

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tanggal 25 Desember merupakan hari yang sangat penting bagi umat Kristiani di seluruh dunia, hari tersebut dikenal sebagai hari natal dan dirayakan tiap tahun untuk memperingati kelahiran Yesus Kristus. Natal sangat dinantikan oleh setiap orang karena natal merupakan hari libur umum di berbagai negara dan dirayakan secara religius oleh umat Kristiani pada ibadah malam natal 24 Desember dan ibadah natal 25 Desember, serta secara budaya bagi sebagian besar masyarakat. Dalam bahasa Inggris “*Christmas*” atau natal merupakan pendekan kata dari “*Christ’s Mass*” dan tercatat sebagai *Crīstesmæsse* pada tahun 1038 dan *Cristesmaesse* pada tahun 1131 (Martindale, 1908). Dalam bahasa Yunani, kata “*Christ*” dapat ditulis menjadi huruf “X” yang artinya “Kristus”, sehingga natal dapat ditulis menjadi “*X’mas*” (Griffiths, 2004).

(History, 2020) menyatakan bahwa perayaan natal telah dilakukan sejak lama bahkan jauh sebelum kelahiran Yesus, di Roma perayaan tersebut dikenal dengan nama “*Saturnalia*” yang jatuh sekitar tanggal 25 Desember. Perayaan tersebut diadakan selama musim dingin untuk memberikan penghormatan terhadap Dewa Saturnus, ketika informasi tersebut beredar luas banyak umat Kristiani yang merasa keberatan untuk merayakan natal. Melalui (gbrayon3.org) dijelaskan bahwa perayaan tersebut hanya berlangsung pada tahun 274M selama

masa pemerintahan Kaisar Aurelius, yang kemudian diubah menjadi perayaan kelahiran Yesus oleh Kaisar Konstantinus Agung seorang umat Kristiani Romawi pada tahun 325M, di mana perayaan ini tidak lagi diadakan di kuil-kuil melainkan di berbagai gereja Roma dan sudah menjadi tradisi sampai saat ini.

Seiring berkembangnya zaman banyak tradisi-tradisi yang juga ikut berkembang dengan menggabungkan budaya daerah serta lokal. Selain itu tidak sedikit negara yang mengadopsi tradisi sekuler natal seperti dekorasi, pemberian atau pertukaran hadiah natal, makan malam bersama serta tradisi-tradisi lainnya. Dalam tradisi makan malam bersama, tiap negara memiliki makanan pembuka hingga penutup yang sangat wajib untuk disajikan dan dinikmati selama perayaan natal. Salah satu makanan penutup yang sering menjadi ikon saat perayaan natal berlangsung adalah *christmas cake*.

*Christmas cake* merupakan sejenis kue yang dihias seperti kue dekorasi pada umumnya, namun awalnya kue ini lebih dikenal sebagai kue buah yang biasanya disajikan di berbagai negara sebagai makanan penutup yang wajib dihidangkan saat perayaan natal berlangsung salah satunya di Inggris. Menurut ([englishteastore.com](http://englishteastore.com)), pada awalnya *christmas cake* ini berupa bubur *plum* yang merupakan sebuah tradisi menu berbuka dari Inggris. Kemudian dikembangkan dengan menambahkan bahan-bahan lain dan penggunaan alat pemanggang sehingga menghasilkan *christmas cake* seperti yang kita kenal saat ini yaitu "*fruit cake*" dengan pemberian gula *icing* atau *marzipan* sebagai hiasan. Saat ini *christmas cake* tidak hanya berupa kue buah, tetapi sudah ada berbagai macam jenis kue tar seperti *fudge cake*, *strawberry cake*, dan lainnya yang dihias dengan tema natal dan dikemas menjadi lebih menarik.

Berdasarkan literatur di atas, dapat disimpulkan bahwa menghias kue sudah dilakukan sejak lama dan berbagai macam jenis teknik, metode, alat serta bahan yang digunakan merupakan bukti konkrit dari perkembangannya. Menghias atau mendekorasi kue merupakan sebuah proses menutup kue dengan memberikan sentuhan dekorasi untuk menambah nilai dari segi tampilan, rasa, rupa, dan bentuk kue (Faridah, 2008). Sedangkan menurut (Friberg, 2002) *cake decoration* merupakan sebuah kombinasi antara seni dan kuliner yang dibekali dengan kemampuan dan kreatifitas sebagai proses sentuhan akhir pada kue yang mempresentasikan rasa dan tekstur kue untuk menarik minat pembeli. Kesimpulan yang didapat adalah menghias kue merupakan sebuah kegiatan yang merubah tampilan dan rasa kue, serta menjadi sebuah karya yang memiliki nilai seni untuk menarik perhatian banyak orang.

Terdapat bahan yang sering digunakan untuk menghias kue dan dikenal dengan sebutan *fondant*, pada abad ke-16 Prancis merupakan negara yang pertama kali menemukan *fondant* dan sampai saat ini terdapat dua jenis *fondant* yang sangat umum digunakan. *Rolled fondant* merupakan bahan yang sangat lazim digunakan untuk menghias kue karena karakteristiknya yang padat dan lentur sehingga memberikan kemudahan bagi yang menggunakannya. *Rolled Fondant* dapat memberikan hasil penampilan yang mulus dan rapi pada kue, serta penggunaan yang mudah saat diberi penambahan warna (Trezise, 2016). Umumnya, *rolled fondant* berwarna putih dan dapat diberi warna sesuai keinginan dan kebutuhan penggunaannya, pewarna tersebut dapat berbentuk cairan dan pasta. (Bogasari, 2015).

Pada kesempatan ini, penulis memilih presentasi produk atau sebuah seni untuk memodifikasi, mengolah, menata, dan mendekorasi makanan yang

bertujuan untuk meningkatkan nilai estetikanya. Berdasarkan pemaparan literatur-literatur yang sudah dijelaskan, penulis akan mengangkat tema natal dengan mengaplikasikan *rolled fondant* pada proses membuat *cake decorating*. Alasan penulis mengangkat tema tersebut karena pada dasarnya perayaan natal tidak lepas dari *christmas cake* sebagai makanan penutup yang wajib disajikan, dan saat ini *cake decorating* merupakan tren di kalangan masyarakat dengan berbagai dekorasi-dekorasinya yang cantik. Sehingga, penulis mengangkat *cake decorating* ini sebagai simbol atau pusat perhatian pada perayaan natal maupun acara pernikahan yang dilangsungkan pada musim natal.

Penulis diberikan waktu sekitar 60 menit untuk mempresentasikan proses penyelesaian *cake decoration* ini, maka penulis akan membagi pekerjaan sebelum kegiatan presentasi berlangsung. Penulis akan menyelesaikan 80% dari desain yang sudah dibuat, yaitu melapisi dua tingkat *dummy* dengan *fondant* putih, mewarnai *fondant* dengan pewarna merah, hijau, dan kuning untuk membuat pita, buah *red berry*, pohon cemara, membuat lonceng emas, dan memotong *fondant* sesuai cetakan gambar rusa dan melukis sebagian gambar rusa di atasnya. Kemudian 20% akan penulis presentasikan saat ujian sidang, penulis akan mewarnai *fondant* menggunakan sedikit pewarna kuning, melapisi tingkat terakhir dengan *fondant* lalu diberi warna emas, menyelesaikan pewarnaan potongan *fondant* bergambar rusa, dan menyusun seluruh *dummy* dan dekorasi menjadi satu kesatuan sesuai dengan desain telah dibuat. Berdasarkan gambaran di atas, penulis menggunakan judul Tugas Akhir sebagai :

**“DEKORASI KUE BERTEMA *WHITE CHRISTMAS*”**

## B. Usulan Produk

Pada kesempatan ini penulis akan membuat *cake decorating* menggunakan tumpukan *dummy* berbentuk lingkaran yang terdiri dari tiga tingkat dengan ukuran yang berbeda-beda sehingga terlihat proporsional dan menarik, berikut merupakan pemaparan *cake decoration design* pada Tugas Akhir yang penulis angkat. Penjelasan berikut terdiri dari bentuk desain kue, ukuran, penggunaan bahan dan warna yang akan digunakan.

### GAMBAR 1

#### *WHITE CHRISTMAS CAKE DECORATION DESIGN*



Sumber : Ashwini Sarabai, 2016

Berdasarkan referensi gambar yang penulis temui dari *website* (*cakesdecor.com*) seperti gambar di atas, penulis tertarik untuk membuat kembali

hasil karya tersebut ke dalam Tugas Akhir presentasi produk ini. Alasan penulis memilih dekorasi tersebut dikarenakan tampilan *cake decoration* yang terlihat minimalis dengan penggunaan warna putih yang lebih dominan, namun juga elegan dengan sentuhan warna emas serta dekorasi yang menggambarkan nuansa natal dengan tema *white christmas*. Penulis juga merubah sedikit desain pada *cake decoration* di atas, yaitu pada bentuk tekstur *fondant* di tingkat kedua agar menyesuaikan dengan alat yang penulis miliki saat ini.

## GAMBAR 2

### DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA *WHITE CHRISTMAS*



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Desain tersebut juga menggunakan teknik yang belakangan ini sering digunakan yaitu melukis, yang merupakan sebuah kegiatan dengan melibatkan dua

media seperti media lukis dan objeknya agar dapat memberikan kesan tertentu (Rahayu, 2009). Pada dekorasi ini penulis akan menggunakan *fondant* sebagai media lukis dan gambar rusa sebagai objeknya, alat dan bahan yang digunakan adalah kuas khusus makanan, wadah bersih, pewarna makanan dan alkohol. Berikut merupakan penjelasan dari desain dekorasi kue yang akan penulis presentasikan :

### **1. Tingkat Pertama**

Tingkat paling bawah berukuran diameter 24cm dengan tinggi 20cm, pada tingkat ini penulis akan menggambarkan nuansa musim dingin bersalju menggunakan *fondant* berwarna putih untuk melapisi *dummy*, kemudian dilengkapi dengan dekorasi gambar rusa yang ditempel di depannya dan terbuat dari potongan *fondant* dan diwarnai menggunakan pewarna makanan hitam. Di bawahnya terdapat alas kue berukuran diameter 40cm sebagai media penunjang agar kue tidak langsung menyentuh permukaan.

### **2. Tingkat Kedua**

Tingkat bagian tengah berukuran diameter 20cm dengan tinggi 18cm, di tingkat ini penulis masih menggambarkan nuansa musim dingin bersalju dengan menggunakan *fondant* berwarna putih, namun perbedaannya pada tingkat ini penulis akan menggunakan *fondant* yang dicetak sesuai dengan *pattern* pada gambar desain menggunakan bantuan *fondant stamp* sehingga mendapatkan tekstur yang diinginkan. Pada tingkat ini, penulis juga menambahkan beberapa dekorasi berbentuk pohon cemara dan buah *red berry* yang disusun pada sisi depan bagian atas kue.

### **3. Tingkat Ketiga**

Tingkat paling atas berukuran diameter 12cm dengan tinggi 30cm, pada tingkat ini penulis akan menggunakan *fondant* yang diberi sedikit warna kuning, kemudian seluruh permukaannya diberi warna emas menggunakan *edible gold paint*. Untuk dekorasi penulis akan menggunakan pita besar berwarna merah sehingga pada tingkat ini penulis dapat menggambarkan sebuah kado natal yang elegan dan juga sedikit dekorasi lonceng yang menggantung dan beberapa pohon cemara serta buah *red berry* yang diletakan di sisi depan kue tepatnya di bagian tengah sehingga dapat menarik perhatian.

### C. Tinjauan Produk

Di bawah ini merupakan gambaran umum produk yang penulis uraikan dalam Tugas Akhir presentasi produk meliputi tema produk, usulan resep, kebutuhan alat, kebutuhan bahan, dan perumusan harga jual.

#### 1. Tema Produk

Tema adalah salah satu hal terpenting sebelum mendekorasi kue, tema dalam *cake decoration* biasanya dibuat sesuai dengan kebutuhan atau perayaan tertentu. Dalam Tugas Akhir ini penulis mengangkat tema *white christmas* yang menggambarkan musim dingin bersalju. Seperti yang kita tahu selain tema, warna menjadi aspek yang sangat penting untuk menonjolkan keindahan *cake* itu sendiri. Warna digunakan untuk mengatur suasana hati, mengekspresikan emosi, dan sangat penting untuk suasana keseluruhan acara (Garret, 2010).

Oleh karena itu penulis akan dominan menggunakan warna putih pada dua tingkat *dummy* dan satu tingkat akan menggunakan warna emas, untuk dekorasi



penulis akan menggunakan warna merah, hijau, dan emas. Setiap warna memiliki artinya masing-masing, khusus pada perayaan natal warna putih melambangkan kesucian dan ketenangan, warna emas melambangkan kemenangan, warna merah melambangkan pengorbanan dan sukacita, serta warna hijau melambangkan kehidupan abadi dan pengharapan (Hikmah, 2018). Selain itu, dekorasi yang penulis gunakan merupakan ikon identik pada saat natal maupun *white christmas* yaitu pohon cemara, buah *red berry*, pita, lonceng, dan rusa gunung. Dari pemaparan di atas penulis berharap *cake decoration* ini dapat menggambarkan tema *white christmas* sesuai dengan harapan.

## 2. Usulan Resep

Pada kegiatan presentasi Tugas Akhir ini, penulis mengganti *cake* asli dengan *dummy* untuk memberi kemudahan selama kegiatan presentasi produk belangsung. Hal tersebut dikarenakan penulis memiliki beberapa aspek yang tidak dapat memadai apabila menggunakan *cake* asli salah satunya yaitu ketidaksediaan alat pemanggang yang cukup di kediaman penulis. Tetapi penulis akan mencantumkan resep serta harga jual apabila dibuat dengan *cake* asli. Berdasarkan cara membuatnya, penulis memilih jenis *butter-cake* sebagai *base* karena teksturnya yang padat, pori-pori yang lebih kecil serta stabil saat dihias.

Oleh karena itu penulis memutuskan untuk menggunakan *chocolate fudge cake* sebagai *cake* asli, selain itu penulis juga akan menggunakan *chocolate ganache* sebagai *filling* di setiap *layernya* dan juga *covering* sebelum *cake* dilapisi *fondant*. Penulis akan menggunakan empat kali resep *chocolate fudge cake* dan empat setengah kali resep *chocolate ganache* dari *The Ritz-Carlton* Jakarta, Kuningan.

a. Resep *Chocolate Fudge Cake*

TABEL 1

RESEP *CHOCOLATE FUDGE CAKE*

Hasil : 3 Tingkat Kue (d=24cm, 20cm, 12cm)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Campur	500 gr 1250 gr	Mentega Gula	Ke dalam mangkuk <i>mixer</i> , kemudian aduk menggunakan <i>paddle</i> hingga gula menyatu dan teksturnya lembut.
2	Tambahkan	15 pcs	Telur	Ke dalam campuran gula dan mentega, lalu aduk hingga tercampur rata.
3	Masukkan	900 gr 250 gr 25 gr 25 gr	Tepung <i>Cocoa Powder</i> <i>Baking Soda</i> <i>Baking Powder</i>	Adonan kering yang sudah diayak sebelumnya (sepertiga bagian), kemudian aduk.
4	Tambahkan	1125 ml	Susu	Ke dalam adonan (setengah bagian) agar menjadi lebih ringan saat diaduk.
5	Masukkan			Kembali sepertiga adonan kering, sisa susu, dan sisa adonan kering, aduk hingga rata.
6	Tuang			Adonan ke dalam loyang yang sudah disiapkan.
7	Bakar			Pada suhu 180°C selama +/- 30 menit.
8	Keluarkan			Dari <i>oven</i> , biarkan hingga dingin lalu keluarkan dari loyang.
9	Letakkan			Kue yang sudah dingin, di atas <i>cake bottom</i> .
10	Potong			Menjadi beberapa <i>layer</i> dengan ketebalan 2cm.

TABEL 1

**RESEP CHOCOLATE FUDGE CAKE  
(LANJUTAN)**

11	<i>Moisten</i>			Tiap <i>layer</i> kue menggunakan sedikit <i>simple syrup</i> .
12	Oles	60 gr 100 gr 120 gr	<i>Ganache</i>	Pada tiap <i>layer</i> , kemudian tutup dengan <i>layer</i> selanjutnya.
13	Lapisi	420 gr 380 gr 440 gr	<i>Ganache</i>	Ke seluruh permukaan kue, ratakan setiap sisi hingga tidak ada <i>crumb</i> yang terlihat.
	<i>Recapitulation</i>			<i>The Chocolate Fudge Cake.</i>

Sumber : *The Ritz-Carlton* Jakarta, Kuningan

b. Resep *Chocolate Ganache*

TABEL 2

**RESEP CHOCOLATE GANACHE**

Hasil : 4500 gr

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Potong	4500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Menjadi potongan yang kecil.
2	Panaskan	4500 ml	<i>Fresh Cream</i>	Di dalam <i>sauce pan</i> .
3	Angkat			Jika sudah mendidih.
4	Tuangkan			Ke dalam potongan-potongan coklat.
5	Aduk			Hingga seluruh potongan coklat menyatu.
6	Diamkan			Coklat hingga dingin.
	<i>Recapitulation</i>			<i>The Chocolate Ganache.</i>

Sumber : *The Ritz-Carlton* Jakarta, Kuningan

c. Standar Resep Dekorasi Kue Bertema *White Christmas*

TABEL 3

STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA *WHITE CHRISTMAS*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<b>TINGKAT PERTAMA (d=24cm, t=20cm)</b>				
1	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
2	Oles	Sedikit	<i>CMC</i>	Di seluruh permukaan <i>dummy</i> .
3	Uleni	1200 gr	<i>Fondant</i>	Hingga menjadi elastis.
4	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm-3mm.
5	Pindahkan			Ke atas <i>dummy</i> .
6	Ratakan			Ke seluruh bagian <i>dummy</i> .
7	Potong			Sisa <i>fondant</i> yang tidak diperlukan.
8	Haluskan			Permukaan menggunakan <i>cake smoother</i> .
<b>TINGKAT KEDUA (d=20cm, t=18cm)</b>				
9	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
10	Oles	Sedikit	<i>CMC</i>	Di seluruh permukaan <i>dummy</i> .
11	Uleni	800 gr	<i>Fondant</i>	Hingga menjadi elastis.
12	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm-3mm.
13	Pindahkan			Ke atas <i>dummy</i> .
14	Ratakan			Ke seluruh bagian <i>dummy</i> .
15	Potong			Sisa <i>fondant</i> yang tidak diperlukan.
16	Haluskan			Permukaan menggunakan <i>cake smoother</i> .
17	Oles	Sedikit	<i>CMC</i>	Di seluruh permukaan sisi <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> .
18	Uleni	800 gr	<i>Fondant</i>	Hingga menjadi elastis.
19	Cetak			<i>Fondant</i> menggunakan <i>fondant stamp</i> .
20	Tempel			Hasil cetakan ke seluruh sisi <i>dummy</i> .

TABEL 3

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA *WHITE CHRISTMAS***  
**(LANJUTAN)**

<b>TINGKAT KETIGA (d=12cm, t=30cm)</b>				
21	Lapisi		<i>Dummy</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> .
22	Oles	Sedikit	<i>CMC</i>	Di seluruh permukaan <i>dummy</i> .
23	Uleni	600 gr sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning	Hingga menjadi elastis.
24	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm-3mm.
25	Pindahkan			Ke atas <i>dummy</i> .
26	Ratakan			Ke seluruh bagian <i>dummy</i> .
27	Potong			Sisa <i>fondant</i> yang tidak diperlukan.
28	Haluskan			Permukaan menggunakan <i>cake smoother</i> .
29	Oles		Pewarna Emas	Ke seluruh permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> .
30	Biarkan			Pewarna emas mengering.
<b>DEKORASI GAMBAR RUSA (t = 26cm)</b>				
31	Uleni	250 gr	<i>Fondant</i>	Hingga menjadi elastis.
32	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm-3mm.
33	Potong			Sesuai dengan cetakan bergambar rusa.
34	Diamkan			Hingga permukaan <i>fondant</i> mengering.
35	Gambar			Sketsa rusa di atas <i>fondant</i> .
36	Warnai	Sedikit	Pewarna Hitam	Di sketsa gambar yang sudah dibuat hingga menjadi gambar rusa.
<b>DEKORASI POHON CEMARA</b>				
37	Uleni	400 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Hijau	Hingga menjadi elastis.
38	Bentuk			Menjadi kerucut.
39	Tusuk			Dengan kawat yang sudah disiapkan.

TABEL 3

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA *WHITE CHRISTMAS***  
**(LANJUTAN)**

40	Gunting			Seluruh keliling <i>fondant</i> hingga terlihat menjadi pohon.
41	Diamkan			Hingga <i>fondant</i> mengering.
<b>DEKORASI RED BERRY</b>				
42	Uleni	100 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga menjadi elastias.
43	Bagi			<i>Fondant</i> menjadi sepuluh buah.
44	Bentuk			Menjadi bulatan, kemudian beri detail seperti buah <i>berry</i> asli pada sisinya.
<b>DEKORASI PITA</b>				
45	Uleni	200 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga menjadi elastis.
46	Pipihkan	100 gr		Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm-3mm.
47	Potong			Menjadi bentuk persegi panjang sebanyak dua buah.
48	Satukan			Masing-masing bagian ujung <i>fondant</i> , dan dicubit sehingga membentuk tesktur.
49	Sambung			Kedua bentuk pita menggunakan sedikit lem <i>edible</i> .
50	Pipihkan			Sisa <i>fondant</i> dan potong menjadi persegi panjang yang lebih kecil.
51	Tutup			Bagian tengah menggunakan sedikit lem <i>edible</i> .
52	Pipihkan	50 gr		Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm-3mm.

TABEL 3

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA *WHITE CHRISTMAS***  
**(LANJUTAN)**

53	Potong			Menjadi bentuk persegi yang lebih panjang sebanyak dua buah.
54	Potong			Salah satu sisi bagian dari kedua <i>fondant</i> menjadi bentuk segitiga.
55	Sambungkan			Dengan pita yang sudah dibuat sebelumnya.
56	Pipihkan	50 gr		<i>Fondant</i> , cetak menggunakan <i>snowflakes plunger</i> .
57	Letakkan			Cetakkan tersebut di atas bagian tengah pita.
58	Diamkan			Hingga mengering.
<b>DEKORASI LONCENG</b>				
59	Uleni	50 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Kuning	Hingga menjadi elastis.
60	Cetak			Menggunakan bantuan <i>rolling pin</i> ke atas cetakan <i>fondant</i> .
61	Keluarkan			Secara perlahan.
62	Warnai	Sedikit	Pewarna Emas	Ke seluruh permukaan lonceng.
63	Diamkan			Hingga <i>fondant</i> mengering.
<b>FINISHING</b>				
64	Susun			Ketiga <i>tier</i> , sejajar dimulai dari <i>tier</i> paling bawah lalu ke atas.
65	Tempel			Dekorasi bergambar rusa tepat di depan <i>tier</i> paling bawah.
66	Susun			Rapi dekorasi pohon cemara di atas <i>tier</i> tengah.
67	Susun			Dekorasi <i>red berry</i> di atasnya.
68	Uleni	100 gr Sedikit	<i>Fondant</i> Pewarna Merah	Hingga menjadi elastis.

TABEL 3

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE BERTEMA *WHITE CHRISTMAS***  
**(LANJUTAN)**

69	Pipihkan			Menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 2mm-3mm.
70	Potong			Menjadi bentuk persegi panjang yang cukup untuk mengelilingi <i>tier</i> atas.
71	Tempel			Potongan tersebut mengelilingi <i>tier</i> paling atas.
72	Letakan			Dekorasi pita tepat di depan potongan tersebut menggunakan kawat sebagai penyangga.
73	Letakan			Dekorasi lonceng di bawah posisi pita berada.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

### 3. Kebutuhan Alat

Alat-alat berikut digunakan dalam pembuatan “Dekorasi Kue Bertema *White Christmas*”, seperti yang penulis lampirkan pada table di bawah ini.

TABEL 4

#### KEBUTUHAN ALAT

NO	NAMA ALAT	GAMBAR 3	KETERANGAN
1	<i>Plastic Wrap</i>	GAMBAR 3.1 	Digunakan untuk melapisi <i>dummy</i> .









TABEL 4

**KEBUTUHAN ALAT  
(LANJUTAN)**

2	<i>Small Knife</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.2</b></p> 	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
3	<i>Bowl</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.3</b></p> 	Sebagai media percampuran bahan <i>edible glue</i> dan pewarna emas.
4	Kuas	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.4</b></p> 	Digunakan untuk mengoleskan <i>CMC</i> dan pewarna.
5	<i>Scale</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.5</b></p> 	Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> .
6	<i>Scraper</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.6</b></p> 	Digunakan untuk mengangkat <i>rolled fondant</i> .
7	<i>Silicon Mat</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.7</b></p> 	Sebagai alas <i>fondant</i> yang akan digiling.


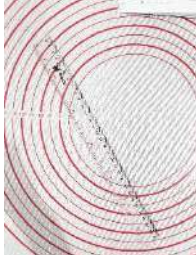



TABEL 4

**KEBUTUHAN ALAT  
(LANJUTAN)**

8	<i>Rolling Pin</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.8</b></p> 	Digunaan untuk menipiskan <i>fondant</i> .
9	<i>Pastry Cutter</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.9</b></p> 	Digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> yang lebih.
10	<i>Cake Smoother</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.10</b></p> 	Digunakan untuk meratakan permukaan <i>rolled fondant</i> .
11	<i>Fondant Texture Stamp</i>	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.11</b></p> 	Sebagai cetakan pembentuk tekstur pada <i>fondant</i> .
12	Cetakan Rusa	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.12</b></p> 	Sebagai pembentuk gambar rusa.
13	Kawat	<p style="text-align: center;"><b>GAMBAR 3.13</b></p> 	Sebagai penyangga pohon cemara.

TABEL 4

**KEBUTUHAN ALAT  
(LANJUTAN)**

14	Gunting	<b>GAMBAR 3.14</b> 	Digunakan untuk memberikan bentuk pada pohon cemara.
15	Penggaris	<b>GAMBAR 3.15</b> 	Sebagai pengukur <i>fondant</i> yang akan dipotong.
16	<i>Snowflakes Plunger</i>	<b>GAMBAR 3.16</b> 	Digunakan untuk membuat dekorasi <i>snowflakes</i> .
17	<i>Silicon Mould</i>	<b>GAMBAR 3.17</b> 	Sebagai cetakan pembentuk lonceng.
18	<i>Cake Board</i>	<b>GAMBAR 3.18</b> 	Sebagai alas kue.






Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

#### 4. Kebutuhan Bahan

Seperti yang ditunjukkan pada table di bawah ini, bahan-bahan berikut digunakan dalam pembuatan “Dekorasi Kue Bertema *White Christmas*”.

**TABEL 5**

**KEBUTUHAN BAHAN**

<b>NO</b>	<b>NAMA BAHAN</b>	<b>GAMBAR 4</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Dummy</i>	<b>GAMBAR 4.1</b> 	Sebagai pengganti kue asli.
2	<i>CMC</i>	<b>GAMBAR 4.2</b> 	Sebagai <i>edible glue</i> .
3	<i>Fondant</i>	<b>GAMBAR 4.3</b> 	Sebagai penutup <i>dummy</i> .
4	<i>Maizena</i>	<b>GAMBAR 4.4</b> 	Sebagai <i>dusting</i> .
5	Pewarna Makanan	<b>GAMBAR 4.5</b> 	Sebagai pemberi warna pada <i>fondant</i> .

**TABEL 5**  
**KEBUTUHAN BAHAN**  
**(LANJUTAN)**

6	<i>Gold Luster Dust</i>	<b>GAMBAR 4.6</b> 	Sebagai pemberi warna pada <i>fondant</i> .
7	<i>Alcohol 70%</i>	<b>GAMBAR 4.7</b> 	Sebagai cairan untuk melarutkan <i>gold luster dust</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

### 5. Perumusan Harga Jual

Selanjutnya adalah proses penentuan harga jual dalam Tugas Akhir presentasi produk yaitu *purchase list*, *recipe costing*, dan *selling price*.

#### a. *Purchase List*

Berikut ini adalah barang yang dibutuhkan untuk membuat produk “Dekorasi Kue Bertema *White Christmas*” dalam pembuatan Tugas Akhir presentasi produk.

**TABEL 6**

***PURCHASE LIST***

NO	BAHAN	KET	QTY	HARGA PASAR		HARGA TOTAL
				SATUAN HARGA		
1	<i>Dummy</i>	d=12cm t=15cm	2	pcs	Rp. 7.000	Rp. 14.000

TABEL 6

**PURCHASE LIST**  
**(LANJUTAN)**

2	<i>Dummy</i>	d=20cm t=10cm	1	pc	Rp. 15.000	Rp. 15.000
3	<i>Dummy</i>	d=20cm t=8cm	1	pc	Rp. 9.000	Rp. 9.000
3	<i>Dummy</i>	d=24cm t=10cm	2	pcs	Rp. 17.000	Rp. 34.000
4	<i>CMC</i>		250	gr	Rp. 36.400	Rp. 36.400
5	<i>Fondant</i>	Bakels	5	kg	Rp. 85.999	Rp. 429.995
6	Maizena	Maizenaku	300	gr	Rp. 9.799	Rp. 9.799
7	Pewarna Merah	Hakiki	1	btl	Rp. 3000	Rp. 3000
8	Pewarna Hijau		1	btl	Rp. 3000	Rp. 3000
	Pewarna Hitam		1	btl	Rp. 3000	Rp. 3000
	Pewarna Kuning	Cross	1	btl	Rp. 12.800	Rp. 12.800
12	<i>Gold Luster Dust</i>		10	gr	Rp. 150.000	Rp. 150.000
16	Kawat		2	m	Rp. 5000	Rp. 5000
17	Alas Kue	d=40cm t=2cm	1	pc	Rp. 22.000	Rp. 22.000
19	Alkohol	70%	100	ml	Rp. 20.000	Rp. 20.000
	<b>TOTAL</b>					Rp.766.944

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

b. *Recipe Costing*

Berikut ini merupakan daftar dari perhitungan jumlah biaya yang akan dikeluarkan dalam pembuatan produk Tugas Akhir presentasi produk apabila menggunakan *cake* asli ataupun *dummy*.

1. *Recipe Costing (Chocolate Fudge Cake)***TABEL 7****RECIPE COSTING (CHOCOLATE FUDGE CAKE)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	UNIT	SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	Mentega	500	gr	Rp. 36.400	227 gr	Rp. 80.176
2	Gula	1250	gr	Rp. 13.636	1 kg	Rp. 17.045
3	Telur	15	pcs	Rp. 26.000	18 pcs	Rp. 86.666
4	Tepung	900	gr	Rp. 11.200	1 kg	Rp. 10.080
5	<i>Cocoa Powder</i>	250	gr	Rp. 22.100	90 gr	Rp. 61.388
6	<i>Baking Soda</i>	25	gr	Rp. 5.200	81 gr	Rp.1.604
7	<i>Baking Powder</i>	25	gr	Rp. 5.400	100 gr	Rp. 1.350
8	Susu	2250	ml	Rp.17.200	1 l	Rp. 38.700
9	<i>Dark Chocolate</i>	4500	gr	Rp. 21.400	250 gr	Rp. 385.200
10	<i>Fresh Cream</i>	4500	ml	Rp. 73.600	1 l	Rp. 331.200
11	<i>CMC</i>	10	gr	Rp. 36.400	250 gr	Rp. 1.456
12	<i>Fondant</i>	4,5	kg	Rp. 85.999	1 kg	Rp. 386.995
13	Maizena	100	gr	Rp. 9.799	300 gr	Rp. 3.266
14	Pewarna Merah	1	btl	Rp. 3.000	1 btl	Rp. 3.000
15	Pewarna Hijau	1	btl	Rp. 3.000	1 btl	Rp. 3.000
16	Pewarna Hitam	1	Btl	Rp. 3.000	1 btl	Rp. 3.000
17	Pewarna Kuning	¼	Btl	Rp. 12.800	1 btl	Rp. 3.200
18	<i>Gold Luster Dust</i>	5	Gr	Rp. 150.000	10 gr	Rp. 75.000
19	Kawat	2	m	Rp. 5.000	2 m	Rp. 5.000
20	Alas Kue d=35cm	1	pc	Rp. 22.000	1 pc	Rp. 22.000
21	<i>Vibe Premium Peach 40%</i>	50	ml	Rp. 268.500	700 ml	Rp. 19.178
<b>TOTAL</b>						Rp. 1.538.504

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

2. *Recipe Costing (Dummy)*

TABEL 8

*RECIPE COSTING (DUMMY)*

NO	NAMA BAHAN	QTY	UNIT	SATUAN		TOTAL HARGA
				HARGA	UNIT	
1	<i>Dummy</i> d=24cm, t=10cm	2	pcs	Rp. 7.000	1 pc	Rp.14.000
2	<i>Dummy</i> d=20cm, t=10cm	1	pc	Rp. 15.000	1 pc	Rp. 15.000
3	<i>Dummy</i> d=20cm, t=8cm	1	pc	Rp. 9.000	1 pc	Rp. 9.000
4	<i>Dummy</i> d=12cm, t=15cm	2	pcs	Rp. 17.000	1 pc	Rp. 34.000
5	<i>CMC</i>	50	gr	Rp. 36.400	250 gr	Rp. 7.280
6	<i>Fondant</i>	4,5	kg	Rp. 85.999	1 kg	Rp. 386.995
7	Maizena	100	gr	Rp. 9.799	300 gr	Rp. 3.266
8	Pewarna Merah	1	btl	Rp. 3.000	1 btl	Rp. 3.000
9	Pewarna Hijau	1	btl	Rp. 3.000	1 btl	Rp. 3.000
10	Pewarna Hitam	1	btl	Rp. 3.000	1 btl	Rp. 3.000
11	Pewarna Kuning	¼	btl	Rp. 12.800	1 btl	Rp. 3.200
12	<i>Gold Luster Dust</i>	5	gr	Rp. 150.000	10 gr	Rp. 75.000
13	Kawat	2	m	Rp. 5.000	2 m	Rp. 5.000
14	Alas Kue d=35cm	1	pc	Rp. 22.000	1 pc	Rp. 22.000
15	<i>Alcohol 70%</i>	50	ml	Rp. 20.000	100 ml	Rp. 10.000
<b>TOTAL</b>						Rp. 593.741

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

c. *Selling Price*

Untuk menentukan harga jual suatu produk, dibutuhkan rumus perhitungan biaya. Oleh karena itu penulis menggunakan rumus yang telah ditetapkan dari buku *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung (2002).

Berdasarkan buku tersebut, rumus *recipe costing* adalah sebagai berikut :

$$\text{Selling Price} = \text{Food Price} : \text{Desired Cost Percentage}$$



TABEL 9

**SELLING PRICE**

No	Keterangan	<i>Choc. Fudge Cake</i>	<i>Dummy</i>
1	<i>Food Price</i>	Rp. 1.538.504	Rp. 593.741
2	<i>Desired Cost Percent</i>	35%	35%
3	<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 4.395.725	Rp. 1.696.402
4	<i>Creativity and Art 35%</i>	Rp. 1.538.503	Rp. 593.740
5	<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 5.934.228	Rp. 2.290.142

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

**D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan****1. Lokasi**

## a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Dilaksanakan di tempat tinggal penulis, terletak di :

Jl. Masjid Darussalam Gg. Jama'an RT.003 RW.014 No.91, Kel.  
Kedaung, Kec. Pamulang, Kota Tangerang Selatan, Banten 15415.

## b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

Dilaksanakan di kost penulis, terletak di :

Jl. Budi Agung No. 186 J2, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat  
40141.

**2. Waktu**

## a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Dilaksanakan pada bulan Maret 2021.

## b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

Dilaksanakan pada bulan April 2021.