

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake adalah salah satu hidangan yang digemari oleh banyak orang di seluruh dunia. Mulai dari bahan-bahannya hingga metode dalam pembuatannya mudah untuk diaplikasikan menjadi bentuk dan rasa yang beragam. *Cake* juga produk makanan yang unik karena dapat dicetak, dibentuk, dan didekorasi agar terlihat seperti apapun yang bisa dibayangkan. Menurut Gauttier (2010), dekorasi kue dapat ditelusuri kembali ke pertengahan abad ke-17. Ini terjadi pada waktu yang bersamaan, mungkin bukan secara kebetulan, ketika loyang kue juga muncul pertama kali di dapur rumah tangga seluruh Eropa Timur Laut. Pada awal pertengahan abad ke-17, dekorasi kue mendapatkan popularitas sebagai cara untuk menciptakan makanan penutup yang rumit yang digunakan sebagai pajangan selama pesta dan perjamuan aristokrasi terkaya.

Penampilan adalah salah satu hal yang berperan penting agar para konsumen tertarik dengan kue yang dijual di pasaran. Menurut Darmadi (2016), dekorasi adalah suatu hal yang penting dalam membuat sebuah kue. Kue biasanya memiliki bentuk yang polos dan warna yang kurang menarik apabila tidak diberi hiasan. Penampilan pada kue yang kurang menarik dapat mempengaruhi perspektif orang-orang dengan memberikan penilaian bahwa rasa pada kue tersebut biasa saja.

Sekarang ini, banyak dijumpai kue yang dijual dengan dihias semenarik mungkin sehingga dapat menarik perhatian pembeli. Beragam jenis bahan dekorasi kue dapat digunakan seperti *buttercream*, *royal icing*, *marzipan*, *chocolate*, *gumpaste*, dan *rolled fondant*. *Rolled fondant* adalah salah satu bahan dekorasi kue yang paling banyak digemari karena mudah untuk dibentuk, teksturnya lunak, rasanya manis, dan warna dasarnya yang putih dapat diwarnai sesuai dengan keinginan (Bahalwan, 2013). *Fondant* adalah *icing* yang terdiri dari *confectioners' sugar* dan *gelatin* (di antara bahan-bahan lainnya). *Fondant* pada umumnya diremas ke dalam bentuk adonan yang lembut dan digulung untuk dijadikan *covering* pada kue dengan memberikan tampilan yang tampak sempurna dan halus. Dalam dekorasi kue, *fondant* dapat diaplikasikan pada berbagai macam bentuk seperti *rolled* atau *poured*, *covering*, figurin, dan berbagai jenis dekorasi lainnya (LoCicero, 2007). Dari pemaparan literasi tersebut, teknik menghias menggunakan *rolled fondant* dapat dilakukan dengan berbagai cara karena sifatnya yang mudah untuk dibentuk. Selain mudah diaplikasikan sebagai bahan penghias kue, *rolled fondant* juga mempunyai rasa yang manis dan dapat diberi warna.

Salah satu komponen kunci dalam mendekorasi kue adalah warna. Menyatukan warna kontras dan komplementer yang tepat membuat kue secara *visual* menarik serta membuat desain pada kue tersebut menonjol (LoCicero, 2007). *Rolled fondant* dapat diberi warna dengan menggunakan pewarna makanan selama proses diuleni, atau juga dapat dicat pewarna makanan setelah diaplikasikan pada kue. Pemberian rasa pada *rolled*

fondant juga dapat dilakukan selama proses diuleni. *Rolled fondant* yang tersisa dapat disimpan selama dua minggu di dalam kontainer kedap udara (Maxfield, 2003). *Rolled fondant* tidak hanya dapat diberi warna agar terlihat menarik, namun juga dapat ditambahkan perisa makanan dan memiliki daya simpan yang baik apabila diletakkan di tempat yang kedap udara.

Cake decoration yang unik dan menarik, cocok digunakan saat perayaan seperti hari raya, pernikahan, dan hari besar lainnya. Acara ulang tahun adalah salah satu perayaan hari spesial seseorang yang membutuhkan kue, biasanya kue tersebut disebut dengan *birthday cake*. Menurut Wilson (2008), aspek definitif dari *birthday cake* adalah dekorasi. Sebuah kue dapat disebut *birthday cake* di mata orang jika dihias dengan aneka hiasan *frosting*, mainan kecil, dan beberapa macam hiasan lainnya yang melebihi apa yang biasanya dimiliki kue. Adapun bahan dekorasi kue yang digunakan penulis yaitu *edible ink printing*. Menurut Carpenter (2013), *edible ink printing* adalah proses membuat gambar pracetak menggunakan pewarna makanan ke berbagai *confectionery products* seperti *cakes*, *cookies* dan *pastries*. Desain yang dibuat dengan *edible ink* dapat dicetak sebelumnya atau dibuat dengan *edible ink printer*, yaitu perangkat khusus untuk mentransfer gambar ke kertas tipis yang dapat dikonsumsi.

Melalui pemaparan literasi tersebut, *birthday cake* menjadi sebuah simbol menandakan bahwa adanya hari istimewa seseorang. Dekorasi merupakan hal penting dalam membuat sebuah *birthday cake*. Oleh karena itu, dengan adanya budaya merayakan ulang tahun, maka semakin tinggi

permintaannya, serta potensi dalam berbisnis *birthday cake* menjadi peluang yang baik bagi para pengusaha.

Food replica atau disebut juga *shohukin sampuru* adalah cara yang efektif bagi restoran-restoran kelas atas untuk menampilkan menu makanan mereka karena memiliki kemiripan dengan yang asli sehingga para pelanggan mempunyai gambaran seperti apa bentuk menu yang disajikan oleh restoran tersebut dan dapat menggugah selera mereka sehingga tertarik untuk mencoba (Nose, 2002). Berdasarkan pemaparan literasi tersebut, teknik meniru rupa asli sebuah makanan memberikan kesan yang menarik karena berbagai aspek mulai dari bentuk dan warna mirip dengan aslinya.

Sculpted cake adalah kue yang dibentuk secara tiga dimensi menyerupai benda aslinya yang diinginkan, seperti mobil, karakter kartun, atau objek lainnya. *Sculpted cake* diminati oleh banyak orang sehingga nilai bisnisnya terus meningkat. *Sculpted cake* bisa dijual dengan harga yang mahal yaitu hingga jutaan (Dini, 2012). Melalui pemaparan literasi tersebut, *sculpted cake* adalah teknik dalam mendekorasi kue dengan tampilan tiga dimensi dan meniru dari objek aslinya, dengan menggunakan teknik dekorasi kue seperti ini, maka semakin tinggi tingkat kesulitan dalam membuatnya. Sehingga *sculpted cake* memiliki nilai harga yang tinggi.

Berdasarkan hasil observasi, penulis memilih tema *food replica* dalam pembuatan dekorasi kue. Dekorasi kue dengan tema ini memberikan kesempatan dalam berkreasi sesuai keinginan dan kemampuan kita. Beragam bentuk dapat dibuat agar tidak monoton dan dibuat setiap elemennya secara *detail* agar mirip dengan yang aslinya. Warna yang

digunakan pun dibuat semenarik mungkin sehingga cocok untuk dijadikan *birthday cake*. Dimana pada perayaan hari spesial ini, kue menjadi sebuah pusat perhatian.

B. Usulan Produk

Berbeda dengan sarapan, makan siang, dan makan malam yang makanannya dikonsumsi pada waktu yang spesifik setiap harinya, piknik bebas dari pengekangan waktu dan makanannya bisa dikonsumsi kapan saja. Jika makanan yang menjadi kebutuhan dikonsumsi di dalam ruangan seperti di rumah dan restoran, piknik biasanya mengonsumsi makanan jauh dari rumah dan seringkali di alam terbuka (Levy, 2013). Berdasarkan pemaparan literasi tersebut, piknik adalah kegiatan rekreasi yang dilakukan di alam terbuka dan makanannya bebas sesuai keinginan setiap orang.

Salah satu jenis hidangan yang biasanya disajikan saat piknik adalah *charcuterie board*, yaitu hidangan yang berasal dari Perancis. Menurut S. Clyde Weaver (2020), *charcuterie* berasal dari kata Perancis yang mengacu pada produk daging olahan dan toko makanan yang menyiapkan daging ini. Kebanyakan orang menggunakan istilah *charcuterie* untuk merujuk pada berbagai macam *cured meats*, keju, dan makanan lain yang disajikan bersama sebagai hidangan pembuka atau bahkan makanan. Penambahan hal-hal seperti *crackers*, buah-buahan dan *spreads* melengkapi daging dan keju dan menciptakan kombinasi rasa, tekstur, dan warna yang lebih menyeluruh. *Charcuterie board* memiliki nuansa bersahaja yang membuatnya sempurna untuk piknik. Mengemas bahan-bahannya secara

terpisah sangat mudah dan setelah mendapat tempat yang cocok untuk berpiknik, semua bahan-bahan yang dibawa dapat disusun di atas nampan dengan cepat.

Beberapa makanan piknik klasik termasuk *sandwich*, buah, dan *salad*. Buah-buahan seperti melon dapat dipotong sebelum perjalanan untuk membuatnya lebih mudah ditangani saat di lokasi piknik, atau juga buah-buahan seperti apel, persik, dan buah-buahan sajian tunggal lainnya dapat dikemas. Makanan seperti buah kering, roti, berbagai *spread*, keju, dan makanan acar seperti *olives* dapat juga dikemas. Banyak *delis* juga menampilkan *fingerfoods* yang cocok untuk piknik, seperti *dolmades*, *samosas*, dan *chinese dumplings*. Tidak ada makanan yang lengkap tanpa makanan penutup seperti *cupcake*, *cookie*, atau *candy bars* (McMahon, 2021).

Berdasarkan hal-hal yang diuraikan di atas, penulis memilih untuk mengangkat topik *food presenting* pada tugas akhir ini yang menggunakan konsep piknik, dimana terdapat berbagai macam komponen makanan yang dihidangkan. Makanan yang disajikan pada saat piknik sangat beragam dan menarik, sehingga penulis memilih konsep ini. Maka dari itu, tugas akhir ini diangkat dengan judul:

**“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA DEKORASI KUE
DENGAN TEMA PIKNIK”**

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan pemaparan mengenai konsep, bentuk, ukuran, dan *costing* pada *cake decoration* ini:

1. Tema Produk

Tema *cake decoration* yang berkonsep piknik ini penulis pilih karena makanan dan minuman yang bervariasi dapat digunakan oleh penulis untuk dimasukkan ke dalam konsep *cake decoration* ini. Kemudian, bentuk kue yang menyerupai dengan makanan aslinya juga menjadi sebuah tantangan bagi penulis untuk berpikir kreatif dan mengasah kemampuan penulis dalam membuatnya agar kemiripannya dapat terlihat. Beragam warna dari terang hingga gelap diaplikasikan kepada komponen-komponennya seperti kuning muda dari keju hingga coklat tua pada papan saji.

Penulis akan membuat sebanyak empat komponen utama yang menjadi bagian dari makanan dan minuman piknik ini. Yang pertama ada *charcuterie board*, yaitu bermacam-macam jenis makanan mulai dari keju, daging, hingga buah-buahan dan disajikan di atas papan saji, komponen yang digunakan penulis diantaranya *blue cheese*, *olives stuffed pimentos*, *strawberries*, *cured meats*, dan *grissini (Italian breadsticks)*. Kedua adalah *cupcake* yaitu kue yang dibuat dan disajikan di sebuah *cup* kemudian diberikan *frosting* dan penulis tambahkan dengan *garnish strawberry* dan *blueberries*. Ketiga adalah *macaron* yaitu sejenis biskuit yang berbentuk

bulat dan bagian tengahnya diisi dengan krim. Terakhir, penulis akan membuat sebuah *wine bottle*, yaitu minuman beralkohol yang cocok sebagai pendamping bagi makanan-makanan kecil tersebut saat piknik.

Sesuai dengan yang telah penulis paparkan, berikut adalah tampilan komponen-komponen dalam *cake decoration* ini yang menjadi acuan bagi penulis.



GAMBAR 1. BLUE CHEESE

Sumber: *Cheese Making*, 2021



GAMBAR 2. CURED MEATS

Sumber: *Parma Shop*, 2021



GAMBAR 3. *GRISSINI*

Sumber: Mangia Magna, 2019



GAMBAR 4. *STRAWBERRIES*

Sumber: Maxwell, 2015



GAMBAR 5. OLIVES STUFFED PIMENTOS

Sumber: Menu, 2021



GAMBAR 6. CUPCAKE

Sumber: *Cooking Classy*, 2016



GAMBAR 7. MACARON

Sumber: *Minitreats*, 2021



GAMBAR 8. WINE BOTTLE

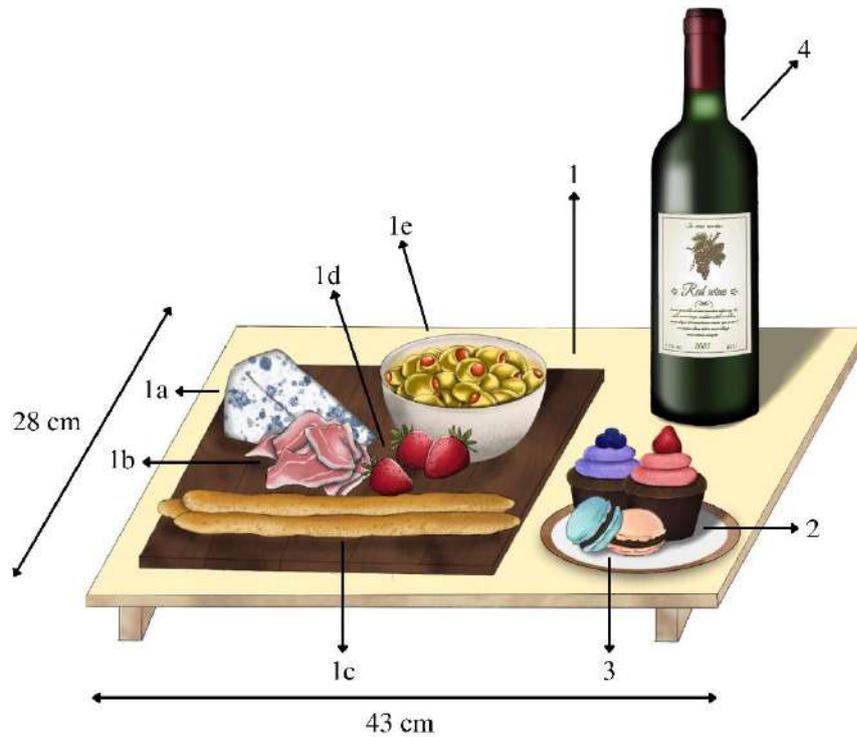
Sumber: *Label America*, 2021

2. Jenis Produk

Cake decoration yang bertemakan piknik ini adalah jenis produk *birthday cake decoration* dan adanya penambahan tulisan ucapan “*happy birthday*”. Target konsumen pada *birthday cake* ini adalah usia 18 tahun ke atas. Dengan adanya banyak peminat kue, para pengusaha kue mulai bersaing untuk menjual aneka ragam bentuk kue dengan dekorasi yang unik. Dalam perayaan ulang tahun, kue menjadi pusat perhatian dalam acara spesial ini sehingga masyarakat pasti memilih kue berdasarkan penampilan yang menarik dan cocok dengan selernya. Maka dari itu, penulis memilih *cake decoration* ini karena dengan menggunakan teknik meniru rupa aslinya dan mengaplikasikan warna-warna yang mencolok, menjadikan suatu konsep yang menarik untuk dijadikan *birthday cake*.

3. Desain Produk

Berikut adalah pemaparan penulis untuk desain produk dan ukurannya pada dekorasi kue dengan tema piknik yang akan penulis buat:



GAMBAR 9. DESAIN PRODUK

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Setiap komponen pada produk memiliki perbandingan ukuran dengan aslinya yaitu 1:1. Produk terbagi menjadi empat komponen utama yang diletakkan di atas *thick block* sehingga menjadi satu kesatuan, *thick block* berukuran panjang 43 cm, lebar 28 cm, dan tinggi 2 cm yang dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna kuning muda sebagai alasnya.

1) *Charcuterie Board*

Charcuterie board adalah salah satu komponen utama dalam *cake decoration* ini. Papan saji yang digunakan sebagai dasarnya terbuat dari *dummy* ukuran panjang 25 cm dan lebar 18 cm. *Rolled fondant* yang melapisi *dummy* ini akan diberikan pewarna cokelat dan diukir seperti corak kayu. Kemudian di atasnya disusun komponen-komponen yang juga terbuat dari *rolled fondant*. Berikut ini merupakan komponen-komponen yang disusun di atasnya:

- a) *Blue cheese*: Yaitu keju yang menggunakan *rolled fondant* berwarna kuning pucat yang diaplikasikan pada *dummy* yang berukuran panjang 10 cm, lebar 4 cm dan tinggi 5 cm. Lalu dilukis dengan campuran pewarna biru dan alkohol untuk memberikan efek bercak biru pada keju tersebut.
- b) *Cured meats*: Yaitu daging yang menggunakan *rolled fondant* berwarna merah muda dan putih yang dibuat dengan teknik *marbling*. Penulis membuat tiga buah *cured meats* dan diletakkan di sebelah kiri *blue cheese*.
- c) *Grissini*: Menggunakan *rolled fondant* berwarna kuning muda yang berbentuk batang memanjang dan dilukis dengan sedikit

campuran pewarna coklat-kuning dan alkohol. Penulis membuat tiga *grissini* dan masing-masing memiliki panjang 20 cm dengan ketebalan 1 cm. Komponen ini diletakkan di depan *cured meats*.

d) *Strawberries*: Menggunakan *rolled fondant* berwarna merah tua dengan daunnya berwarna hijau. Penulis membuat empat buah *strawberries* dengan ukuran 3 cm. Untuk *finishing*, *strawberries* diolesi dengan campuran alkohol, *neutral gel*, dan pewarna merah tua agar memberikan efek mengkilap dan warna yang lebih pekat, serta pewarna bubuk hijau pada daunnya. Komponen ini diletakkan di sebelah kanan *blue cheese*.

e) *Olives stuffed pimentos*: *Olives* dibuat dengan *rolled fondant* berwarna hijau dan berbentuk lonjong, lalu diisi dengan *pimentos* (sejenis cabai) berwarna merah. Terdapat 16 buah *olives* yang berukuran 2,5 cm. Kemudian diletakkan di atas mangkuk dari *dummy* berukuran diameter atas 10 cm, diameter bawah 6 cm, dan tingginya 5 cm yang dilapisi *rolled fondant* berwarna putih. Untuk *finishing*, penulis oleskan *olives* dengan campuran alkohol dan *neutral gel* untuk memberikan efek mengkilap. Komponen ini diletakkan di belakang *strawberries*.

2) *Cupcake*

Terdapat dua buah komponen *cupcake* terbuat dari *rolled fondant* yang berwarna dasar kuenya coklat tua yang melapisi *dummy* berukuran diameter atas 5 cm, diameter bawah 3 cm, dan

tinggi 2 cm. *Cupcake* dengan *frosting* berwarna merah muda diberikan *garnish strawberry* yang juga terbuat dari *rolled fondant* dan *cupcake* dengan *frosting* berwarna ungu diberikan *garnish blueberries* yang juga terbuat dari *rolled fondant*. Untuk *finishing*, penulis olesi *strawberry* dengan campuran alkohol, *neutral gel*, dan pewarna merah tua. Komponen ini diletakkan di atas piring yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna putih yang melapisi *dummy* berukuran diameter atas 14 cm, diameter bawah 8 cm, dan tinggi 1,5 cm. Lalu untuk *finishing*, seluruh tepi piring dilukis dengan campuran pewarna coklat-kuning dan alkohol. Piring diletakkan di samping *charcuterie board*.

3) *Macaron*

Penulis membuat dua buah *macaron* yang masing-masing terbuat dari *rolled fondant* berwarna biru muda dan oranye berukuran diameter 4 cm. *Filling macaron* berwarna coklat yang berukuran diameter 3 cm dan diapit oleh kedua *biscuit macaron*. Komponen ini diletakkan di atas piring dan di samping *cupcake*.

4) *Wine Bottle*

Wine bottle terbuat dari *dummy* berukuran diameter 7 cm dan tingginya 29 cm yang dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna hijau tua dengan tutupnya berwarna merah *maroon*. *Label* pada botolnya dibuat dengan menempelkan *edible ink print* di atas *rolled fondant* berwarna putih yang berukuran panjang 11 cm dan lebar 7 cm. Kemudian, komponen ini diletakkan di belakang piring.

4. *Standard Recipe*

Butter cake diawali dengan mencampur *butter* dan gula secara bersamaan. Kemudian bahan tambahan (biasanya telur dan tepung) dimasukkan. Penambahan terakhir pada *butter cake* adalah bahan pengembang seperti *baking powder* atau *baking soda*, atau gabungan dari keduanya. *Layer cakes* biasanya menggunakan *butter cake*, yang memiliki remah yang halus, serta tekstur kue yang lembut dan rasa yang lezat (Huntsman, 2013). Penulis memilih *butter cake* sebagai dasar pada *cake decoration* ini karena jenis *cake* ini dapat dijadikan *layer cake*, yaitu salah satu cara untuk membuat *sculpted cake*.

Chocolate ganache adalah kombinasi antara cokelat dan krim, yang menghasilkan *icing* yang halus dan berkilau. *Chocolate ganache* dapat bertahan hingga dua minggu ketika disimpan di dalam *chiller* dan dapat dicairkan dalam *microwave*. Namun, temperturnya harus tidak terlalu panas karena *ganache* mudah gosong (Latour, 2004). Penulis memilih *chocolate ganache* sebagai *filling butter cake* karena teksturnya yang lembut dan dapat disimpan dengan waktu yang cukup lama.

Berikut merupakan *standard recipe vanilla butter cake, chocolate ganache*, dan pembuatan dekorasi kue dengan tema piknik.

a) *Vanilla Butter Cake*

TABEL 1. STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE

VANILLA BUTTER CAKE			Kategori: Cake	
			Yield: 3150 gr	
NO	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Memanaska n			<i>oven</i> pada suhu 170°C.
2.	Saring dan masukkan	788 gr 13 gr 15 gr	Tepung Terigu Serbaguna Garam <i>Baking Powder</i>	ke dalam <i>bowl</i> , lalu aduk hingga rata.
3.	Kocok	475 gr 840 gr 11 gr	<i>Unsalted Butter</i> Gula Pasir <i>Vanilla Extract</i>	hingga gula pasir larut dan menjadi <i>creamy</i> .

Sumber: *How To Cake It*, 2016

TABEL 1. *STANDARD RECIPE VANILLA BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

<i>VANILLA BUTTER CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Yield: 3150 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Tambahkan	504 gr	Telur	satu per satu dengan diselingi waktu sampai adonan tercampur rata.
5.	Masukkan	504 gr	Susu <i>Full</i> <i>Cream</i>	secara bergantian dengan tepung hingga adonan tercampur dengan merata.
6.	Tuangkan			adonan ke loyang.
7.	<i>Bake</i>			selama 40 menit.
8.	Keluarkan			<i>butter cake</i> dari oven dan tunggu hingga <i>butter</i> <i>cake</i> dingin untuk siap disajikan.

Sumber: *How To Cake It*, 2016

b) *Chocolate Ganache*

TABEL 2. STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

<i>CHOCOLATE GANACHE</i>			Kategori: <i>Filling</i>	
			Yield: 750 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	hingga potongan kecil.
2.	Panaskan	250 gr	<i>Fresh Dairy Cream</i>	di dalam <i>pan</i> .
3.	Masukkan	10 gr 15 gr	Gula Pasir <i>Cocoa Powder</i>	yang sudah disaring ke dalam <i>pan</i> .
4.	Angkat			<i>pan</i> dari api.
5.	Masukkan			<i>dark chocolate</i> yang sudah dipotong.
6.	Letakkan			<i>pan</i> kembali ke atas api.
7.	Aduk			dengan merata untuk menghindari kekosongan pada bagian samping dan dasar <i>pan</i> .
8.	Angkat			<i>pan</i> dari api dan dinginkan <i>ganache</i> sebelum dipakai.

Sumber: STP NHI Bandung, 2018

c) Pembuatan dekorasi kue dengan tema piknik

TABEL 3. *STANDARD RECIPE* DEKORASI KUE TEMA PIKNIK

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN ALAS				
1.	Siapkan	1 pc	<i>Thick block</i>	yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
2.	Uleni	349 gr 11 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning muda	hingga tercampur dengan rata.
3.	<i>Roll</i>			<i>rolled fondant</i> yang sudah diberi warna sampai mencapai ukuran <i>thick block</i> .
4.	Oleskan	2 ml	Larutan CMC	pada permukaan <i>thick block</i> .
5.	<i>Cover</i>			<i>thick block</i> dengan <i>rolled fondant</i> hingga menutupi seluruh permukannya.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	<i>Trim</i>			<i>rolled fondant</i> yang bersisa di pinggiran <i>thick block</i> .
LANGKAH PEMBUATAN PAPAN SAJI				
7.	Siapkan	1 pc 140 gr	<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i> berwarna putih	yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> dan
8.	<i>Roll</i>			<i>rolled fondant</i> hingga mencapai ukuran <i>dummy</i> .
9.	Lapisi			<i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> tersebut hingga menutupi seluruh permukannya.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
10.	<i>Trim</i>			<i>rolled fondant</i> yang berlebih.
11.	Ukir			<i>rolled fondant</i> menggunakan <i>modelling tools</i> dengan efek bergaris seperti kayu.
12.	Campurkan	70 tetes 10 ml	Pewarna cokelat Alkohol	hingga tercampur dengan rata di palet lukis.
13.	Lukis Letakkan			<i>rolled fondant</i> hingga menyerupai warna kayu kemudian papan saji di atas <i>thick</i> <i>block</i> setelah kering.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN PIRING				
14.	Siapkan	1 pc 60 gr	<i>Dummy</i> <i>Rolled fondant</i> berwarna putih	yang sudah dilapisi oleh <i>plastic wrap</i> dan
15.	<i>Roll</i>			<i>rolled fondant</i> hingga mencapai ukuran piring.
16.	Lapisi			<i>dummy</i> dengan <i>rolled</i> <i>fondant</i> tersebut.
17.	<i>Trim</i>			<i>rolled fondant</i> yang berlebih.
18.	Campurkan	10 tetes 16 tetes 1 ml	Pewarna coklat Pewarna kuning Alkohol	hingga tercampur dengan rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
19.	Lukis			seluruh tepi piring dengan pewarna cokelat tersebut.
20.	Letakkan			piring di sebelah kanan papan saji.
LANGKAH PEMBUATAN WINE BOTTLE				
21.	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i>	yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
22.	Uleni	106 gr 55 tetes 15 tetes 13 gr 8 tetes 2 tetes 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah tua Pewarna ungu Pewarna hitam	dan masing-masing hingga tercampur dengan rata dan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
25.	Bagi			<i>rolled fondant</i> berwarna merah <i>maroon</i> untuk tutup <i>wine bottle</i> menjadi dua dengan berat 11 gr dan 2 gr.
26.	<i>Roll</i> Lapisi Oleskan		Air	masing-masing <i>rolled fondant</i> hingga mencapai panjang 11 cm lalu <i>dummy</i> bagian tutupnya dengan <i>rolled fondant</i> 11 gr kemudian pada keliling tutupnya untuk menempelkan <i>rolled fondant</i> 2 gr.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
27.	<i>Roll</i>			<i>rolled fondant</i> berwarna putih dan buatlah dengan ukuran 11 cm x 7 cm untuk membuat <i>label</i> pada <i>wine bottle</i> .
28.	Potong Oleskan Tempelkan	1 pc 1 ml	<i>Edible ink print</i> Larutan CMC	dengan rapih kemudian pada <i>rolled fondant</i> dan <i>edible ink print</i> tersebut.
29.	Oleskan Tempelkan	1 ml	Larutan CMC	pada bagian belakang <i>label</i> lalu pada bagian depan badan <i>wine bottle</i> .
30.	Letakkan			<i>wine bottle</i> di belakang piring.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN BLUE CHEESE				
31.	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i>	yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
	Uleni	40 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		1 tetes	Pewarna kuning muda	hingga tercampur dengan rata.
32.	<i>Roll</i>			<i>rolled fondant</i> yang sudah diberi warna hingga mencapai ukuran <i>dummy</i> .
33.	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	pada <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
34.	Lapisi			<i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> tersebut dan ratakan permukannya dengan <i>fondant smoother</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
35.	<i>Trim</i>			<i>rolled fondant</i> yang bersisa.
36.	Ukir			<i>rolled fondant</i> dengan <i>modelling tools</i> dengan memberikan efek seperti <i>blue cheese</i> aslinya.
37.	Campurkan	28 tetes 7 tetes 1 ml	Pewarna biru Pewarna hitam Alkohol	hingga tercampur dengan rata di palet lukis.
38.	Lukis			<i>rolled fondant</i> pada bagian yang telah diukir.
39.	Letakkan			komponen <i>blue cheese</i> di atas papan saji setelah kering.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN <i>OLIVES STUFFED PIMENTOS</i>				
45.	Uleni	80 gr	<i>Rolled fondant</i>	hingga tercampur rata untuk membuat <i>olives</i> dan
		15 tetes	Pewarna hijau muda	
		12 tetes	Pewarna kuning muda	
		30 tetes	Pewarna cokelat	
		7 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		5 tetes	Pewarna merah tua	
		2 tetes	Pewarna cokelat	
46.	Bagi			<i>rolled fondant</i> berwarna hijau hingga 16 buah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
47.	<i>Roll</i>			masing-masing <i>rolled fondant</i> berbentuk lonjong hingga 2,5 cm.
48.	Buatlah Oleskan		Air	lubang pada ujung <i>olives</i> menggunakan <i>modelling tools</i> dan pada lubang tersebut.
49.	Bagi			<i>rolled fondant</i> berwarna merah menjadi 16 bagian berbentuk bulat yang kecil untuk membuat <i>pimentos</i> .
50.	Masukkan			<i>pimentos</i> ke dalam lubang <i>olives</i> .
51.	Letakkan Oleskan	1 ml	Campuran alkohol dan <i>neutral gel</i>	di atas mangkuk dan pada <i>olives</i> tersebut untuk memberikan efek mengkilap.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			<i>Yield: 1200 gr</i>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN <i>CURED MEATS</i>				
52.	Uleni	21 gr 4 tetes 2 tetes 6 tetes 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah muda Pewarna biru Pewarna kuning muda Pewarna merah tua	hingga tercampur dengan rata.
53.	Bagi			<i>rolled fondant</i> hingga menjadi tiga bagian dengan masing-masing beratnya 7 gr.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
54.	Buatlah Gabungkan	11 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna putih	tiga buah <i>cured meats</i> dan <i>rolled fondant</i> yang sudah diberi warna memanjang dengan yang sudah dibagi menjadi tiga bagian dengan berat masing- masing 3,5 gr menggunakan teknik <i>marbling</i> .
55.	Letakkan Oleskan	1 ml	Campuran alkohol dan <i>neutral gel</i>	komponen <i>cured meats</i> di sebelah kiri <i>blue</i> <i>cheese</i> dengan menumpukkan ketiga <i>cured meats</i> lalu pada <i>cured meats</i> sebagai <i>finishing</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN <i>GRISSINI</i>				
56.	Uleni	60 gr 1 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning muda	hingga tercampur dengan rata.
57.	Bagi			<i>rolled fondant</i> menjadi tiga bagian dengan berat masing-masing 20 gr.
58.	<i>Roll</i>			masing-masing <i>rolled fondant</i> dengan bentuk batang hingga 20 cm.
59.	Campurkan	3 tetes 4 tetes 1 ml	Pewarna coklat Pewarna kuning muda Alkohol	hingga tercampur dengan rata di palet lukis.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
60.	Lukis			<i>rolled fondant</i> hingga terlihat seperti efek <i>burning</i> .
61.	Letakkan			di depan <i>cured meats</i> setelah kering.
LANGKAH PEMBUATAN <i>STRAWBERRIES</i>				
62.	Uleni	44 gr	<i>Rolled fondant</i>	hingga tercampur dengan rata untuk membuat <i>strawberries</i> dan
		32 tetes	Pewarna merah tua	
		3 tetes	Pewarna cokelat	
		13 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		2 tetes	Pewarna hijau muda	
		1 tetes	Pewarna kuning muda	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
		1 tetes	Pewarna coklat	hingga tercampur dengan rata untuk membuat daun.
63.	Bagi			<i>rolled fondant</i> yang sudah diberi warna merah menjadi empat bagian dengan berat ketiganya 12 gr dan sisihkan satunya yang beratnya 8 gr untuk <i>garnish cupcake</i> .
64.	Bentuk			masing-masing <i>rolled fondant</i> menyerupai bentuk <i>strawberries</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			<i>Yield: 1200 gr</i>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
65.	Buatlah			lubang-lubang kecil pada permukaan <i>strawberries</i> menggunakan <i>modelling tools</i> .
66.	<i>Roll</i> Cetakkan Tipiskan <i>Brush</i>	1 gr	Pewarna bubuk hijau	<i>rolled fondant</i> berwarna hijau kemudian tiga buah daun menggunakan <i>flower plunger</i> lalu setiap helainya dengan menggunakan <i>modelling tools</i> . Selanjutnya, pada masing-masing daun.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
67.	Buatlah Oleskan		Air	lubang pada bagian atas <i>strawberries</i> pada bagian tersebut untuk menempelkan daun.
68.	Buatlah Oleskan Buatlah Masukkan <i>Brush</i>	Sedikit	Air Pewarna bubuk hijau	lubang pada titik tengah daun dan pada bagian tersebut. batangnya menggunakan <i>rolled</i> <i>fondant</i> hijau dan pada lubang yang sudah dibuat, kemudian pada batangnya.
69.	Letakkan			<i>strawberries</i> di sebelah kanan <i>blue cheese</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			<i>Yield: 1200 gr</i>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
70.	Oleskan	1 ml 1 tetes	Campuran alkohol dan <i>neutral gel</i> Pewarna merah tua	pada <i>strawberries</i> untuk memberikan efek mengkilap dan warna yang lebih pekat.
LANGKAH PEMBUATAN <i>BLUEBERRIES</i>				
71.	Uleni	6 gr 4 tetes 3 tetes 2 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu Pewarna biru Pewarna hitam	hingga tercampur rata untuk dijadikan <i>garnish</i> <i>cupcake</i> .
72.	Bagi Bentuk			<i>rolled fondant</i> menjadi 4 buah dengan masing- masing berat 1,5 gr. masing-masing menjadi bulat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
73.	Gunakan			pinset untuk membuat efek <i>detail</i> .
LANGKAH PEMBUATAN CUPCAKE				
74.	Siapkan	2 Pcs	<i>Dummy</i>	yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
75.	Uleni	64 gr 46 tetes 10 tetes 24 gr 5 tetes 1 tetes 24 gr 4 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna hitam <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah muda Pewarna coklat <i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu	dan dan hingga masing-masing tercampur dengan rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
82.	Lakukan			langkah yang sama pada <i>rolled fondant</i> berwarna ungu untuk membuat <i>frosting</i> pada <i>cupcake</i> yang kedua.
83.	Oleskan Tumpukkan		Air	pada masing-masing permukaan <i>cupcake</i> kemudian <i>frosting</i> di atas <i>cupcake</i> .
84.	Oleskan Letakkan		Air	pada permukaan <i>frosting</i> paling atas dan <i>strawberry</i> yang sudah dibuat di atas <i>cupcake</i> dengan <i>frosting</i> berwarna merah muda dan <i>blueberries</i> di atas <i>cupcake</i> dengan <i>frosting</i> berwarna ungu.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			<i>Yield: 1200 gr</i>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
85.	Oleskan	1 ml 1 tetes	Campuran alkohol dan <i>neutral gel</i> Pewarna merah tua	pada <i>strawberry</i> .
86.	Letakkan			kedua <i>cupcake</i> di atas piring.
LANGKAH PEMBUATAN MACARON				
87.	Uleni	30 gr 1 tetes 30 gr 4 tetes 10 gr 14 tetes 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Rolled fondant</i> Pewarna oranye <i>Rolled fondant</i> Pewarna cokelat Pewarna hitam	dan hingga masing-masing tercampur dengan rata untuk membuat <i>biscuit macaron</i> dan untuk membuat <i>filling macaron</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
PIKNIK (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA PIKNIK			Kategori: Dekorasi Kue	
			Yield: 1200 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
90.	<i>Roll</i> Tutup Cetak			<i>rolled fondant</i> berwarna coklat kemudian permukaannya dengan <i>plastic wrap</i> lalu dua buah lingkaran menggunakan <i>ring cutter</i> berdiameter 3 cm di atas <i>plastic wrap</i> untuk membuat <i>filling</i> .
91.	Oleskan Tempelkan		Air	di kedua sisi <i>filling macaron</i> kemudian pada sisi bagian dalam <i>macaron</i> lalu diapit.
92.	Letakkan			<i>macaron</i> di atas piring, depan <i>cupcake</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

5. *Purchase Order*

Purchase Order adalah permintaan tertulis kepada pemasok untuk mengirimkan pembelian bahan baku yang diperlukan untuk produksi yang dipesan pada tanggal tertentu (Dewi, 2015). Berikut adalah *purchase order* dari bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat *cake decoration* ini, yang dibagi menjadi dua yaitu berdasarkan bahan dasarnya yang menggunakan *dummy* dan yang bahan dasarnya menggunakan *butter cake*.

TABEL 4. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (Rp)	HARGA TOTAL (Rp)
1.	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Pack @ 3kg</i>	1	216,000	216,000
2.	Pewarna Merah Tua	Botol	1	2,000	2,000
3.	Pewarna Merah Muda	Botol	1	2,000	2,000
4.	Pewarna Biru	Botol	1	2,000	2,000
5.	Pewarna Kuning Muda	Botol	1	2,000	2,000
6.	Pewarna Cokelat	Botol	1	2,000	2,000
7.	Pewarna Hijau Muda	Botol	1	2,000	2,000
8.	Pewarna Hijau Tua	Botol	1	2,000	2,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 4. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (Rp)	HARGA TOTAL (Rp)
9.	Pewarna Hitam	Botol	1	2,000	2,000
10.	Pewarna Oranye	Botol	1	2,000	2,000
11.	Pewarna Ungu	Botol	1	2,000	2,000
12.	Pewarna Bubuk Hijau	Botol	1	20,000	20,000
13.	Maizena	<i>Pack</i>	1	6,000	6,000
14.	Alkohol	Botol	1	20,000	20,000
15.	CMC	<i>Pack</i>	1	9,800	9,800
16.	<i>Neutral Gel</i>	<i>Pack</i>	1	23,000	23,000
17.	<i>Dummy</i>	Pcs	7	131,000	131,000
18.	<i>Thick Block</i>	Pc	1	50,000	50,000
19.	<i>Edible Ink Print</i>	Pc	1	52,500	52,500
20.	<i>Plastic Wrap</i>	<i>Pack</i>	1	16,000	16,000
.TOTAL					564,300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (Rp)	HARGA TOTAL (Rp)
1.	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Pack @3kg</i>	1	216,000	216,000
2.	Pewarna Merah Tua	Botol	1	2,000	2,000
3.	Pewarna Merah Muda	Botol	1	2,000	2,000
4.	Pewarna Kuning Muda	Botol	1	2,000	2,000
5.	Pewarna Cokelat	Botol	1	2,000	2,000
6.	Pewarna Hijau Muda	Botol	1	2,000	2,000
7.	Pewarna Hijau Tua	Botol	1	2,000	2,000
8.	Pewarna Biru	Botol	1	2,000	2,000
9.	Pewarna Hitam	Botol	1	2,000	2,000
10.	Pewarna Oranye	Botol	1	2,000	2,000
11.	Pewarna Ungu	Botol	1	2,000	2,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 5. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (Rp)	HARGA TOTAL (Rp)
12.	Pewarna Bubuk Hijau	Botol	1	20,000	20,000
13.	Maizena	<i>Pack</i>	1	6,000	6,000
14.	Alkohol	Botol	1	20,000	20,000
15.	CMC	<i>Pack</i>	1	9,800	9,800
16.	<i>Neutral Gel</i>	<i>Pack</i>	1	23,000	23,000
17.	<i>Thick Block</i>	Pc	1	50,000	50,000
18.	<i>Edible Ink Print</i>	Pc	1	52,500	52,500
19.	<i>Unsalted Butter</i>	<i>Pack</i>	3	30,000	90,000
20.	Gula Pasir	Kg	1	13,000	13,000
21.	<i>Vanilla extract</i>	Botol	1	18,500	18,500
22.	Telur	Kg	1	23,000	23,000
23.	<i>Susu Full Cream</i>	Ltr	1	18,000	18,000
24.	Tepung Terigu Serbaguna	Kg	1	12,000	12,000
25.	Garam	<i>Pack</i>	1	5,800	5,800
26.	<i>Baking Powder</i>	<i>Pack</i>	1	6,000	6,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 5. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (Rp)	HARGA TOTAL (Rp)
27.	<i>Dark Chocolate</i>	Kg	1	46,400	46,400
28.	<i>Fresh Dairy Cream</i>	<i>Pack</i>	1	37,000	37,000
29.	<i>Cocoa Powder</i>	<i>Pack</i>	1	11,500	11,500
30.	<i>Buttercream</i>	<i>Pack</i>	1	30,000	30,000
TOTAL					728,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

6. Recipe Costing

Recipe costing adalah tindakan untuk menjabarkan suatu menu menjadi bahan-bahan individualnya dengan tujuan untuk menentukan biaya bahan-bahan tersebut atau pengeluaran dalam resep tersebut (Scott, 2021). Berikut adalah *recipe costing* dari *cake decoration* berbahan dasar *dummy* dan berbahan dasar *butter cake*.

TABEL 6. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	1200 gr	216,000	<i>Pack</i> @3 kg	86,400
2.	Pewarna Merah Tua	3 ml	2,000	Botol @15ml	400
3.	Pewarna Merah Muda	1 ml	2,000	Botol @15ml	133
4.	Pewarna Biru	2 ml	2,000	Botol @15ml	267
5.	Pewarna Kuning Muda	2 ml	2,000	Botol @15ml	267
6.	Pewarna Cokelat	9 ml	2,000	Botol @15ml	1,200
7.	Pewarna Hijau Muda	1 ml	2,000	Botol @15ml	133
8.	Pewarna Hijau Tua	3 ml	2,000	Botol @15ml	400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 6. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
9.	Pewarna Hitam	2 ml	2,000	Botol @15ml	267
10.	Pewarna Oranye	1 ml	2,000	Botol @15ml	133
11.	Pewarna Ungu	1 ml	2,000	Botol @15ml	133
12.	Pewarna Bubuk Hijau	1 gr	20,000	Botol @15gr	1,333
13.	Maizena	50 gr	6,000	<i>Pack</i> @100gr	3,000
14.	Alkohol	20 ml	20,000	Botol @100ml	4,000
15.	CMC	10 gr	9,800	<i>Pack @43gr</i>	2,279
16.	<i>Neutral Gel</i>	10 gr	23,000	<i>Pack</i> @500gr	460
17.	<i>Dummy</i>	7 pcs	131,000	Pcs	131,000
18.	<i>Thick Block</i>	1 pc	50,000	Pc	50,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY**(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
19.	<i>Edible Ink Print</i>	1 pc	52,500	Pc	52,500
20.	<i>Plastic Wrap</i>	1 pack	16,000	Pack	16,000
TOTAL					350,306

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
1.	<i>Rolled Fondant</i>	1200 gr	216,000	<i>Pack</i> @3 kg	86,400
2.	Pewarna Merah Tua	3 ml	2,000	Botol @15 ml	400
3.	Pewarna Merah Muda	1 ml	2,000	Botol @15 ml	133
4.	Pewarna Kuning Muda	2 ml	2,000	Botol @15 ml	267
5.	Pewarna Cokelat	9 ml	2,000	Botol @15 ml	1,200
6.	Pewarna Hijau Muda	1 ml	2,000	Botol @15 ml	133
7.	Pewarna Hijau Tua	3 ml	2,000	Botol @15 ml	400
8.	Pewarna Biru	2 ml	2,000	Botol @15 ml	267

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 7. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
9.	Pewarna Hitam	2 ml	2,000	Botol @15 ml	267
10.	Pewarna Oranye	1 ml	2,000	Botol @15ml	133
11.	Pewarna Ungu	1 ml	2,000	Botol @15ml	133
12.	Pewarna Bubuk Hijau	1 gr	20,000	Botol @15gr	1,333
13.	Maizena	50 gr	6,000	<i>Pack</i> @100 gr	3,000
14.	Alkohol	20 ml	20,000	Botol @100ml	4,000
15.	CMC	10 gr	9,800	<i>Pack @43gr</i>	2,279
16.	<i>Neutral Gel</i>	10 gr	23,000	<i>Pack</i> @500gr	460
17.	<i>Thick Block</i>	1 pc	50,000	Pc	50,000
18.	<i>Edible Ink Print</i>	1 pc	52,500	Pc	52,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 7. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (Rp)
			HARGA (Rp)	UNIT	
19.	<i>Unsalted Butter</i>	475 gr	30,000	<i>Pack @227gr</i>	62,775
20.	Gula Pasir	850 gr	13,000	Kg	11,050
21.	<i>Vanilla extract</i>	11 gr	18,500	Botol @25gr	8,140
22.	Telur	504 gr	23,000	Kg	11,592
23.	Susu <i>Full Cream</i>	504 ml	18,000	Ltr	9,072
24.	Tepung Terigu Serbaguna	788 gr	12,000	Kg	9,456
25.	Garam	13 gr	5,800	<i>Pack @500gr</i>	151
26.	<i>Baking Powder</i>	15 gr	6,000	<i>Pack @45gr</i>	2,000
27.	<i>Dark Chocolate</i>	500 gr	46,400	Kg	23,200
28.	<i>Fresh Dairy Cream</i>	250 ml	37,000	<i>Pack @250ml</i>	37,000
29.	<i>Cocoa Powder</i>	15 gr	11,500	<i>Pack @45gr</i>	3,833
30.	<i>Buttercream</i>	500 gr	30,000	<i>Pack @500gr</i>	30,000
TOTAL					416,375

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

7. *Selling Price*

Dalam menetapkan harga jual, penulis memilih berdasarkan dua jenis, yaitu harga jual untuk yang menggunakan *dummy* dan harga jual yang menggunakan *butter cake*. Berikut adalah rumus yang digunakan penulis berdasarkan formula yang dibuat oleh Spencer dan Rippington (2012):

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Desired Food Cost}} \times 100$$

TABEL 8. SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 350,306
<i>CREATIVITY AND ART 30%</i>	Rp. 105,092
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 455,397
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 1,301,136
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 1,300,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 9. SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 416,375
<i>CREATIVITY AND ART 30%</i>	Rp. 124,913
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 541,288
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp. 1,546,536
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 1,550,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

8. Kebutuhan Peralatan

Untuk membuat *cake decoration* ini, penulis membutuhkan berbagai peralatan untuk membantu memudahkan proses dalam produksi. Berikut merupakan peralatan yang digunakan oleh penulis:

TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
1.	<i>Silicon Mat</i>		Alas untuk membentuk dan menggilas <i>rolled fondant</i> .
2.	<i>Rolling Pin</i>		Alat untuk menggilas <i>rolled fondant</i> .
3.	<i>Fondant Smoother</i>		Alat untuk memuluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

**TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
4.	<i>Brush</i>		Alat untuk melukis <i>rolled fondant</i> .
5.	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Untuk memberikan efek <i>detail</i> pada <i>rolled fondant</i> .
6.	Pisau		Alat untuk memotong atau <i>trimming rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

**TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
7.	Mangkuk		Sebagai wadah untuk campuran alkohol dan <i>neutral gel</i> .
8.	<i>Scale</i>		Menimbang <i>rolled fondant</i> agar akurat.
9.	Alat ukur		Digunakan untuk mengukur.

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

**TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
10.	<i>Pizza cutter</i>		Memotong <i>rolled fondant</i> dengan bentuk melengkung.
11.	<i>Ring cutter</i>		Untuk mencetak <i>macaron</i> dan <i>cupcake</i> .
12.	<i>Flower plunger</i>		Untuk mencetak daun pada <i>strawberries</i> .

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
13.	Palet lukis		Wadah untuk mencampurkan warna.
14.	Pinset		Alat untuk membuat efek <i>detail</i> pada <i>blueberries</i> .

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi latihan dan pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah di tempat tinggal penulis yang berada di alamat:

Kranggan Permai Jalan Kenanga CS 16/No.1 Jatisampurna, Bekasi 17455.

2. Waktu

a) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk ini adalah di bulan Maret – Juni 2021.

b) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah di bulan Juli 2021.