

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue ulang tahun yaitu sajian prioritas yang wajib ada dalam perayaan ulang tahun. Kue tersebut memberikan makna dan simbol bahwa terdapat penambahan usia seseorang, menurut sejarahnya telah ada sejak zaman Romawi Kuno yang mana diadakan dengan perasaan antusias dan secara hedonis karena banyaknya hadiah yang berlimpah (Kathryn Argetsinger, 1992). Kue ulang tahun ini biasanya dibuat sendiri atau oleh toko kue yang biasanya membuat dengan beberapa varian rasa dan tema, disesuaikan dengan keinginan para konsumennya. *Cake decorating* merupakan seni keterampilan yang paling menarik dalam proses pembuatan kue. Menurut Lange (2005) sebagaimana yang dikutip oleh Briana (2016:21) mengatakan bahwa tujuan adanya *cake decorating* yaitu untuk memberikan nilai lebih pada kue, menambal bagian kue yang kurang bagus, memiliki makna ungkapan cinta, dan pusat perhatian (*center of interest*). Hal yang paling umum digunakan dalam mendekorasi kue baik pada *birthday cake*, *wedding cake*, *Layer cake*, *special cake*, dan *edible flowers cake*. Kue yang baik dihasilkan dari metode campuran dasar yang baik di mana terdapat formulasi yang seimbang (Hui, 2006). Kombinasi bahan cake yang baik dapat menghasilkan tekstur yang empuk, warna yang menarik serta aroma yang bagus (Faridah dkk, 2008).

Cake yang bertekstur lembut dengan rasa yang enak serta varian bentuk yang beragam menjadi alasan tersendiri di kalangan masyarakat terutama bagi anak-anak yang menjadikannya sajian favorit di perayaan ulang tahun (Handayani dan Aminah, 2011). *Cake* disajikan dalam potonganpotongan kecil besar (Rafika et al., 2012)

Dalam sejarahnya, sebagaimana diketahui dari artikel yang berjudul “The History of Bread and Cakes” yang ditulis oleh Maguelonne Toussaint Samat diceritakan bahwa pada tahun 1140 sudah ada tukang roti asal Perancis yang membuat kue seperti pai daging dan pai ikan. Disinggung juga bahwa bangsa romawi telah bisa membuat kue dengan metode terbarunya pada waktu yaitu dengan menambahkan mentega.

Berdasarkan informasi dari adoc.pub dijelaskan bahwa asal muasal sirkus tidak diketahui secara pasti namun beberapa ahli mengklaim bahwa hal tersebut sudah ada di pulau Krete sekitar 4.000 tahun lalu. Dalam sebuah pertunjukan sirkus, atraksi yang dilakukan untuk menghibur penonton yaitu berupa penampilan badut, binatang terlatih, berjalan di atas tali, *juggling*, dan bersepeda dengan satu roda.

Dalam penulisan Tugas Akhir *cake decorating* ini penulis memilih tema Sirkus dengan *style* Amerika. Untuk diaplikasikan pada kue ulang tahun. Pemilihan tema berdasarkan pada karakter binatang binatang yang sangat

cerdas dan sangat terlatih. Selain itu, penulis ingin memperkenalkan sekaligus mengenang selalu binatang-binatang yang sangat cerdas dan terampil yang selalu membuat kagum para penontonnya.

Kue ulang tahun ini ditujukan untuk anak-anak yang sangat gemar binatang dan untuk memperkenalkan pertunjukan sirkus kepada anak-anak. Disamping itu tema ini bertujuan untuk mengenang adanya sirkus.

Berdasarkan informasi dari Kompas yang memberitakan bahwa *Fondant* adalah bahan dekorasi *cake* yang bersifat elastis dan mudah untuk dibentuk. Menurut Beranbaum (1988: 360) mengatakan bahwa penggunaan *rolled fondant* dalam dekorasi kue dapat mempercantik kue dengan syarat tebalnya tidak boleh di atas 0,6 mm.

Menurut Beranbaum (1988: 360) mengatakan bahwa penggunaan *rolled fondant* dalam dekorasi kue dapat mempercantik kue dengan syarat tebalnya tidak boleh di atas 0,6 mm.

Food coloring adalah bahan cair yang dapat memberikan warna kepada produk yang akan diberi warna. Penggunaan *food coloring* ini bertujuan untuk membuat warna produk menjadi lebih terlihat, yang nantinya akan meningkatkan kualitas pada tampilan produk sehingga dapat menarik perhatian konsumen. Umumnya, *food coloring* ini terbagi menjadi beberapa wujud yaitu; cairan dan bubuk. Pada kesempatan ini, penulis memutuskan

untuk menggunakan pewarna berbentuk pasta sehingga warna yang dihasilkan lebih nyata

Berdasarkan alasan tersebut, penulis memilih membuat Tugas Akhir yang berjudul :

“KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA SIRKUS”

B. Desain Produk



Diameter 26cm

Tinggi 15cm

Diameter 22cm

Tinggi 15cm

Diameter 30cm

Tinggi 2,5cm

Kue ulang tahun dengan tema sirkus ini akan menggambarkan dan memperkenalkan binatang- binatang yang ada di dalam sirkus. Kue ulang tahun ini akan terdiri dari 2 tingkat.

Tingkat pertama merupakan dasar dari kue berdiameter 26 cm dan tinggi 15 cm. Tingkat ini akan dilapisi oleh *rolled fondant* dengan dominan warna kuning, biru dan merah *cover* dan ditambahkan dengan ornament segitiga dan bintang. Pada bagian alas *dummy* diberi warna putih dan merah mengelilingi bagian sisi luar lingkaran. Lalu ada 4 *figure* hewan sirkus yaitu gajah, singa, anjing laut dan kelinci. 4 *figure* hewan ini menggambarkan atraksi yang sering dilakukan didalam sirkus.

Tingkat ke dua berdiameter 22 cm dan tinggi 15 cm akan di cover oleh *rolled fondant* berwarna merah dan putih menggambarkan *tirei* yang sering ada dalam pertunjukan sirkus dan diberi ornament warna biru yang menggambarkan pintu masuk kedalam pertunjukan sirkus. Diatasnya akan diberi *rolled fondant* berbentuk bola, tongkat dan 3 buah balon. dan kanan *tier* ke 2 akan diberi tambahan 2 tiang dan bendera berbentuk segitiga dengan warna merah, biru, kuning.

Pengaplikasian *rolled fondant* menjadi fokus utama penulis dalam menghias kue sehingga *dummy* akan digunakan sebagai pengganti kue. Namun penulis juga akan memberikan resep dan harga apa bila dibuat dengan kue asli. Kue yang penulis pilih yaitu *butter cake*

C. Tinjauan Produk

1. Purchase Order

Purchase order diartikan sebagai usaha untuk memenuhi kebutuhan jasa atau barang yang digunakan oleh perusahaan dan diterima dengan tepat waktu dan sesuai dengan kebutuhan dan menguntungkan

TABEL 1. 1

Purchase Order

Nama bahan	jumlah	unit	Harga satuan		Jumlah
			Jumlah	Unit	
<i>Rolled fondant</i>	5	Kg	Rp.64.000	Kg	Rp.320.000
Pewarna makanan merah	1	Btl	Rp.20.000	60 ml	Rp.20.000
Pewarna makanan kuning	1	Btl	Rp.20.000	60 ml	Rp.20.000
Pewarna makanan hijau	1	Btl	Rp.20.000	60 ml	Rp.20.000
Pewarna makanan biru	1	Btl	Rp.20.000	60 ml	Rp.20.000
Pewarna makanan hitam	1	Btl	Rp.20.000	60 ml	Rp.20.000
Pewarna makanan orange	1	Btl	Rp.20.000	60 ml	Rp.20.000
Kawat 0,2 mm	1	M	Rp.1.000	M	Rp.1.000

Alcohol	1	Btl	10.000	100 ml	Rp.10.000
CMC	1	Btl	21.000	40 gr	Rp.21.000
<i>Dummy</i> Diameter 26cm Tinggi 15cm	1	Pcs	Rp.40.000	Pcs	Rp.40.000
Sedotan	1	Pack	Rp.21.000	Pack	Rp.21.000
<i>Dummy cake</i> <i>board</i> diameter 30cm tinggi 2,5cm	1	Pcs	Rp.45.000	Pcs	Rp.45.000
maizena	1	Kg	Rp.21.000	Kg	Rp.21.000
<i>Dummy</i> diameter 22cm tinggi 15cm	1	Pcs	26.000	Pcs	Rp. 26.000
Jumlah					Rp.611.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2020

2. Standar Resep

a. *Butter Cake*

Menurut Pawonlicius menyebutkan bahwa sejarah awal mula ditemukannya *Butter Cake* yang biasa digunakan dalam dekorasi kue berasal dari *Amerika*. Dalam proses perkembangannya, *butter cake* ada karena *evolusi* dari *pound cake*. Resep *butter cake* bermula dari ditemukannya *baking powder* pada abad ke-19. Seperti yang telah diketahui pada abad ke-19.

Penulis memilih *butter cake* karena tekstur pada *butter cake* yang sangat lembut tetapi sangat kokoh sehingga mampu menahan *butter cream* atau *rolled fondant*

TABEL 1. 2

STANDAR RESEP BUTTER CAKE

Yield : 1 WHOLE DIAMETER 26CM

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Semua peralatan dan bahan yang akan digunakan
2	Masukan	125 g 250 g	<i>Butter</i> Gula	Kedalam <i>bowl mixer</i> menggunakan <i>paddle</i> lalu kocok hingga berwarna puting dan mengembang
3	Pecahkan	3 pcs	Telur	Ke dalam <i>bowl</i> yang berbeda dan masukan 1 per 1 telur kedalam adonan gula dan <i>butter</i> yang sudah mengembang. Aduk hingga semua tercampur merata
4	Saring	350 g	Tepung cakra	Semua bahan kedalam satu wadah

		12 g	Baking powder	
		4 g	Garam	
5	Tambahkan			Perlahan demi perlahan tepung yang sudah disaring kedalam adonan hingga tepung tercampur merata
6	Masukan			Adonan <i>butter cake</i> yang sudah tercampur rata kedalam <i>baking tin</i> berukuran 26cm dan sudah diolesi dengan <i>greasing oil</i>
7	Bakar			dengan suhu 180°c selama 30 sampai dengan 35 menit

Sumber : *Standard recipe* KJ Hotel Yogyakarta

b. *Rolled fondant*

TABEL 1. 3

STANDAR RESEP PENGGUNAAN *ROLLED FONDANT*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
----	--------	-----------	-------	------------

1	Persiapkan			Bahan-bahan dan peralatan
2	Persiapkan	1 buah	<i>Dummy</i> Ø 26cm T 15cm	
3	Persiapkan Tambahkan	600gr Beberapa tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan	Berwarna kuning
3	Uleni <i>Roll</i>	600gr 600gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Yang diberi warna kuning tersebut, dan <i>dusting</i> menggunakan sedikit maizena Hingga tipis
4	<i>Cover</i>	1pc	<i>Dummy</i> D 26cm T 15cm	Dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah sesuai ketebalan dan lebarnya, tempel menggunakan <i>edible glue</i>
5	Persiapkan Tambahkan	300gr Beberapa tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan	Warna merah
6	Uleni Roll	300gr 150 gr 150gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi warna merah hingga warna merata Yang sudah diberi warna merah Yang tidak diberi warna

7	Potong	150gr 150gr	<i>Rolled fondant</i> <i>Rolled fondant</i>	Warna merah lalu bentuk persegi panjang dengan tinggi 22cm lebar 2cm yang tidak diberi warna,lalu lakukan cara yang sama
8	Tempelkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah dibentuk persegi panjang, tempelkan hingga semua ter <i>cover</i>
9	Uleni	50gr	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna biru, lalu bentuk persegi panjang berukuran T 22cm L 5cm. lalu tempelkan pada bagian depan
10	Persiapkan Tambahkan	100gr Beberapa tetes	Rolled fondant Pewarna makanan	Berwarna hitam (warna yang dibutuhkan abu-abu) untuk membuat <i>figure</i> gajah
11	Persiapkan Tambahkan	100gr Beberapa tetes	Rolled fondant Pewarna makanan	Berwarna coklat, lalu bentuk <i>figure</i> singa
12	Persiapkan Tambahkan	100gr Beberapa tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan	Berwarna hitam (warna yang dibutuhkan abu-abu) untuk membuat <i>figure</i> anjing laut

13	Persiapkan Tambahkan	50gr Beberapa tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna makanan	Berwarna hitam, lalu bentuk replica topi
14	Persiapkan	50gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu bentuk <i>figure</i> kelinci

Sumber: hasil olahan penulis 2020





3. Daftar peralatan yang digunakan




Pada Tugas Akhir ini dengan tema *food preseting* penulis focus pada dekorasi kue. Berikut adalah peralatan yang digunakan penulis dalam pembuatan *cake decorating* bertema “**KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA SIRKUS**”.


TABEL 1. 4

DAFTAR ALAT YANG DIGUNAKAAN

No	Gambar alat	Nama alat	Kegunaan
1.		<i>Silicone matt</i>	Alas untuk membentuk, mewarnai, menipiskan <i>rolled fondant</i>

2.		Kuas	menempelkan <i>fondant glue</i> keatas media <i>dummy</i>
3.		timbangan	Untuk menimbang <i>rolled fondant</i> yang akan digunakan
4.		<i>Cookies cutter stars</i>	Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> agar berbentuk bintang
5.		<i>Fondant modeling tolls</i>	Untuk membentuk dan memberi detail dan aksen pada <i>figure</i> dan bentuk lainnya
6.		<i>Rolling pin</i>	Untuk memipihkan <i>rolled fondant</i>

7.		<i>Knee palette</i>	Mengangkat <i>rolled fondant</i> yang menempel pada <i>silicone matt</i>
8.		<i>Fondant smoother</i>	Untuk menghaluskan <i>rolled fondant</i> pada saat <i>covering</i>
9.		<i>Plastic wrap</i>	Sebagai pembungkus <i>rolled fondant</i> yang sudah diwarnai
10.		<i>Turning table</i>	Digunakan sebagai alas pada saat dekorasi produk

11		<i>Pastry cutter</i>	Untuk memotong <i>rolled fondant</i>
----	---	----------------------	--------------------------------------

4. *Selling Price*

Selling price adalah biaya yang ditetapkan terhadap suatu produk kepada konsumen yang dihasilkan dari biaya produk dan biaya non produk serta laba yang diinginkan..

TABEL 1. 5

BUTTER CAKESELLING PRICE KUE ULANG TAHUN

Bahan	Jumlah	Unit	Harga per unit		Harga total
			harga	Unit	
Gula	500	Gr	Rp.15.000	Kg	Rp.7.500
Telur	7	Pcs	Rp.22.000	Kg	Rp.9.622
Butter	225	Gr	Rp.35.000	227 gr	Rp. 34.222
Vanilla extract	9	Gr	Rp.12.500	60ml	Rp.1.875
Tepung	1000	Gr	Rp.13.000	Kg	Rp.13.000
Baking powder	22	Gr	Rp.4.000	43gr	Rp.2.046
Garam	5	Gr	Rp.2.000	100gr	Rp.25
Rolled fondant	3800	Gr	Rp.64.000	Kg	Rp.320.000

Pewarna makanan kuning	10	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.3.333
Pewarna makanan hitam	4	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.1.333
Pewarna makanan hijau	6	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.2.000
Pewarna makanan biru	5	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.1.666
Pewarna makanan orange	5	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.1.666
Pewarna makanan merah	15	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.5.000
Maizena	250	gr	Rp.21.000	Kg	Rp.5.250
CMC	30	Gr	Rp.9.000	43gr	Rp.6.279
Cake board	1	Pcs	Rp.45.000	Pcs	Rp.45.000
Total					460.267
<i>Desired cost percent</i>					35%
<i>Premilinary selling price</i>					1.315.048
<i>Creativity and art (35%)</i>					460.267
<i>Actual selling price</i>					1.775.315

Sumber : Hasil olahan penulis 2020

a. *Dummy*

TABEL 1. 6 DUMMY SELLING PRICE

Bahan	Jumlah unit		Harga per unit		Harga total
			harga	unit	
Dummy diameter 26cm tinggi 15cm	1	Pcs	Rp.45.000	Pcs	Rp.45.000

Dummy diameter 22cm tinggi 15cm	1	Pcs	Rp.25.000	Pcs	Rp.25.000
Rolled fondant	500	Gr	Rp.64.000	Kg	Rp.320.000
Pewarna makan merah	15	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.5.000
Pewarna makanan kuning	10	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.3.333
Pewarna makanan hijau	6	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.2.000
Pewarna makanan biru	5	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.1.666
Pewarna makanan orange	5	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.1.666
Pewarna makanan hitam	4	MI	Rp.20.000	60ml	Rp.1.300
Alcohol	10	MI	Rp.10.000	100ml	Rp.1.000
CMC	30	Gr	Rp.9.000	43gr	Rp.6.279
Sedotan	2	Pcs	Rp.2.000	Pcs	Rp.4.000
Cake board	1	Pcs	Rp.45.000	Pcs	Rp.45.000
Kawat 0,2mm	20	Cm	Rp.1.000	1 m	Rp.2.000
maizena	300	Gr	Rp.21.000	Kg	Rp.6.300
<i>Total Recipe Cost</i>					469,577
<i>Desired Cost Percent</i>					35%
<i>Premilinary Selling Price</i>					1,341,648
<i>Creativity and Art (35%)</i>					469,577
<i>Actual Selling Price</i>					1,811,225

Sumber : Hasil olahan penulis 2020