunaan gaun pada perayaan pesta ulang tahun umumnya digunakan untuk menggambarkan bahwa wanita yang sedang berulang tahun tersebut mengalami pendewasaan dari kehidupan anak-anak memasuki ke kehidupan dewasa.

Berdasarkan pemaparan dari beberapa teori diatas, penulis memilih untuk membuat dekorasi kue ulang tahun sebagai Tugas Akhir dengan tema *Gown*. Alasan penulis memilih tema ini karena *gown* identik dengan suatu perayaan di berbagai acara yang pada umumnya digunakan di acara formal seperti pernikahan atau pun di acara non formal seperti acara perayaan ulang tahun, dimana seorang wanita yang berulang tahun memakai *gown* pada hari ulang tahunnya. Dengan maraknya perayaan ulang tahun seorang wanita yang menggunakan *gown*, peneliti ingin memberikan variasi lain dalam dekorasi kue ulang tahun yang akan digunakan ketika acara perayaan ulang tahun tersebut. Maka penulis memilih Tugas Akhir *Food Presenting* dengan judul **“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA *GOWN*.”**

## B. Desain Produk

Di bawah ini merupakan usulan produk yang akan penulis buat untuk Tugas Akhir menyangkut tema, konsep, filosofi, jenis, bentuk, dan ukuran produk dengan penjabaran sebagai berikut :

### 1. Tema dan Konsep Produk

#### GAMBAR 1

#### *GOWN BIRTHDAY CAKE*



Sumber: Pinterest, 2020

Dalam penyelesaian Tugas Akhir, penulis mengambil dekorasi kue ulang tahun dengan tema *gown* yang didominasi dengan warna merah *maroon*, *silver*, dan *khaki*. Penulis terinspirasi dari sebuah kue ulang tahun pada **GAMBAR 1** dengan tema yang sama namun penulis membuat modifikasi terhadap desain kue ulang tahunnya dengan menambahkan beberapa hiasan seperti *heels*, kalung mutiara, dan kelopak bunga sebagai hiasan pada gaun tersebut.

Penulis akan mendekorasi kue dengan desain yang terdiri dari 3 (tiga) tingkatan atau yang biasa disebut dengan istilah *tier*. Ketiga *tier* tersebut memiliki ukuran yang berbeda namun tetap menjaga keharmonisan dan keindahan terhadap dekorasi kue ulang tahun tersebut. Penulis menggunakan *Styrofoam* dalam mendekorasi kue ulang tahun ini.

## 2. Filosofi Produk

Dalam pembuatan dekorasi kue ulang tahun, penulis memilih warna dominan berwarna merah *maroon*, *khaki* dan *silver*. Warna merah memiliki simbol dari berani, energi, hangat, aktif, dan kegembiraan (Itten, 2003). Dari kutipan tersebut, penulis memilih warna merah *maroon* untuk warna *gown* karena sebagai simbol yang mencerminkan seseorang gadis remaja pemberani dan membuat kue tersebut menjadi pusat perhatian pada hari ulang tahunnya. Kemudian penulis memberikan sedikit sentuhan warna *silver* agar terlihat lebih *glamour*. Penulis memilih warna *silver* untuk warna *heels* dimana seseorang gadis remaja yang merayakan ulang tahun biasanya menggunakan *heels* dan menggambarkan seorang wanita yang terlihat lebih feminim.

## 3. Jenis Produk

Penulis memilih kue ulang tahun sebagai usulan produk untuk menyelesaikan Tugas Akhir yang akan dipresentasikan. Jenis kue ini penulis pilih karena pada zaman milenial ini, dekorasi kue ulang tahun masih dalam tahap perkembangan dimana terlihat peluang bisnis yang besar dan masyarakat pun mulai menghargai keterampilan dalam menghias kue sehingga masyarakat berani untuk membayar lebih untuk mendapatkan desain kue ulang tahun yang indah.

#### 4. Peruntukan Produk

Peruntukan produk ialah target pasar untuk golongan konsumen tertentu yang menjadi target pasar oleh perusahaan yang memiliki minat terhadap produk yang dijual. Rentang usia remaja menurut Badan Kependudukan dan Keluarga Berencana (BKKBN) adalah dari umur 10 tahun hingga 24 tahun (Diananda, 2018). Oleh karena itu, penulis memilih tema dekorasi kue ulang tahun dengan tema *gown* karena pembuatan kue tersebut diperuntukan kepada remaja wanita yang sedang memasuki masa pendewasaan.

## 5. Bentuk dan Ukuran

**GAMBAR 2****DESIGN MODIFIKASI BAGIAN DEPAN**

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

## Keterangan :

1. **Kalung Mutiara** : P = 40 cm. (1,5 gr per butir, total 48 butir)
2. **Bunga Mawar Mini** : D = 1,5 cm (140 buah)
3. **Ruffle Fondant** : L = 3 cm. (9 tingkat)
4. **Kelopak Bunga** : Lebar dan Tinggi = 3,5 cm (10 tingkat, total 180 buah)
5. **Nama "MIKHAILA"** : T = 4,5 cm
6. **Heels** : P = 20 cm, L = 6 cm, Tinggi Hak = 8 cm.
7. **Teakblock** : D = 50 cm
8. **Dummy Berbentuk Lingkaran** : D = 35 cm, T = 15 cm.
9. **Dummy Berbentuk ½ Lingkaran** : D = 30 cm, T = 20 cm
10. **Dummy Badan Atas** : D = 20 cm, T = 30 cm,  
LP = 60 cm, LD = 70 cm, PP = 40 cm

**GAMBAR 3*****DESIGN MODIFIKASI BAGIAN BELAKANG***

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**GAMBAR 4*****DESIGN MODIFIKASI BAGIAN KANAN***

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

**GAMBAR 5**  
***DESIGN MODIFIKASI BAGIAN KIRI***



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2020

Untuk bentuk dekorasi kue ulang tahun yang akan penulis buat, penulis memilih bentuk dan ukuran yang berbeda pada setiap tingkatan atau *tier*. Dalam pembuatan kue ulang tahun, penulis menggunakan *styrofoam* atau *dummy* yang lebih memfokuskan pada dekorasi terhadap kue ulang tahun yang akan penulis buat.

Untuk *tier* pertama atau *tier* paling bawah, penulis akan melapisi *dummy* berbentuk lingkaran berukuran diameter 35 cm dan tinggi 15 cm dengan *fondant* berwarna coklat muda (*khaki*). Kemudian pada sisi depan *dummy*, tertera nama anak gadis yang berulang tahun dengan tulisan nama “MIKHAILA”. Pada sisi depan sebelah kanan dan kiri *tier* ini, penulis juga membuat *heels* dari *rolled fondant* yang akan dibentuk sedemikian rupa. *Heels* disini sebagai salah satu simbol dari ulang tahun seorang gadis remaja berusia 17-25 tahun. *Heels* tersebut penulis beri warna

abu-abu kemudian penulis beri sentuhan berwarna *silver* untuk *detail* dari *heels* tersebut.

Untuk *tier* kedua atau *tier* tengah, penulis memilih *dummy* berbentuk setengah lingkaran namun agak sedikit bulat pada sisi-sisinya menyerupai bentuk *ball gown* dengan ukuran alas 30 cm, sisi atas atau lingkaran perut sebesar 60 cm, dan tinggi pinggang 20 cm. *Dummy* tersebut akan dilapisi dengan *fondant* berwarna merah *maroon*. Untuk memberikan kesan gaun yang bergelombang, penulis membuat kelopak bunga mawar yang dibentuk menggunakan *teknik ruffling* dengan ukuran 3,5 cm yang akan ditempel pada bagian depan dari rok gaun tersebut dengan pola diagonal berjumlah 180 buah. Untuk bagian samping dan belakang rok gaun, penulis menggunakan *teknik ruffling* untuk membentuk *rolled fondant* dengan bentuk persegi panjang berukuran 30x3 cm membentuk pola huruf U dari sisi samping kiri hingga samping kanan berjumlah 9 tingkat.

Untuk *tier* ketiga atau *tier* paling atas, penulis memilih *dummy* berbentuk setengah badan menyerupai sebuah *mannequin* atau patung dengan ukuran lingkaran dada 70 cm, lingkaran perut 60 cm, lebar pundak 40 cm, dan tinggi dari badan tersebut 30 cm. Untuk *detail* pada gaun bagian atas, penulis menempelkan mini bunga mawar sebagai *detail* pada bagian pundaknya yang berukuran 1,5 cm dengan jumlah seluruhnya 140 buah. Kemudian penulis membuat kalung mutiara dengan panjang kalung 40 cm yang penulis buat dari *fondant* yang dibentuk menjadi bulat dengan gramasi 1,5 gram per butir yang berjumlah 48 butir lalu disusun menjadi kalung mutiara, kemudian dioleskan dengan *silver dust* yang sudah dicampur dengan alkohol

di seluruh permukaan kalung mutiara. Untuk gaunnya sendiri, penulis membuat gaun dengan model *off-shoulder* dimana pundak dari *mannequin* tersebut terlihat.

### C. Tinjauan Produk

#### 1. *Standard Recipe*

*Standard Recipe* merupakan “suatu instruksi dimana menjelaskan secara *detail* dan rinci mengenai pembuatan suatu menu dengan menggunakan alat dan ukuran dan disajikan sesuai dengan menu tersebut, untuk mendapatkan kualitas dan kuantitas dari suatu menu akan tetap terjaga”. (<http://ilmupariwisatadanperhotelan.blogspot.com>, 2015). Penulis telah melampirkan resep *butter cake* dengan selai stroberi beserta *butter cream* dan *royal icing*. Dan penulis juga mencantumkan resep kue ulang tahun berbahan dasar *dummy*. Resep yang penulis gunakan bersumber dari *Standard Recipe Huize Van Wely*, Jakarta dan merupakan resep yang sudah diajarkan kepada penulis selama melakukan *job training* selama 6 (enam) bulan di *Huize Van Wely*, Jakarta.

TABEL 1

**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**

Halaman : 1 dari 2

Jumlah Porsi : 2 loyang D:40cm T:5 cm

Tanggal : September 2020

3 loyang D:35cm T:5 cm

Suhu / Durasi : 180°C / 30-45 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	NAMA BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan yang digunakan.
2.	Masukan  Campurkan	3840 gram 3320 gram	<i>Butter</i> Gula	Ke dalam <i>mixing bowl</i> .  Kedua bahan tersebut hingga gula larut dan berwarna putih pucat.
3.	Pecahkan  Masukan  Aduk	54 butir	Telur Ayam (Suhu Ruang)	Ke dalam mangkuk.  Sedikit demi sedikit ke dalam adonan.  Dengan menggunakan <i>mixer</i> hingga tercampur rata.
4.	Campurkan  Aduk	48 gram 3200 gram 120 gram	Garam Tepung (Saring) Air Lemon	Ke dalam adonan campuran gula dan <i>butter</i> .  Hingga tercampur rata.

Sumber : *Huize Van Wely* Jakarta, 2020

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 2 dari 2

Jumlah Porsi : 2 loyang D:40cm T:5 cm

Tanggal : September 2020

3 loyang D:35cm T:5 cm

Suhu / Durasi : 180°C / 30-45 menit

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
5.	Tuangkan			<i>Batter</i> ke dalam loyang berbentuk persegi yang sudah dilapisi oleh <i>baking paper</i> dengan ukuran 40x40x5 cm dan ukuran 35x35x5 cm dengan ukuran tinggi $\frac{3}{4}$ dari loyang.
6.	Panggang			Pada suhu 180°C selama 30 hingga 45 menit.
7.	Dinginkan			Hingga <i>butter cake</i> mencapai suhu ruang.

Sumber : *Huize Van Wely* Jakarta, 2020

TABEL 2

**STANDARD RECIPE SELAI STROBERI**

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 1590 gram

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 80 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	NAMA BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan yang digunakan.
2.	Diamkan	1000 gram 500 gram	Stroberi (Segar) Gula	Di dalam mangkuk. Kemudian diamkan selama satu jam.
3.	Larutkan  Aduk	40 gram 20 gram	Maizena Air	Kemudian masukkan ke dalam mangkuk. Hingga maizena larut.
4.	Masukan  Panaskan  Angkat			Stroberi yang sudah didiamkan selama satu jam ke dalam <i>pan</i> . Dengan api sedang. Aduk hingga stroberi hancur. Dari kompor.
5.	Tuangkan			Larutan maizena ke dalam <i>pan</i> . Aduk hingga rata.
6.	Masukkan	½ buah ½ buah	<i>Lemon Juice</i> <i>Lemon Zest</i>	Ke dalam selai stroberi. Aduk hingga rata.
7.	Tuangkan			Selai Stroberi ke dalam mangkuk yang sudah disiapkan.
8.	Dinginkan			Selai stroberi pada suhu ruang.

Sumber : *Huize Van Wely* Jakarta, 2020

TABEL 3

**STANDARD RECIPE BUTTER CREAM**

Halaman : 1 dari 3

Jumlah Porsi : 2830 gram

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 60 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan yang digunakan.
2.	Masukkan  Didihkan	750 gram 250 gram 450 gram	Susu <i>Fresh Cream</i> Gula	Ke dalam panci. Aduk hingga rata.  Hingga gula larut.
3.	Campurkan  Tuangkan  Kocok  Tuang kembali	50 gram 3 butir 90 gram Sedikit 2 tsp	Gula Kuning Telur Maizena Susu <i>Vanilla extract</i>	Di dalam mangkuk. Aduk hingga tercampur dengan baik.  Campuran ½ bagian susu yang sudah dididihkan ke dalam campuran gula dan kuning telur.  Adonan tersebut hingga tercampur rata.  Campuran adonan susu-gula-kuning telur ke panci.

Sumber : *Huize Van Wely* Jakarta, 2020

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CREAM**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 2 dari 3

Jumlah Porsi : 2830 gram

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 60 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	NAMA BAHAN	KETERANGAN
4.	Aduk  Angkat  Tuangkan  Dinginkan			Secara merata agar pinggir panci tidak gosong.  Dari kompor jika sudah mendidih.  Ke dalam mangkuk yang telah disediakan.  Hingga adonan mencapai suhu ruang.
5.	Potong  Aduk  Masukkan	1150 gram	<i>Butter</i>  <i>Butter</i>  <i>Batter</i>	Menjadi beberapa bagian yang lebih kecil.  Dengan menggunakan <i>mixer</i> hingga <i>butter</i> mengembang.  Yang sudah didinginkan kemudian dibagi menjadi 4 bagian.

Sumber : *Huize Van Wely* Jakarta, 2020

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE BUTTER CREAM**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 3 dari 3

Jumlah Porsi : 2830 gram

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 60 meni

NO.	METODE	KUANTITAS	NAMA BAHAN	KETERANGAN
6.	Campurkan  Aduk			Kedua bahan tersebut. Masukan satu persatu dari 4 bagian tersebut ke dalam <i>mixing bowl</i> .  Hingga rata sampai bagian ke-4.
7.	Pindahkan		<i>Butter Cream</i>	Ke dalam wadah.
8.	Dinginkan			<i>Butter Cream</i> di dalam <i>chiller</i> .

Sumber : *Huize Van Wely* Jakarta, 2020

**TABEL 4**  
***STANDARD RECIPE ROYAL ICING***

Halaman : 1 dari 1

Jumlah Porsi : 300 gram

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 5 menit

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Siapkan			Peralatan dan bahan yang digunakan.
2.	Masukan	250 gr 1 pc	<i>Icing Sugar</i> Putih Telur	Ke dalam <i>mixing bowl</i> .
3.	Aduk			Hingga tercampur rata.
4.	Campurkan	Sedikit	Air Lemon	Pada campuran putih telur dan <i>icing sugar</i> .
5.	Angkat			Dari <i>mixer</i> .
6.	Tuangkan		<i>Royal Icing</i>	Ke dalam <i>piping bag</i> .
7.	<i>Result</i>			<i>Royal Icing</i> siap digunakan.

Sumber : *Huize Van Wely* Jakarta, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**

Halaman : 1 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b><i>Dummy</i> berbentuk lingkaran (D = 35 cm, T = 15cm)</b>				
1.	Siapkan	1 <i>pc</i>	<i>Dummy</i> (D = 35 cm, T = 15 cm)	Kemudian lapisi <i>dummy</i> tersebut dengan <i>plastic wrap</i> .
2.	<i>Spray</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>water sprayer</i> hingga menyeluruh ke bagian <i>dummy</i> .
3.	Siapkan	1000 gr	<i>Fondant</i>	
4.	Tambahkan	3 ml	Pewarna coklat	Pada <i>fondant</i> .
5.	Uleni			<i>Fondant</i> hingga berwarna coklat muda ( <i>khaki</i> ).
6.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga sekiranya cukup untuk menutupi <i>dummy</i> dengan ketebalan 3mm.
7.	Tutupi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan pada semua sisi lalu tempelkan dengan menggunakan <i>edible glue</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 2 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Sambungkan			Sisi <i>rolled fondant</i> yang terputus menggunakan <i>fondant tools</i> .
9.	Haluskan			Seluruh sisi <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>cake smoother</i> .
<b>Nama "MIKHAILA" (T = 4,5 cm)</b>				
1.	Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i>	
2.	Tambahkan	10 tetes	Pewarna Hitam	Pada <i>fondant</i> .
3.	Uleni			<i>Fondant</i> hingga berwarna hitam.
4.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Berwarna hitam menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm.
5.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai pola huruf "MIKHAILA" dengan tinggi 4,5 cm.
6.	Keringkan			Huruf-huruf yang sudah dipotong.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 3 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b><i>Heels (P = 20 cm, L = 6 cm, Tinggi Hak = 8 cm)</i></b>				
1.	Siapkan	400 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dengan ketentuan: 2 Alas Luar <i>Heels</i> (100 gr) 2 Hak <i>Heels</i> (100 gr) 2 Penutup <i>Heels</i> (150 gr) 2 Pita (50 gr)
2.	Tambahkan	16 tetes 2 tetes 1 tetes	Pewarna Hitam Pewarna Salem Pewarna Orange	Pada <i>rolled fondant</i> .
3.	Uleni			<i>Rolled fondant</i> hingga berwarna abu-abu.
4.	Tipiskan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> (Alas Luar <i>heels</i> )	Berwarna abu-abu menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm.
5.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai pola alas <i>heels</i> berukuran lebar 6 cm dan panjang 20 cm.
6.	Sisihkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dicetak.
7.	Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i> (Hak <i>Heels</i> )	Berwarna abu-abu untuk membuat hak <i>heels</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 4 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menjadi bulat lalu lonjongkan <i>fondant</i> tersebut.
9.	Potong diagonal		<i>Fondant</i>	Yang berbentuk lonjong menjadi 2 bagian.
10.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai hak dengan tinggi 8 cm
11.	Tambahkan			<i>Detail</i> pada bagian bawah <i>heels</i> dan keringkan.
12.	Siapkan	100 gr	<i>Rolled fondant</i> (Alas Dalam <i>heels</i> )	Berwarna putih.
13.	Tipiskan		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm.
14.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai pola alas dalam <i>heels</i> .
15.	Tempelkan			Alas dalam <i>heels</i> diatas alas luar <i>heels</i> yang sudah dioleskan <i>edible glue</i> .
16.	Tambahkan			<i>Detail</i> pada sisi alas dalam <i>heels</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 5 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
17.	Tempelkan			Hak yang sudah dibuat sebelumnya pada sisi belakang alas luar <i>heels</i> yang sudah dioleskan <i>edible glue</i> .
18.	Keringkan			Diatas penyangga <i>heels</i> .
19.	Siapkan	150 gr	<i>Fondant</i> (Penutup <i>Heels</i> )	Berwarna abu-abu untuk membuat penutup <i>heels</i> .
20.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm.
21.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai dengan pola penutup <i>heels</i> .
22.	Tempelkan			Penutup <i>heels</i> yang sudah dibuat pada sisi samping alas <i>heels</i> yang sudah dioleskan <i>edible glue</i> .
23.	Beri			Penyangga pada dalam <i>heels</i> .
24.	Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> (Pita)	Berwarna abu-abu untuk membuat pita pada <i>heels</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 6 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
25.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm.
26.	Potong		<i>Rolled fondant</i>	Sesuai dengan pola pita dan pengikat pita.
27.	Lipat			Pola pita menjadi 2 bagian dengan menyisakan rongga dibagian ujung.
28.	Oleskan			<i>Edible glue</i> pada sisi pita yang tidak berongga.
29.	Ikat			Pita menggunakan pengikat pita lalu potong <i>fondant</i> yang berlebih.
30.	Tempelkan			Pita pada bagian depan penutup <i>heels</i> .
31.	Campurkan	$\frac{1}{2}$ tsp Beberapa tetes	<i>Silver dust</i> Alkohol	Aduk hingga rata.
32.	Oleskan			Campuran alkohol dan <i>silver dust</i> ke <i>heels</i> yang sudah jadi.
33.	Keringkan			<i>Heels</i> yang sudah diberi <i>detail</i> hiasan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 7 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b>Dummy berbentuk ½ lingkaran (D = 30 cm, T = 20 cm)</b>				
1.	Siapkan	1 <i>pc</i>	<i>Dummy</i> berbentuk ½ lingkaran (D = 30 cm, T = 20 cm)	Kemudian lapisi <i>dummy</i> tersebut dengan <i>plastic</i> <i>wrap</i> .
2.	<i>Spray</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>water sprayer</i> hingga menyeluruh ke bagian <i>dummy</i> .
3.	Siapkan	600 gr	<i>Fondant</i>	
4.	Tambahkan	8 ml  Beberapa tetes	Pewarna merah <i>maroon</i>  Pewarna hitam	Pada <i>fondant</i> .
5.	Uleni			<i>Fondant</i> hingga berwarna merah <i>maroon</i> .
6.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 3 mm.
7.	Tutupi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>rolled fondant</i> lalu tempelkan dengan menggunakan <i>edible glue</i> .
8.	Potong		<i>Rolled Fondant</i>	Sesuai bentuk rok gaun.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 8 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
9.	Haluskan			Bagian permukaan <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>cake smoother</i> .
10.	Potong			Bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih.
11.	Sambungkan			Sisi <i>rolled fondant</i> yang terputus menggunakan <i>fondant tools</i> .
<b>Kelopak Bunga Mawar (Lebar dan Tinggi 3,5 cm)</b>				
1.	Siapkan	500 gr	<i>Fondant</i>	
2.	Tambahkan	7 ml Beberapa tetes	Pewarna merah <i>maroon</i> Pewarna hitam	Pada <i>fondant</i> .
3.	Uleni			<i>Fondant</i> hingga berwarna merah <i>maroon</i> .
4.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm.
5.	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>stainless cutter mold</i> berbentuk lingkaran berjumlah 180 buah.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 9 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Bentuk			Sisi luar <i>rolled fondant</i> yang sudah dicetak dengan teknik <i>ruffling</i> menggunakan <i>fondant modelling ball tools</i> diatas <i>fondant shaping foam</i> .
7.	Tempelkan			Kelopak bunga yang sudah dibentuk pada <i>dummy</i> ½ lingkaran dan susun kelopak tersebut dengan pola diagonal.
<b><i>Dummy</i> Badan Atas (D = 20 cm, T = 30 cm, LD = 70 cm, LP = 60 cm, PP = 40 cm)</b>				
1.	Siapkan	1 <i>pc</i>	<i>Dummy</i> berbentuk badan bagian atas (LD = 75 cm, LP = 60 cm, T = 25cm)	Kemudian lapisi <i>dummy</i> tersebut dengan <i>plastic wrap</i> .
2.	<i>Spray</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>water sprayer</i> hingga menyeluruh ke bagian <i>dummy</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 10 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
3.	Siapkan	800 gr	<i>Fondant</i>	
4.	Tambahkan	2 ml 10 tetes	Pewarna Coklat Pewarna Salem	Pada <i>rolled fondant</i> .
5.	Uleni			<i>Rolled fondant</i> hingga seperti warna kulit.
6.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 3 mm.
7.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan. Oleskan <i>edible glue</i> lalu tempelkan pada <i>dummy</i> .
8.	Potong		<i>Rolled Fondant</i>	Sesuai bentuk pundak <i>dummy</i>
9.	Haluskan			Bagian permukaan <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>cake smoother</i> .
10.	Potong			Bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih.
11.	Sambungkan			Sisi <i>rolled fondant</i> yang terputus dengan <i>fondant tools</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 11 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
12.	Siapkan	600 gr	<i>Fondant</i>	
13.	Tambahkan	8 ml  Beberapa tetes	Pewarna merah <i>maroon</i>  Pewarna hitam	Pada <i>rolled fondant</i> .
14.	Uleni			<i>Rolled fondant</i> hingga berwarna merah <i>maroon</i> .
15.	Tipiskan		<i>Fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 3 mm.
16.	Lapisi		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan. Oleskan <i>edible glue</i> lalu tempelkan pada <i>dummy</i> .
17.	Potong		<i>Rolled Fondant</i>	Sesuai bentuk badan <i>dummy</i> menggunakan <i>pizza dough cutter</i> .
18.	Haluskan			Bagian permukaan <i>dummy</i> dengan menggunakan <i>cake smoother</i> .
19.	Potong			Bagian <i>rolled fondant</i> yang berlebih.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 12 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
20.	Sambungkan			Sisi <i>rolled fondant</i> yang terputus menggunakan <i>fondant tools</i> .
<b>Bunga Mawar Mini (D = 1,5 cm)</b>				
21.	Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i>	Dengan ketentuan 1,5 gram / pc.
22.	Tambahkan	3 ml  Beberapa tetes	Pewarna merah <i>maroon</i>  Pewarna hitam	Pada <i>fondant</i> .
23.	Uleni			<i>Fondant</i> hingga berwarna merah <i>maroon</i> .
24.	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan cetakan bunga mawar dengan size yang kecil berjumlah 140 buah.
25.	<i>Trimming</i>			Permukaan <i>fondant</i>
26.	Keluarkan			Bunga mawar mini dari cetakannya.
27.	Keringkan			Bunga mawar mini yang sudah jadi.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE GOWN BIRTHDAY CAKE**  
**(LANJUTAN)**

Halaman : 13 dari 13

Jumlah Porsi : 1 *Whole Cake*

Tanggal : September 2020

Suhu / Durasi : - / 665 menit

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b>Kalung Mutiara (Panjang = 40 cm)</b>				
1.	Siapkan	200 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna putih dengan ketentuan 50 gram / butir.
2.	Ambil	2 gr	<i>Fondant</i>	
3.	Bentuk		<i>Fondant</i>	Seperti bola-bola mutiara.
4.	Siapkan		Senar Karet Bening	Dengan panjang 40 cm.
5.	Lubangi			Tiap bola-bola Mutiara dengan kawat tepat di tengah-tengah.
6.	Susun			Bola-bola Mutiara tersebut dengan menggunakan senar karet bening hingga seperti kalung mutiara.
7.	Campurkan	1 <i>tsp</i> Beberapa tetes	<i>Silver dust</i> Alkohol	Aduk hingga rata.
8.	Oleskan			Campuran alkohol dan <i>silver dust</i> ke kalung mutiara yang sudah jadi.
9.	Keringkan			Kalung mutiara tersebut.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

## 2. Kebutuhan Alat Penunjang Presentasi Produk

TABEL 6

## DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG PRESENTASI PRODUK

NO.	NAMA ALAT DAN GAMBAR	KETERANGAN
1.	 <b>Gambar 6 Small Bowl</b>	Digunakan sebagai wadah untuk pencampuran alkohol dengan <i>silver dust</i> serta wadah <i>fondant</i> .
2.	 <b>Gambar 7 Brush</b>	Digunakan untuk mengolesi <i>CMC</i> pada bagian-bagian <i>rolled fondant</i> yang akan ditempel dan memberi warna.
3.	 <b>Gambar 8 Stainless Cutter Mold</b>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> dengan bentuk bulat.
4.	 <b>Gambar 9 Fondant Shaping Foam</b>	Digunakan sebagai alas pada saat menipiskan <i>rolled fondant</i> yang sudah dibentuk.

Sumber : Hasil Dokumentasi dan Olahan Penulis, 2020

TABEL 6

## DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG PRESENTASI PRODUK

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT DAN GAMBAR	KETERANGAN
5.	 <b>Gambar 10 Meteran Kain</b>	Digunakan untuk mengukur <i>rolled fondant</i> dan <i>styrofoam mannequin</i> .
6.	 <b>Gambar 11 Mini Rose Flower Mold</b>	Digunakan untuk mencetak <i>rolled fondant</i> menjadi bentuk <i>mini rose flower</i> untuk detail pada gaun.
7.	 <b>Gambar 12 Scissor</b>	Digunakan untuk memotong bahan-bahan sesuai dengan yang dibutuhkan.
8.	 <b>Gambar 13 Sarung Tangan</b>	Digunakan sebagai pelindung tangan pada saat memberi pewarna untuk <i>fondant</i> sesuai yang dibutuhkan.

Sumber : Hasil Dokumentasi dan Olahan Penulis, 2020

TABEL 6

## DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG PRESENTASI PRODUK

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT DAN GAMBAR	KETERANGAN
9.	 <b>Gambar 14 Fondant / Marzipan Tools</b>	Untuk membentuk dan mendekorasi <i>fondant</i> sesuai dengan yang dibutuhkan.
10.	 <b>Gambar 15 Fondant Modelling Ball Tools</b>	Untuk memberikan efek <i>ruffle</i> pada <i>rolled fondant</i> seperti membentuk kelopak bunga.
11.	 <b>Gambar 16 Pizza Dough Cutter</b>	Untuk memotong <i>rolled fondant</i> dengan bentuk melengkung.
12.	 <b>Gambar 17 Senar Karet Bening</b>	Digunakan sebagai alat untuk menyatukan bola-bola mutiara menjadi kalung.

Sumber : Hasil Dokumentasi dan Olahan Penulis, 2020

TABEL 6

## DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG PRESENTASI PRODUK

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT DAN GAMBAR	KETERANGAN
13.	 <p data-bbox="487 835 863 869"><b>Gambar 18 Plastic Scrapper</b></p>	Alat untuk memotong <i>fondant</i> dalam jumlah besar.
14.	 <p data-bbox="487 1142 844 1176"><b>Gambar 19 Silicone Mat</b></p>	Digunakan sebagai alas untuk menipiskan dan mengukur <i>rolled fondant</i> .
15.	 <p data-bbox="487 1444 854 1478"><b>Gambar 20 Cake Smoother</b></p>	Untuk meratakan dan menghaluskan permukaan <i>dummy</i> yang sudah ditutupi <i>rolled fondant</i> .
16.	 <p data-bbox="487 1751 753 1785"><b>Gambar 21 Scale</b></p>	Alat penimbang bahan-bahan sesuai yang diperlukan.

Sumber : Hasil Dokumentasi dan Olahan Penulis, 2020

TABEL 6

## DAFTAR KEBUTUHAN ALAT PENUNJANG PRESENTASI PRODUK

(LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT DAN GAMBAR	KETERANGAN
17.	 <b>Gambar 22 Kawat</b>	Digunakan untuk melubangi bola-bola mutiara.
18.	 <b>Gambar 23 Wooden Rolling Pin</b>	Digunakan sebagai alat untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> sesuai yang diperlukan.
19.	 <b>Gambar 24 Water Sprayer</b>	Digunakan untuk menyemprotkan air pada <i>Styrofoam</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> sebelum dilapisi dengan <i>rolled fondant</i> .
20.	 <b>Gambar 25 Plastic Wrap</b>	Digunakan sebagai pembungkus <i>Styrofoam</i> sebelum dilapisi dengan <i>rolled fondant</i> .

Sumber : Hasil Dokumentasi dan Olahan Penulis, 2020

### 3. Purchase List

Di bawah ini penulis telah membuat *purchase list* atau daftar pembelian bahan-bahan untuk membuat Dekorasi Kue Ulang Tahun Dengan Tema *Gown* untuk memenuhi Tugas Akhir Presentasi Produk.

**TABEL 7**

***PURCHASE LIST GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN BUTTER CAKE***

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	Alkohol 40% (Smirnoff)	1	btl	75.000,-	200 ml/btl	75.000,-
2.	<i>Bamboo Skewer</i>	1	<i>pack</i>	45.000,-	100 pcs / <i>pack</i>	45.000,-
3.	<i>Butter</i> (Anchor)	4	kg	114.000,-	kg	456.000,-
4.	<i>Cake Board</i> (Persegi Panjang 40 x 10 cm)	1	pc	27.600,-	pc	27.600,-
5.	<i>Choc. Compound Milk</i> (Colatta)	1	kg	61.500,-	kg	61.500,-
6.	<i>CMC Powder</i> (Koepoe-koepoe)	1	btl	10.000,-	45 gr / btl	10.000,-
7.	<i>Croma White</i>	1	<i>pack</i>	4.500,-	250 gr / <i>pack</i>	4.500,-
8.	<i>Fresh Cream</i> (Anchor)	1	L	80.000,-	L	80.000,-
9.	Garam (Dolpin)	1	<i>pack</i>	10.000,-	500gr / <i>pack</i>	10.000,-
10.	Gula	5	kg	15.500,-	kg	77.500,-
11.	<i>Icing Sugar</i> (Fiesta)	1	<i>pack</i>	20.000,-	425 gr / <i>pack</i>	20.000,-
12.	Kain Tile (Cokelat Muda)	2	m	12.000,-	m	24.000,-
13.	Kain Tile (Silver)	1	m	12.000,-	m	12.000,-
14.	Kawat	1	m	5.000,-	m	5.000,-
15.	Lemon	½	kg	30.000,-	6 pcs / kg	30.000,-
16.	Maizena (Maizenaku)	1	<i>pack</i>	10.000,-	150 gr / <i>pack</i>	10.000,-
17.	Pewarna Makanan Cokelat (Hakiki)	1	btl	3.000,-	15 ml / btl	3.000,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

TABEL 7

**PURCHASE LIST GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN BUTTER CAKE**

(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
18.	Pewarna Makanan Hitam (Hakiki)	1	btl	3.000,-	15 ml / btl	3.000,-
19.	Pewarna Makanan Merah Tua (Hakiki)	4	btl	3.000,-	15 ml / btl	12.000,-
20.	Pewarna Makanan Orange (Hakiki)	1	btl	3.000,-	15 ml / btl	3.000,-
21.	Pewarna Makanan Salem (Cross)	1	btl	17.500,-	60 ml/btl	17.500,-
22.	<i>Rolled Fondant</i> (Fondx)	1	<i>pail</i>	290.000,-	5kg / <i>pail</i>	290.000,-
23.	Senar Karet Bening	1	roll	5.000,-	10 m/roll	5.000,-
24.	<i>Silver Dust</i>	1	btl	65.000,-	10 gr / btl	65.000,-
25.	Stroberi	1	kg	49.000,-	kg	49.000,-
26.	Susu Segar	1	L	19.000,-	L	19.000,-
27.	Telur Ayam	4,5	kg	25.000,-	14 <i>pcs</i> / kg	112.500,-
28.	Tepung (Segitiga Biru)	4	kg	10.500,-	kg	42.000,-
29.	<i>Teakblock</i> (D = 50 cm)	1	<i>pc</i>	75.000,-	<i>pc</i>	75.000,-
30.	<i>Vanilla Paste</i>	1	btl	45.000,-	100 ml / btl	45.000,-
<b>TOTAL</b>						1.689.100,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

TABEL 8

*PURCHASE LIST GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN DUMMY*

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	Alkohol 40% (Smirnoff)	1	btl	75.000,-	200 ml / btl	75.000,-
2.	<i>Bamboo Skewer</i>	1	<i>pack</i>	45.000,-	100 <i>pcs</i> / <i>pack</i>	45.000,-
3.	<i>CMC Powder</i> (Koepoe-koepoe)	1	btl	10.000,-	45 gr / btl	10.000,-
4.	<i>Croma White</i>	1	<i>pack</i>	4.500,-	250 gr / <i>pack</i>	4.500,-
5.	<i>Dummy</i> bentuk Lingkaran (D = 35 cm, T = 15 cm)	1	<i>pc</i>	75.000,-	<i>pc</i>	75.000,-
6.	<i>Dummy</i> bentuk ½ Lingkaran (D = 30 cm, Tinggi = 20 cm)	1	<i>pc</i>	50.000,-	<i>pc</i>	50.000,-
7.	<i>Dummy</i> bentuk <i>Mannequin</i>	1	<i>pc</i>	275.000,-	<i>pc</i>	275.000,-
8.	Kain Tile (Cokelat Muda)	2	m	12.000,-	m	24.000,-
9.	Kain Tile (Silver)	1	m	12.000,-	m	12.000,-
10.	Kawat	1	m	5.000,-	m	5.000,-
11.	Maizena (Maizenaku)	1	<i>pack</i>	10.000,-	150 gr / <i>pack</i>	10.000,-
12.	Pewarna Makanan Cokelat (Hakiki)	1	btl	3.000,-	15 ml / btl	3.000,-
13.	Pewarna Makanan Hitam (Hakiki)	1	btl	3.000,-	15 ml / btl	3.000,-
14.	Pewarna Makanan Merah Tua (Hakiki)	4	btl	3.000,-	15 ml / btl	12.000,-
15.	Pewarna Makanan <i>Orange</i> (Hakiki)	1	btl	3.000,-	15 ml / btl	3.000,-
16.	Pewarna Makanan Salem (Cross)	1	btl	17.500,-	60 ml / btl	17.000,-
17.	<i>Rolled Fondant</i> (Fondx)	1	<i>pail</i>	290.000,-	5kg / <i>pail</i>	290.000,-
18.	Senar Karet Bening	1	<i>roll</i>	5.000,-	10 m/ <i>roll</i>	5.000,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

**TABEL 8**  
**PURCHASE LIST GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN DUMMY**  
**(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
19.	<i>Silver Dust</i>	1	btl	65.000,-	10 gr / btl	65.000,-
20.	<i>Teakblock</i> Lingkaran (D = 50 cm)	1	<i>pc</i>	75.000,-	<i>pc</i>	75.000,-
<b>TOTAL</b>						1.058.500,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

## 4. Recipe Costing

TABEL 9

**RECIPE COST BUTTER CAKE**

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Butter</i> (Anchor)	3840	gr	114.000,-	kg	437.760,-
2.	Garam (Dolpin)	48	gr	10.000,-	500 gr / pack	960,-
3.	Gula	3320	gr	15.500,-	kg	51.460,-
4.	Lemon	2	buah	30.000,-	3 buah	20.000,-
5.	Telur Ayam	54	butir	25.000,-	14 butir / kg	96.430,-
6.	Tepung (Segitiga Biru)	3200	kg	10.500,-	kg	33.600,-
<b>TOTAL</b>						640.210,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

TABEL 10

**RECIPE COST SELAI STROBERI**

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	Gula	500	gr	15.500,-	kg	7.750,-
2.	Lemon	1	pc	30.000,-	3 pcs	10.000,-
3.	Maizena (Maizenaku)	40	gr	10.000,-	150 gr / pack	2.667,-
4.	Stroberi	1	kg	49.000,-	kg	49.000,-
5.	Air	20	ml	5.000,-	600 ml / botol	167,-
<b>TOTAL</b>						69.584,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

TABEL 11

**RECIPE COST BUTTER CREAM**

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Butter</i> (Anchor)	1150	gr	114.000,-	kg	131.100,-
2.	<i>Fresh Cream</i> (Anchor)	250	ml	80.000,-	liter	20.000,-
3.	Gula	500	gr	15.500,-	kg	7.750,-
4.	Maizena (Maizenaku)	90	gr	10.000,-	150 gr / pack	6.000,-
5.	Susu Segar	750	ml	19.000,-	liter	14.250,-
6.	Telur Ayam	3	butir	25.000,-	14 butir / kg	5.357,-
7.	<i>Vanilla Paste</i>	10	ml	45.000,-	100 ml / pc	4.500,-
<b>TOTAL</b>						188.957,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

TABEL 12

**RECIPE COST ROYAL ICING**

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	<i>Icing Sugar</i> (Fiesta)	250	gr	20.000,-	425 gr / pack	11.765,-
2.	Lemon	½	pc	30.000,-	3 pcs	5.000,-
3.	Telur Ayam	1	butir	25.000,-	14 butir / kg	1.800,-
<b>TOTAL</b>						18.565,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

TABEL 13

**RECIPE COST MEDIA DEKORASI**

NO.	BAHAN	JLH	UNIT	HARGA PER UNIT		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1.	Alkohol 40% (Smirnoff)	100	ml	75.000,-	200 ml/btl	37.500,-
2.	<i>Bamboo Skewer</i>	5	tusuk	45.000,-	100 tusuk / pack	2.250,-
3.	<i>CMC Powder</i> (Koepoe-koepoe)	1	btl	10.000,-	45 gr / btl	10.000,-
4.	<i>Croma White</i>	100	gr	4.500,-	250 gr / pack	1.800,-
5.	Kain Tile (Cokelat Muda)	2	m	12.000,-	m	24.000,-
6.	Kain Tile (Silver)	1	m	12.000,-	m	12.000,-
7.	Kawat	1	m	5.000,-	m	5.000,-
8.	Maizena (Maizenaku)	150	gr	10.000,-	150 gr / pack	10.000,-
9.	Pewarna Makanan Cokelat (Hakiki)	15	ml	3.000,-	15 ml / btl	3.000,-
10.	Pewarna Makanan Hitam (Hakiki)	10	ml	3.000,-	15 ml / btl	2.000,-
11.	Pewarna Makanan Merah Tua (Hakiki)	60	ml	3.000,-	15 ml / btl	12.000,-
12.	Pewarna Makanan <i>Orange</i> (Hakiki)	10	ml	3.000,-	15 ml / btl	2.000,-
13.	Pewarna Makanan Salem (Cross)	10	ml	17.500,-	60 ml / btl	2.917,-
14.	<i>Rolled Fondant</i> (Fondx)	1	<i>pail</i>	290.000,-	5kg / <i>pail</i>	290.000,-
15.	Senar Karet Bening	1	m	5.000,-	10 m/roll	500,-
16.	<i>Silver Dust</i>	5	gr	65.000,-	10 gr / btl	32.500,-
17.	<i>Teakblock</i> Lingkaran (D = 50 cm)	1	buah	75.000,-	buah	75.000,-
<b>TOTAL</b>						<b>522.467,-</b>

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

### 5. Selling Price

*Selling price* merupakan harga yang dikeluarkan untuk produksi dijumlahkan dengan biaya non produksi serta laba yang diinginkan. Dibawah ini, penulis menerapkan rumus yang dibuat oleh Dittmer dan Keefe (2009) untuk menentukan selling price, yaitu:

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

**TABEL 14**

#### **SELLING PRICE GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN BUTTER CAKE**

<b>NO.</b>	<b>ITEM</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>COST (Rp.)</b>
1.	<i>Recipe Costing Butter Cake</i>	2 loyang D:40cm T:5 cm 3 loyang D:35cm T:5 cm	gram	640.210,-
2.	<i>Recipe Costing Strawberry Jam</i>	1.560 gram @ 1x rec	gram	69.584,-
3.	<i>Recipe Costing Butter Cream</i>	2.810 gram @ 1x rec	gram	188.957,-
4.	<i>Recipe Costing Royal Icing</i>	300 gram @ 1x rec	gram	18.565,-
5.	<i>Recipe Costing Media Dekorasi</i>	17	item	522.467,-
6.	<i>Cake Board (40x10cm)</i>	1	pc	27.600,-
7.	<i>Milk Choc. Compound</i>	300	gram	18.450,-
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>				1.485.833,-
<b>DESIRED COST PERCENT</b>				30%
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>				4.952.777,-
<b>CREATIVITY AND ART 40%</b>				1.981.111,-
<b>TOTAL COST</b>				6.933.888,-
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				7.000.000,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

TABEL 15

**SELLING PRICE GOWN BIRTHDAY CAKE DENGAN DUMMY**

<b>NO.</b>	<b>ITEM</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>SATUAN</b>	<b>COST (Rp.)</b>
1.	<i>Dummy (Styrofoam)</i> Keterangan: - <i>Dummy</i> bentuk Lingkaran (D = 35 cm, T = 15 cm) - <i>Dummy</i> bentuk ½ Lingkaran (D = 30 cm, Tinggi = 20 cm) - <i>Dummy</i> bentuk <i>mannequin</i>	3	<i>pcs</i>	400.000,-
2.	<i>Recipe Costing Media</i> Dekorasi	17	item	522.467,-
<b>TOTAL INGREDIENTS COST</b>				922.467,-
<b>DESIRED COST PERCENT</b>				30 %
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>				3.074.890,-
<b>CREATIVITY AND ART 40%</b>				1.229.956,-
<b>TOTAL COST</b>				4.304.846,-
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				4.500.000,-

Sumber : Hasil Perhitungan Penulis, 2020

**D. Pelaksanaan Kegiatan**

## 1. Lokasi

- Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Tempat Kos Penulis : Dalem Arum Guest House, Jl. Budi Agung No. 186  
J2, Hegarmanah, Cidadap, Bandung. Kode Pos 40141.

- Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Tempat Kos Penulis : Dalem Arum Guest House, Jl. Budi Agung No. 186  
J2, Hegarmanah, Cidadap, Bandung. Kode Pos 40141.

## 2. Waktu

- Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk :

- Latihan Pertama = September 2020
- Latihan Kedua = November 2020
- Latihan Ketiga = Desember 2020

- Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk : Januari 2021