

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue pernikahan sudah ada sejak zaman romawi kuno. Kue pernikahan merupakan simbol upacara pernikahan sama seperti gaun pengantin wanita. Pada saat zaman romawi kuno, upacara pernikahan identik dengan kue gandum yang dapaatkan diatas kepala pengantin wanita untuk keberuntungan dan kesuburan. Suami dan istri akan memakan beberapa remahan bersama-sama sebagai salah satu tindakan terpadu pertama mereka sebagai pasangan menikah. Setelah pengantin baru memakan remahan kue, tamu pernikahan akan mengambil sisa sisa remahan untuk keberuntungan. Pada abad pertengahan, orang inggris berhenti memakai kue gandum untuk kue pernikahan, mereka mulai menumpuk roti, *scone* dan kue kering yang dibumbui setinggi mungkin, setelah itu pengantin akan mencoba untuk menciumnya. Legenda mengatakan jika mereka berhasil berciuman tanpa membiarkan kuenya runtuh, mereka akan beruntung

Semakin hari, bentuk dari kue pernikahan semakin rumit seperti kue pengantin yang dijumpai saat ini. Konon, kue berjenjang dimulai pada akhir abad ke-18, ketika seorang tukang roti di London jatuh cinta dengan putri bosnya. Dia ingin membuat kue yang rumit untuk membuat putri bosnya terkesan ketika dia melamar. Saat tukang roti melihat ke puncak gereja *St. Bride* yang bertingkat, legenda mengatakan bahwa tukang roti menciptakan kembali tampilan gereja tersebut dalam bentuk kue (Laliberte, 2017).

Pada abad ke-19, aturan-aturan kue pernikahan bermunculan. Kue pernikahan harus bertingkat dan berwarna putih. *Icing* putih untuk kue pengantin pertama kali diciptakan tahun 1840, ketika pernikahan Ratu Victoria. *Icing* tersebut diberi nama '*royal icing*'. Dan pada 1882 kue bertingkat yang seluruh bagiannya bisa dimakan untuk pertama kalinya disajikan di pernikahan royal. (Wahyuni, 2016)

Dekorasi dari kue pernikahan kini bermacam macam bentuknya disesuaikan dengan kesukaan pasangan yang menikah atau tema acara pernikahannya, tujuannya untuk meningkatkan nilai estetika dari kue pernikahan itu sendiri. Bahan yang digunakan untuk menghias kue pernikahan kini semakin banyak pilihannya, contohnya *buttercream* dan *rolled fondant*. *Rolled fondant* sangat sering digunakan untuk menghias kue karna bahannya yang mudah dibentuk, mudah diwarnai dan rasanya yang manis. *Rolled fondant* juga dikenal sebagai *sugar paste*, bahan ini sering digunakan untuk kue ulang tahun hingga kue pernikahan dan sangat populer dikalangan dekorator kue profesional dan rumahan karena penggunaannya yang mudah dan dapat dibeli siap pakai. *Rolled fondant* dapat dengan mudah dibentuk menjadi bunga, hewan, kartun, dan bentuk lainnya. Maka dari itu, penulis menggunakan *rolled fondant* untuk menghias kue pernikahan yang bertemakan Mutiara Laut ini. *Fondant* sudah ada sejak abad ke-16, awalnya *fondant* dibuat dengan air mawar, gula, jus lemon, putih telur dan *gum paste*. Kata "*fondant*" berawal dari kata Prancis "*fondre*", yang bermakna "meleleh". Istilah ini diberikan karena *fondant* cenderung meleleh di mulut. Awal mulanya *fondant* pertama kali terkenal sebagai permen kemudian diadaptasi menjadi lapisan gula kue. Lapisan gula *fondant* tidak mendapatkan banyak popularitas sampai

awal abad ke-20 karena harga gula putih yang sangat tinggi pada waktu itu (Maggett, 2011).

Bahan untuk membuat *base* kue pernikahan juga kini bermacam-macam pilihannya, dimulai dari *sponge cake*, *butter cake*, *lemon cake* dan lainnya. Masing-masing dari teksturnya pun berbeda. *Sponge cake* memiliki tekstur yang lembut, ringan dan berpori besar sehingga banyak digunakan untuk *base* kue pernikahan atau kue lainnya. Sedangkan *butter cake* atau *pound cake* memiliki tekstur yang padat dan berat sehingga sering digunakan untuk *base wedding cake* yang terdapat banyak *tier* sehingga kue tidak mudah ambruk. Untuk melaksanakan tugas akhir ini, penulis menggunakan *Dummy cake* karena penulis terfokus pada kreatifitas dekorasi pada pembuatan kue pernikahan.

Tema yang dipakai untuk kue pernikahan juga bervariasi seiring berkembangnya zaman. Tema kue pernikahan bisa diangkat sesuai dengan kesukaan, hobi, tema acara, pekerjaan, dan lainnya. Pada tugas akhir ini penulis mengangkat *Ocean Pearls* atau Mutiara Laut sebagai tema kue pernikahan. Tujuan penulis mengangkat tema ini karena kekayaan laut bukan hanya cuma ikan saja yang dapat kita nikmati tetapi masih banyak lagi salah satunya adalah Mutiara laut. Tema *Ocean Pearls* ini menggambarkan tentang kekayaan yang ada dibawah laut seperti terumbu karang, bintang laut, dan kerang yang bisa menghasilkan mutiara sebagai tokoh utama dari tema ini. Mutiara adalah permata yang berasal dari kerang mutiara yang berada didalam laut. Mutiara merupakan suatu benda yang sangat bernilai dengan proses alami yang membuat mutiara menjadi batu yang harga ekonomisnya sangat tinggi. Dari berbagai macam jenis kerang yang ada dilaut, hanya kerang berjenis *pinctada maxima* yang mempunyai keahlian untuk

menciptakan mutiara laut selatan. Pulau Lombok merupakan tempat yang menghasilkan mutiara di Indonesia yang terbesar. (Hakim, 2016). Mutiara laut selatan merupakan penghasil utama Indonesia. Namun, berdasarkan Asosiasi Budidaya Mutiara Indonesia (ASBUMI), Indonesia telah menempati tingkat ketiga perdagangan mutiara di dunia (Ulya, 2019).

Berdasarkan tema yang penulis angkat, yaitu *Ocean Pearls*, target yang dituju untuk tema ini adalah pasangan yang mengadakan tema acara pernikahan “*beach wedding*” yang biasanya diadakan di tempat terbuka.

Teknik untuk *cake decoration* juga sangat beragam sesuai dengan bahan yang digunakan untuk dekorasi. Bahan untuk membuat *cake decoration* ini sangat beragam seperti *rolled fondant* dan *buttercream*. Karena penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan untuk dekorasi, maka teknik yang digunakan adalah *hand modelling*. Teknik ini sangat penting karena memerlukan kemampuan untuk membentuk *fondant* dengan tangan dan *modelling tools* untuk membuat figur-figur kerang, bintang laut, terumbu karang, mutiara, *mermaid* dan cangkang siput. Selain menggunakan *rolled fondant*, penulis juga menggunakan *rice paper* sebagai bahan untuk dekorasi kue ini untuk membuat terumbu karang kipas.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir *Food Presentation* yang berjudul “**Kue Pernikahan Bertemakan Mutiara Laut**”.

1.2. Desain Produk

Kue pernikahan bertemakan Mutiara Laut ini menceritakan tentang kekayaan yang ada dilaut salah satunya yaitu Mutiara. Berikut ini adalah penjelasan mengenai desain, sketsa, warna, bahan dan ukuran kue.

GAMBAR 1

SKETSA KUE PERNIKAHAN BERTEMAKAN MUTIARA LAUT



Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

Keterangan:

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Kerang mutiara (10 cm) | 9. <i>Shark eye snail</i> (3-4cm) |
| 2. Bintang laut (5-7 cm) | 10. <i>Mermaid tail</i> (5-7 cm) |
| 3. <i>Anemone coral</i> (d=4cm) | 11. <i>Cake topper</i> |
| 4. Mutiara (d=0.5-2 cm) | 12. <i>Tier 1</i> d=12 cm, t=15 cm |
| 5. <i>Sea fan coral</i> (10 cm) | 13. <i>Tier 2</i> d=22 cm, t=15 cm |
| 6. <i>Acropora coral</i> (7-10 cm) | 14. <i>Tier 3</i> d=30 cm, t=15 cm |
| 7. <i>Horn snail</i> (7cm) | 15. <i>Cake board</i> d= 35 cm, t = 2 cm |
| 8. <i>Star snail</i> (5 cm) | |

1.2.1 Penjelasan Sketsa dan Ukuran

Berikut ini penjelasan mengenai sketsa, bagian-bagian dan ukuran kue pernikahan yang bertemakan Mutiara Laut.

1. Kerang

Kerang *Pinctada* adalah salah satu barang *export* dari aspek budidaya laut yang berharga sangat mahal sebagai penghasil mutiara. Kerang mutiara adalah salah satu biota laut yang nyaris semua dari bagian tubuhnya bernilai tinggi, mulai dari cangkang, mutiara, organisme hingga daging kerang itu sendiri (benih ataupun induk). Pembentukan mutiara terjadi disaat kerang melakukan pembelaan diri dari benda yang tak dikenal. Pembentukan awal mutiara terjadi ketika parasit, pasir, atau material organik yang lain menyusup kedalam cangkang kerang yang sedang terbuka, dan menyentuh area yang melindungi organ dalam kerang (Megumi, 2017).

Dalam pembuatan *cake decoration* ini, kerang dan mutiara akan menjadi objek utama dari kue pernikahan ini yang dibuat menggunakan teknik *hand modelling*. Cangkang kerang pada kue pernikahan ini berwarna putih yang sedang terbuka (*open shell*) dan ditengah-tengahnya terdapat mutiara yang indah dan siap untuk digunakan.

2. Bintang Laut

Bintang laut merupakan spesies *echinodermata*, atau hewan *invertebrata* laut. Bintang laut memiliki karakteristik fisik dengan warna-warna vibran yang bervariasi. Disebut dengan "bintang laut" karena hewan ini mempunyai 5 lengan yang membuat hewan ini persis dengan figur bintang. Di luasan samudra dunia, diperkirakan hampir ada sekitar 1900 hingga 2000 spesies bintang laut, dengan 36 kelompok atau keluarga di seluruh lautan. Masing-masing kelompok hidup di kedalaman yang berbeda, habitat yang berbeda, dengan jenis tubuh yang berbeda, dan beradaptasi terhadap ragam kehidupan laut yang berbeda. Bintang laut hampir mendiami tujuh samudra yang ada di muka bumi. Dan hampir semua bagian laut dalam dan dangkal menjadi habitat mereka seperti di terumbu karang, diantara rumput laut, bebatuan di pesisir pantai, pasir tepi pantai, dan ada juga yang di danau (Chris, 2013).

Pada dekorasi kue ini penulis menambahkan bintang laut yang berwarna *pink* yang dibuat dengan teknik *hand modelling*. Bintang laut kerap memburu remis atau segerombolan kerang kecil yang tumbuh di bawah laut (Putri, 2019). Selain itu, penulis memilih bintang laut agar mempercantik penampilan pada kue.

3. Terumbu Karang *Magnificent Sea Anemone (Heteractis magnifica)*

Terumbu karang merupakan suatu ekosistem dasar laut yang merupakan sekelompok karang yang membuat struktur kalsium karbonat, sejenis batu kapur.

Ekosistem ini merupakan tempat tinggal untuk berbagai satwa laut. Terumbu karang juga sering disebut sebagai hutan tropis di lautan (Risnandar, 2019).

Dalam pembuatan *cake decoration* ini, penulis memilih terumbu karang berjenis *Anemone*, merupakan tempat tinggal dari ikan badut. Terumbu karang *Anemone* ini mempunyai racun atau *nematocyst* pada tentakel mereka untuk pertahanan diri dan menangkap mangsa. Ikan badut dan *anemone* ini memiliki hubungan *symbiosis mutualisme* dimana *anemone* merupakan habitat yang aman bagi ikan badut dan ikan badut memproduksi materi *organic* untuk kebutuhan nutrisi *anemone*. (Jonatan, 2020)

Pada pembuat dekorasi kue ini, penulis membuat terumbu karang *anemone* dengan *fondant* berwarna biru dengan teknik *hand modelling*.

4. Mutiara

Mutiara adalah satu-satunya permata yang dihasilkan oleh makhluk hidup yaitu kerang Mutiara yang tinggal di perairan laut. Mutiara dibagi menjadi 2 macam yaitu Mutiara air laut dan Mutiara air tawar. Mutiara air laut dihasilkan dari kerang *Pinctada maxima* yang hanya menghasilkan 1 butir mutiara saja. Harganya pun dibanderol cukup mahal mulai dari Rp. 20.000.000,- juta. Sedangkan Mutiara air tawar dihasilkan oleh kerang *Hyriopsis cumingii* yang bisa menghasilkan 5 sampai 10 mutiara. Harganya dibanderol dari Rp. 10.000,- per butir (Rikang, 2015).

Dalam pembuatan *cake decoration* ini, penulis menambahkan mutiara berwarna putih sebagai objek utama dari tema kue pernikahan ini, penulis juga menambahkan mutiara di sekeliling kue agar mempercantik tampilan kue dan agar desain kue terlihat elegan.

5. Terumbu karang *Sea Fan*

kipas laut ini berasal dari genus *Gorgonia* yang berbentuk seperti kipas datar. Struktur tubuhnya terdiri dari kerangka *center internal* yang mendukung semua cabang *coloni*. Biasanya *sea fan* ini hidup di area yang memiliki arus sehingga mampu menangkap mangsanya (Wisuda, 2015).

Pada pembuatan *cake decoration* ini penulis membuat terumbu karang *sea fan* ini berwarna biru mirip seperti *bluberry gorgonia* dari *rice paper* dengan Teknik merendam *rice paper* sampai lembut dan dikeringkan di *silicone paper* sampai *rice paper* bisa digunakan.

6. Terumbu karang *Acropora Aervicornis*

Terumbu karang *Acropora* terdapat di kedalaman 3-15 m dari atas permukaan laut. Bentuknya seperti semak yang bercabang dan lebar. Saat terumbu karang ini terkena arus laut, *Acropora* akan bergerak dengan gerakan yang pelan. *Acropora* banyak terdapat diperairan Indonesia yang dangkal.

Pada *cake decoration* ini, penulis membuat *Acropora* menggunakan *fondant* berwarna emas dengan teknik *hand modelling* agar mempercantik tampilan pada kue (Farah, 2016).

7. *Girdled Horn snail (pirenella cingulate)*

Pirenella cingulate merupakan spesies siput laut yang ukurannya kecil. Siput ini masuk kedalam *family potamididae*. Siput kecil ini sering ditemukan dalam jumlah yang banyak di tempat yang aman dan dangkal (Tan, 2020).

Dalam pembuatan *cake decoration* ini penulis membuat *horn snail* dengan *fondant* berwarna ungu dengan teknik *hand modelling* agar mempercantik tampilan pada kue.

8. *Star Shell Snail (Astrea Tectum)*

Star shell snail mempunyai ukuran 5 cm dan mendiami daerah laut yang dangkal dimana ditutupi dengan alga dan batu-batuan. Kelebihan dari makhluk ini mereka tahan lama mampu hidup sampai bertahun-tahun dan juga tidak membahayakan makhluk apapun yang mereka lewati. Banyak penghobi akuarium yang menginginkan makhluk ini (Goemans, 2010).

Pada *cake decoration* ini, penulis membuat *star shell* dengan *fondant* berwarna putih dengan teknik *hand modelling* agar mempercantik penampilan kue.

9. *Shark eye snail shell*

Shark eye snail shell atau siput mata hiu adalah moluska *gastropoda* yang memiliki satu lubang di cangkak berbentuk spiral. Ini juga merupakan bagian dari keluarga *moon snail*, nama ilmiahnya adalah *Polinices duplicatus*. Sebagian besar hidup dimana saja mulai dari perairan yang sangat dangkal di dekat pantai sampai perairan yang lebih dalam hingga kedalaman 190 kaki (Renfro, 2021).

Pada *cake decoration* ini, penulis membuat *shark eye snail shell* dari *fondant* berwarna *magenta* dengan teknik *hand modelling* untuk menghidupkan warna dari kue agar mempercantik tampilan kue.

10. *Mermaid's tail*

Mermaid atau putri duyung adalah makhluk mitos yang tinggal dilaut, sering digambarkan memiliki kepala dan tubuh wanita dan ekor ikan dibawah

pinggangnya. Kata putri duyung berasal dari “*mere*” (Bahasa Inggris kuno untuk laut) dan “*maid*” (seorang gadis atau wanita). Putri duyung menandakan kehidupan dan kesuburan didalam lautan (Andra, 2014).

Pada *cake decoration* ini, penulis membuat ekor putri duyung dari *fondant* yang berwarna emas, merah muda dan biru.

1.2.2 Media Penunjang Presentasi

Media penunjang presentasi yang akan digunakan adalah *cake board* dengan diameter 35 cm. Selain itu kuas juga diperlukan untuk media penunjang dalam penambahan warna pada *fondant* dan *rice paper*.

1.3. Tinjauan Produk

Berikut adalah penjelasan perihal tinjauan produk tugas akhir presentasi produk dekorasi kue yang meliputi *standard recipe*, *purchase order*, perumusan *recipe costing*, *selling price* dan daftar kebutuhan alat penunjang disertai kegunaannya.

1.3.1 Standard Recipe

Pada pembuatan kue pernikahan ini, penulis memilih *butter cake* karena teksturnya yang *moist* dan padat agar kokoh untuk menahan beban dari *buttercream* dan dekorasi dari *rolled fondant* dan *rice paper*.

Berikut adalah *standard recipe* yang bisa digunakan untuk memproduksi kue pernikahan bertemakan *Ocean Pearls*.

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTERCAKE

Hasil : 4 cake (2 whole Ø 22 cm, 2 whole Ø 30 cm)

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Loyang bulat yang sudah diolesi dengan <i>greasing oil</i> dan ditaburi dengan tepung terigu
2.	Panaskan	1250 gr	Mentega	Dengan api kecil sampai semuanya mencair dan biarkan mendingin.
3.	Kocok	30 butir 1250 gr 5 sdm	Telur Gula pasir Vanili	Sampai putih mengembang dengan <i>mixer</i> kecepatan tinggi
4.	Tambahkan	1250 gr	Tepung terigu	Yang sudah diayak terlebih dahulu dan aduk pelan dengan spatula atau <i>mixer</i> kecepatan rendah sampai rata

LANJUTAN TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTERCAKE

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Tambahkan		Mentega	Yang sudah dicairkan dan aduk sampai rata.
6.	Masukkan		adonan	Ke dalam Loyang
7.	Panggang			Dalam <i>oven</i> dengan suhu 170°C selama 50 menit (sesuaikan dengan <i>oven</i> masing-masing)
8.				Selesai

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

TABEL 2
STANDARD RECIPE BUTTERCREAM

Hasil : 2850 gr

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Didihkan	450 gr 450 gr ¾ sdt	Air Gula garam	Terlebih dahulu lalu masukkan gula dan garam. Aduk dengan api kecil sampai gula larut kurang lebih 10 menit lalu saring. Sisihkan.
2	Kocok	1200 gr 300 gr	<i>Shortening</i> <i>Butter</i>	Sampai pucat, lalu masukkan <i>butter</i> dan Kocok lagi sampai ringan dan mengembang
3	Masukkan	750 gr 75 gr 3 sdt	Susu kental manis Susu bubuk <i>full cream</i> <i>Vanilla essence</i>	Kocok sampai rata
4				Selesai

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)Hasil : 1 *cake*, 2 *tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Alat dan bahan yang dibutuhkan
Membuat terumbu karang <i>sea fan</i> dari <i>rice paper</i>				
2	Siapkan Beri	200 ml 5 tetes	Air pewarna biru	Tuangkan di 2 wadah/piring. pada wadah yang pertama dan 2 tetes pewarna biru pada wadah kedua.
3	Rendam	10 pc	<i>Rice paper</i>	Ke dalam wadah yang sudah disiapkan sampai teksturnya lembut. 5 pc di air yang berwarna biru tua, 5 pc di air yang berwarna biru muda.
4	Keringkan			<i>Rice paper</i> yang sudah lembut diatas <i>silicone paper</i> .
5	Tambahkan		Lidi	Dibawah <i>rice paper</i> dan biarkan mengering semalaman.

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Warnai			<i>Rice paper</i> yang sudah kering menggunakan <i>lustre dust</i> biru.
Membuat cangkang kerang (besar)				
6	Timbang	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Cetak <i>fondant</i> dengan bentuk cangkang kerang sebanyak 2 pcs dengan ukuran 12 x 9 cm.
7	Gambar			Garis pada cangkang kerang untuk memberi tekstur pada <i>fondant</i> .
8	Keringkan			<i>Fondant</i> di mangkuk agar bentuknya cekung seperti cangkang kerang. Setelah kering, beri warna <i>lustre dust</i> putih pada kerang dengan kuas.

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Timbang	10 gr	<i>Fondant</i>	dan bentuk seperti bola untuk mutiaranya, dan beri warna <i>lustre dust pink</i> menggunakan kuas.
Membuat cangkang kerang (kecil)				
	Timbang	70 gr	<i>Rolled fondant</i>	Cetak <i>fondant</i> dengan bentuk cangkang kerang dengan ukuran 9 x 7 cm 1 pcs.
	Gambar			Garis pada <i>fondant</i> untuk memberi tekstur pada kerang.
	keringkan			<i>Fondant</i> di <i>cup</i> mika plastik agar bentuknya cekung seperti kerang. Setelah kering beri warna <i>lustre dust</i> putih menggunakan kuas.
Membuat bintang laut				

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Timbang	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Beri pewarna merah muda dan uleni sampai warnanya merata.
	Tipiskan			<i>Fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> agar tipisnya merata dan cetak <i>fondant</i> dengan bentuk bintang laut dengan ukuran 7 x 7 cm (1 pc), 5 x 5 cm (4 pc).
	Tipiskan			Ujung <i>fondant</i> bintang laut menggunakan jari agar ujungnya runcing.
	Buat			Butiran-butiran kecil sebanyak 15 butir dari sisa <i>fondant</i> yang terpotong dan tempelkan diatas bintang laut.

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Ulangi			Membuat butiran sampai semua tangan bintang laut tertutupi.
	Warnai			Bintang laut menggunakan pewarna <i>lustre dust pink</i> dengan kuas dan keringkan selama 1 hari.
Membuat <i>horn snail</i>				
	Timbang	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Beri pewarna ungu setelah itu bagi menjadi 3 bagian untuk membuat 3 pcs <i>horn snail</i> .
	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sampai memanjang 25 cm dengan ketebalan makin ke ujung makin tipis.

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan	3 pc	lidi	Ukuran 7 cm dan lilitkan <i>fondant</i> yang sudah diroll ke lidi yang sudah diberi cmc. Beri lubang pada bagian atas <i>horn snail</i> .
	Ulangi			Sampai membuat 3 pcs <i>horn snail</i> .
	Warnai			<i>Horn snail</i> menggunakan <i>lustre dust</i> ungu dan keringkan selama 1 hari.
Membuat <i>star shell</i>				
	Timbang	35 gr	<i>Rolled fondant</i>	Roll sampai memanjang 25 cm.
	Timbang	10 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dan bentuk menjadi seperti bola. Lilitkan <i>fondant</i> yang sudah di roll ke bola tersebut yang sudah diberi CMC.
	Cubit			<i>Fondant</i> yang sudah dililit dari ujung sampai bawah.

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Warnai			<i>Fondant</i> menggunakan <i>lustre dust</i> putih dan biarkan kering selama 1 hari.
Membuat terumbu karang <i>Anemone</i>				
	Timbang	75 gr	<i>Rolled fondant</i>	Beri pewarna biru dan bagi menjadi 3. Buat seperti bola
	gambar			5 garis pada bola tersebut seperti motif bintang.
	Tempelkan			Butiran-butiran diatas terumbu karang sebanyak 15 butir, tempel menggunakan CMC.
	Ulangi			Sampai membuat 3 pcs terumbu karang.
	Warnai			<i>Fondant</i> dengan <i>lustre dust</i> biru dan biarkan kering selama 1 hari.

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat <i>shark eye snail shell</i>				
	Timbang	50 gr	<i>Rolled fondant</i>	Beri pewarna merah muda. Setelah itu <i>roll fondant</i> memanjang sampai 15 cm.
	Gulung			<i>Fondant</i> sampai menjadi lingkaran.
	Buat			Motif runcing pada sisi siput dengan cara digunting menggunakan ujung gunting
	Warnai			Siput dengan <i>lustre dust magenta</i> dan biarkan kering selama 1 hari.
Membuat terumbu karang <i>Acropora</i>				
	Timbang	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dan tipiskan menggunakan <i>rolling pin</i> dengan ketebalan 0,5 cm.
	Gambar			<i>Fondant</i> menggunakan <i>modelling tools</i> dengan pola terumbu karang <i>Acropora</i> .

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Warnai			<i>Fondant</i> menggunakan <i>lustre dust</i> emas dengan kuas dan biarkan kering selama 1 hari.
Membuat <i>mermaid's tail</i>				
	Buat			Pola <i>mermaid tail</i> dari kertas dengan ukuran 7 cm dan 9 cm.
	Cetak	200 gr	<i>fondant</i>	Menggunakan pola yang sudah dibuat dengan kertas
	Warnai			<i>Fondant</i> menggunakan <i>lustre dust</i> berwarna emas, merah muda dan biru. Beri motif sirip pada ekor dukung menggunakan <i>modeling tools</i> dan biarkan kering selama 1 hari.
Membuat mutiara				

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Timbang	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Cetak di cetakan mutiara.
	Keluarkan			Mutiara dari cetakan.
	Rapihkan			Mutiara sampai menjadi bulat.
	Pindahkan			Mutiara ke wadah dan beri warna <i>lustre dust</i> putih pada mutiara dan aduk sampai warna merata.
<i>Covering dummy</i>				
	Timbang	600 gr	<i>Rolled fondant</i>	Dan beri 2 tetes pewarna biru, uleni sampai warna merata dan sisihkan untuk nanti.
<i>Covering dummy tier 1</i>				
	Siapkan	650 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu tipiskan menggunakan <i>rolling pin</i> agar rata.
	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> Ø 12 cm	Dengan <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan dan rapihkan.

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	<i>Roll</i>	100 gr	<i>Rolled fondant</i> biru	Dan <i>cover</i> setengah <i>dummy tier 1</i> .
<i>Covering dummy tier 2</i>				
	Timbang	1000 gr	<i>Rolled fondant</i>	Lalu tipiskan menggunakan <i>rolling pin</i> hingga rata
	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> Ø 25 cm	Dengan <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan dan rapihkan pinggirnya.
	<i>roll</i>	200 gr	<i>Fondant</i> biru	Dan <i>cover</i> setengah <i>dummy tier ke 2</i>
<i>Covering dummy tier 3</i>				
	Siapkan	500 gr	<i>Rolled fondant</i>	Tipiskan menggunakan <i>rolling pin</i>
	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i> Ø 30 cm.	Bagian atas <i>dummy</i> dan ratakan menggunakan <i>fondant smoother</i> .

LANJUTAN TABEL 3

STANDARD RECIPE KUE PERNIKAHAN MUTIARA LAUT (DUMMY)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Timbang	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Tipiskan menggunakan <i>rolling pin</i> . Potong <i>fondant</i> dengan ukuran sekitar 10x30 cm, dan buat aksen kelopak bunga pada bagian atasnya.
	Tempel			<i>Fondant</i> disekeliling <i>dummy tier 3</i> sampai setengah sisi <i>dummy</i> tertutup semua.
				Untuk bagian bawah <i>dummy tier 3</i> , <i>cover</i> menggunakan <i>fondant</i> biru yang sudah disisihkan.
	Rangkai			Seluruh dekorasi sesuai dengan desain kue.

1.3.2 Peralatan yang Digunakan

Dalam pembuatan dekorasi kue yang bertemakan “Mutiara Laut” ini, dibutuhkan alat-alat untuk melancarkan proses pembuatan produk. Dalam tabel dibawah ini penulis akan menjabarkan alat yang dibutuhkan dalam proses pembuatan dekorasi “Kue Pernikahan Bertemakan Mutiara Laut”.

TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG

No.	Alat	Jumlah	Keterangan
1.	<p><i>Silicone mat</i></p> 	1 pc	Sebagai alas untuk membentuk atau menipiskan <i>rolled fondant</i>
2.	<p><i>Fondant smoother</i></p> 	1 pc	Untuk menghaluskan tekstur <i>fondant</i> pada <i>dummy</i>
3.	<p><i>Scale</i></p> 	1 pc	Untuk menimbang berat <i>fondant</i>

LANJUTAN TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG

No.	Alat	Jumlah	Keterangan
4.	<p><i>Modelling tools</i></p> 	1 set	Untuk membantu proses membuat <i>figure</i> pada dekorasi
5.	<p><i>Turn table</i></p> 	1 pc	Untuk alas <i>dummy</i> pada saat pengerjaan dekorasi.
6.	<p><i>Rolling pin</i></p> 	1 pc	Untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .

LANJUTAN TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG

No.	Alat	Jumlah	Keterangan
7.	Kuas 	1 pc	Untuk mewarnai <i>figure</i>
8.	Cutter 	1 pc	Untuk memotong <i>fondant</i> atau bagian-bagian kecil.
9.	Foam pads 	2 pc	Tempat untuk. Meringkan <i>fondant</i> yang masih baru

LANJUTAN TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG

No.	Alat	Jumlah	Keterangan
10.	Cetakan Mutiara 	1 pcs	Untuk mencetak mutiara
11.	Penggaris 	1 pc	Untuk mengukur ukuran dekorasi
12.	Piring 	2 pc	Untuk merendam <i>rice paper</i>

LANJUTAN TABEL 4
DAFTAR ALAT PENUNJANG

No	Alat	Jumlah	Keterangan
13.	Mangkuk 	1 pc	Untuk mengeringkan kerang <i>fondant</i> (besar)
14.	<i>Cup plastic</i> 	2 pc	Untuk mengeringkan kerang <i>fondant</i> (kecil) dan wadah untuk memberi warna pada mutiara kecil.

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

1.3.3 Purchase Order

Berikut adalah rincian kebutuhan bahan yang digunakan dalam Tugas Akhir Kue Pernikahan bertemakan Mutiara Laut

TABEL 5
PURCHASE ORDER (DUMMY)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Rolled fondant</i>	3	kg	IDR 225,000	7	IDR 225,000
<i>Dummy 12</i>	1	pc	IDR 6,000	1	IDR 6,000
<i>Dummy 20</i>	1	pc	IDR 25,000	1	IDR 25,000
<i>Dummy 30</i>	1	pc	IDR 40,000	1	IDR 40,000
<i>Cake board</i>	1	pc	IDR 25,000	1	IDR 25,000
Maizena	250	gr	IDR 8,000	500	IDR 4,000
<i>cake topper</i>	1	pc	IDR 12,000	1	IDR 12,000
Pewarna merah muda	5	ml	IDR 3,000	15	IDR 1,000
Pewarna biru	5	ml	IDR 3,000	15	IDR 1,000
Pewarna ungu	5	ml	IDR 3,000	15	IDR 1,000
<i>Lustre dust gold</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust putih</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust baby pink</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust pastel pink</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust magenta</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust blue</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust ungu</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Cmc</i>	100	gr	IDR 43,000	250	IDR 17,200
<i>Plastic wrap</i>	7	meter	IDR 15,000	30	IDR 3,500
<i>Silicone paper</i>	1	pc	IDR 45,000	1	IDR 45,000
<i>Rice paper</i>	8	pc	IDR 33,000	50	IDR 5,280
				Jumlah	IDR 443,647

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

TABEL 6
PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total harga
			Harga	Unit	
Mentega	1550	gr	IDR 345,000	2000	IDR 267,375
Telur	1500	gr	IDR 36,000	1500	IDR 36,000
Gula pasir	1250	gr	IDR 13,000	1000	IDR 16,250
Vanili	1	btl	IDR 5,400	1	IDR 5,400
Tepung terigu	1250	gr	IDR 11,000	1000	IDR 13,750
Garam	4	gr	IDR 1,090	100	IDR 44
<i>Shortening</i>	1200	gr	IDR 24,500	500	IDR 58,800
Susu kental manis	750	gr	IDR 15,000	560	IDR 20,089
Susu bubuk	75	gr	IDR 64,329	800	IDR 6,031
<i>Rolled fondant</i>	3	kg	IDR 225,000	7	IDR 225,000
<i>Dummy 12</i>	1	pc	IDR 6,000	1	IDR 6,000
<i>Dummy 20</i>	1	pc	IDR 25,000	1	IDR 25,000
<i>Dummy 30</i>	1	pc	IDR 40,000	1	IDR 40,000
<i>Cake board</i>	1	pc	IDR 25,000	1	IDR 25,000
Maizena	250	gr	IDR 8,000	500	IDR 4,000
<i>Cake topper</i>	1	pc	IDR 12000	1	IDR 12,000
Pewarna merah muda	5	ml	IDR 3,000	15	IDR 1,000
Pewarna biru	5	ml	IDR 3,000	15	IDR 1,000
Pewarna ungu	5	ml	IDR 3,000	15	IDR 1,000
<i>Lustre dust gold</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust putih</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust baby pink</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust pastel pink</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust magenta</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust blue</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
<i>Lustre dust ungu</i>	2	gr	IDR 35,000	15	IDR 4,667
Cmc	100	gr	IDR 43,000	250	IDR 17,200
<i>Plastic wrap</i>	7	m	IDR 15,000	30	IDR 3,500

LANJUTAN TABEL 6

PURCHASE ORDER (BUTTER CAKE)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Total harga
			Harga	Unit	
<i>Silicone paper</i>	1	Pc	IDR 45,000	1	IDR 45,000
<i>Rice paper</i>	8	pc	IDR 33,000	50	IDR 5,280
				Jumlah	IDR 867,386

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2021

1.3.4 Perumusan *Selling Price*

Penetapan *selling price* ini berdasarkan pada buku diktat *Food & beverage cost control II STP NHI BANDUNG* yaitu hasil pembagian *total ingredient cost*.

TABEL 7
SELLING PRICE (DUMMY)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Total harga
<i>Rolled fondant</i>	3	kg	IDR 225,000
<i>Dummy 12</i>	1	pc	IDR 6,000
<i>Dummy 20</i>	1	pc	IDR 25,000
<i>Dummy 30</i>	1	pc	IDR 40,000
<i>Cake board</i>	1	pc	IDR 25,000
Maizena	250	gr	IDR 4,000
<i>cake topper</i>	1	pc	IDR 12,000
Pewarna merah muda	5	ml	IDR 1,000
Pewarna biru	5	ml	IDR 1,000
Pewarna ungu	5	ml	IDR 1,000
<i>Lustre dust gold</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust putih</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust baby pink</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust pastel pink</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust magenta</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust blue</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust ungu</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Cmc</i>	100	gr	IDR 17,200
<i>Plastic wrap</i>	7	meter	IDR 3,500
<i>Silicone paper</i>	1	pc	IDR 45,000
<i>Rice paper</i>	8	pc	IDR 5,280
Total ingredients cost			IDR 443,647
Creativity and arts			IDR 500,000
Total cost			IDR 943,647
Desired cost percent			35%
Preliminary selling price			IDR 2,696,133.33
Actual selling price			IDR 2,800,000

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

TABEL 8
SELLING PRICE (BUTTERCAKE)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Total harga
Mentega	1550	gr	IDR 267,375
Telur	1500	gr	IDR 36,000
Gula pasir	1250	gr	IDR 16,250
Vanili	1	btl	IDR 5,400
Tepung terigu	1250	gr	IDR 13,750
Garam	4	gr	IDR 44
<i>Shortening</i>	1200	gr	IDR 58,800
Susu kental manis	750	gr	IDR 20,089
Susu bubuk	75	gr	IDR 6,031
<i>Rolled fondant</i>	3	kg	IDR 225,000
<i>Dummy 12</i>	1	pc	IDR 6,000
<i>Dummy 20</i>	1	pc	IDR 25,000
<i>Dummy 30</i>	1	pc	IDR 40,000
<i>Cake board</i>	1	pc	IDR 25,000
Maizena	250	gr	IDR 4,000
<i>Cake topper</i>	1	pc	IDR 12,000
Pewarna merah muda	5	ml	IDR 1,000
Pewarna biru	5	ml	IDR 1,000
Pewarna ungu	5	ml	IDR 1,000
<i>Lustre dust gold</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust putih</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust baby pink</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust pastel pink</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust magenta</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust blue</i>	2	gr	IDR 4,667
<i>Lustre dust ungu</i>	2	gr	IDR 4,667
Cmc	100	gr	IDR 17,200
<i>Plastic wrap</i>	7	m	IDR 3,500
<i>Silicone paper</i>	1	Pc	IDR 45,000

LANJUTAN TABEL 8
SELLING PRICE (BUTTER CAKE)

Nama bahan	Jumlah	Unit	Total harga
<i>Rice paper</i>	8	pc	IDR 5,280
<i>Total ingredients cost</i>			IDR 867,386
<i>Creativity and arts</i>			IDR 500,000
<i>Total cost</i>			IDR 1,367,386
<i>Desired cost percent</i>			35%
<i>Preliminary selling price</i>			IDR 3,906,816.19
<i>Actual selling price</i>			IDR 4,000,000

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

1.4. Pelaksanaan Latihan Presentasi Produk

Pembuatan kue pernikahan ini akan dilaksanakan di jl. Setiabudhi no 157. Pelatihan presentasi produk ini bertujuan untuk mengasah kemampuan penulis untuk merealisasikan desain kue yang sudah dibuat sehingga mengurangi terjadinya hambatan atau kegagalan dan mendapatkan hasil yang maksimal.