

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Cake* ialah makanan ringan yang dibuat dari campuran bahan pangan seperti tepung, gula, dan telur. *Cake* biasanya disajikan sebagai makanan penutup. Pada saat ini, *cake* diberikan hiasan menggunakan *icing* sebagai hiasan. Hiasan pada *cake* dapat mempengaruhi tingkat penjualan *cake* yang lebih tinggi. Pada umumnya, rasa yang dimiliki *cake* adalah rasa manis dengan tekstur yang lembut, sehingga *cake* biasanya diberi hiasan yang dapat meningkatkan nafsu makan. Mendekorasi kue tidak hanya menggunakan *royal icing* sebagai hiasan akan tetapi dapat dihias dengan *rolled fondant* (Garrett, 2013). *Cake* terbuat dari tiga bahan utama yaitu telur, gula, dan tepung. Meskipun beberapa *cake* ada yang mengandung mentega. *Cake* yang dihias dengan *buttercream, ganache, rolled fondant, marzipan, atau royal icing* menunjukkan kebanggaan dan profesionalisme serta membantu meningkatkan keterampilan dari dekorator kue (Garrett, 2012).

Pada saat ini, kue tidak hanya dilihat dari bentuknya saja melainkan dekorasi yang diberikan untuk meningkatkan tampilan kue yang disajikan sehingga dapat menciptakan kue dengan nilai seni dan nilai jual yang tinggi. Pada saat mengolah kue, menghias kue merupakan bagian terpenting yang menarik. Secara tidak langsung, bahwa memberikan hiasan pada kue tidak selalu menciptakan *cake* yang lezat

akan tetapi mengembangkan keahlian menghias kue yang bisa dikonsumsi sehingga akan terciptanya hal baru yang artistik dan inovatif dalam meningkatkan standar kualitas bentuk, rasa, serta tampilan pada kue.

Mendekorasi kue adalah salah satu seni dan aktivitas mengekspresikan diri ke dalam banyak hal seperti merencanakan dan mengaplikasikan desain, menentukan warna, serta menguasai teknik tip dan membentuk hiasan. *Cake decoration* bisa dimulai dari semua sudut dimana tampilan keseluruhan pada komponen utamanya hingga mempersiapkan lapisan dan *frosting* untuk dihias dengan berbagai cara, teknik, dan disajikan pada saat perayaan (Valeriano dan Ong, 2014). Dari penguraian literatur di atas, maka *cake* yang dihias dapat meningkatkan kreativitas dan mengembangkan nilai seni di dalamnya.

Di Indonesia menghias kue dengan menggunakan *buttercream*, *fondant icing*, *rolled fondant*, *ganache*, dan cokelat telah menjadi hal yang diminati dan digemari oleh penduduknya dikarenakan hal tersebut dapat dijadikan sumber pencaharian bagi penduduk Indonesia demi memuaskan permintaan masyarakat untuk acara atau perayaan tertentu. Pada penelitian ini, *rolled fondant* dan *sugar casting* digunakan penulis untuk menghias kue ulang tahun.

*Fondant* adalah *glaze* tradisional untuk *petits fours*, *éclairs*, dan donat di antara kue-kue lainnya. Sebagian besar *cake shop* menggunakan *fondant* sebagai bahan dekorasi (*The Culinary Institute of America*, 2011). *Fondant* adalah lapisan gula yang terdiri dari manisan

gula dan *gelatine* serta beragam macam bahan lainnya. *Fondant* biasa dikenal sebagai pasta gula kental yang digunakan untuk menutupi kue pernikahan dan khususnya makanan penutup (LaBau, 2012). *Fondant* memiliki tekstur yang lembut yang dapat membentuk suatu *figure* sehingga tampilan pada kue terlihat menarik. Seluruh permukaan pada kue dapat dilapisi dengan menggunakan *fondant* yang sudah ditipiskan sehingga menambah penampilan kue menjadi lebih sempurna. *Rolled fondant* ialah pasta gula yang dapat dibentuk, dipahat, atau dicetak menjadi *centerpieces* yang indah serta *rolled fondant* dapat ditambahkan manisan buah-buahan di dalamnya (Garrett, 2012).

*Rolled fondant* terbuat dari cairan air atau sirup jagung dan gula yang telah dilarutkan, dipanaskan, dan diaduk selama pendinginan. *Rolled fondant* digunakan sebagai isian dan glasir untuk kue kering dan permen. *Rolled fondant* dapat diberikan perisa dan pewarna jika dibutuhkan dengan menggunakan *purees*, konsentrat, cokelat, atau gel pewarna makanan berbentuk pasta maupun cair (*The Culinary Institute of America*, 2011). Banyaknya penggunaan *rolled fondant* pada dekorasi kue membuat keberadaannya mudah dibeli di pasaran dikarenakan *rolled fondant* dapat memberikan tampilan mewah pada kue. Sedangkan *sugar casting* atau *sugar poured* adalah gula rebus yang dibiarkan mengeras dalam berbagai bentuk. *Sugar casting* dapat dibentuk pada saat kondisi panas dan lentur serta diberi warna pada saat proses pemasakan. Biasanya *sugar casting* berbentuk lembaran datar seperti kaca (Gisslen, 2017). Pada saat pembuatan *sugar casting*

berbentuk lingkaran dapat menggunakan *ring cutter* yang dialasi dengan *aluminium foil* dan telah diolesi dengan mentega putih yang dilelehkan sehingga pada saat gula dingin mudah dilepaskan dari cetakan.

Pada saat menghias kue, *rolled fondant* yang sudah diberi warna akan memberikan kesan tertentu sesuai dengan konsep yang sudah ditentukan. *Cake decorating* dapat menjadi pusat objek dalam sebuah perayaan acara seperti pernikahan, ulang tahun, *anniversaries*, dan perjumpaan besar lainnya.

*Cake* yang dihias dan ditambahkan dengan lilin secara langsung memberikan maksud hari yang special bagi seseorang. Ornamen ketentuan lainya dari *birthday cake* ialah dari dekorasinya. *Birthday cake* adalah kue yang terbuat dari kue berlapis yang diberi *frosting*, *buttercream*, dan *fillings* serta dilengkapi dengan lilin di atasnya dan dihidangkan pada saat perayaan ulang tahun (Collins, 2014). Pada saat ini, *birthday cake* memiliki berbagai macam variasi dari mulai tema, bentuk, dan hiasan. *Birthday cake* dapat dibentuk menjadi suatu benda contohnya seperti *figure* manusia, bentuk hewan atau tumbuhan, serta makanan.

*Sculpted cake* adalah tumpukan kue yang dipahat sesuai dengan bentuk yang diinginkan lalu dilapisi dengan *rolled fondant*. Menurut Clemens (2012), *rolled fondant* tersebut telah diberi pewarna yang sesuai dengan warna asli lalu dihias dengan dengan dekorasi-dekorasi sehingga serupa dengan bentuk aslinya. Menurut pemaparan literatur di atas bahwa kue dapat diduplikasi ataupun dibentuk menjadi sebuah

objek, salah satunya makanan. *Sculpted cake* biasanya berbentuk menyerupai suatu objek, makanan, atau figure khusus dengan tampilan tiga dimensi.

Dalam melakukan pembuatan *sculpted cake* dibutuhkan keahlian khusus karena ornamen-ornamen yang dibuat harus mirip dengan aslinya dan sangat detail. Di Indonesia, *sculpted cake* banyak diminati dikarenakan wujud kue yang dibuat mirip dengan aslinya. Hal ini membuat penjualan *cake decorating* pada *sculpted cake* semakin meningkat dengan tujuan khusus.

Menurut penguraian di atas, penulis mengangkat tema *sculpted cake* yang dilapisi dengan *rolled fondant* untuk membuat dekorasi kue karena sudah menjadi trend populer di kalangan masyarakat ditambah dengan banyaknya *Korean fan base* dan tingginya penggemar *K-drama* dan *K-pop*. Hal ini membuat menghias kue dapat menciptakan keberagaman mulai dari yang hanya satu *tier* bahkan ada yang sampai tujuh *tier*, kue yang dibalik atau biasa disebut dengan *upside down cake*, hingga kue yang dibentuk menjadi suatu objek contohnya seperti makanan *anju*.

*Anju* merupakan makanan ringan yang selalu dikonsumsi berdampingan dengan alkohol (Imatome-Yun, 2015). *Anju* sudah menjadi makanan yang biasa dikonsumsi oleh orang Korea Selatan dalam kehidupan sehari-hari. Kejadian ini membuat penduduk Korea Selatan menghabiskan waktu sehabis kerja pergi ke *pojangmacha* atau biasa disebut dengan gerobak tertutup yang di dalamnya terdapat

tempat makan tidak permanen yang beratap tenda. *Pojangmacha* menyediakan beragam makanan ringan seperti ceker ayam, ikan bakar, dan mie serta minuman beralkohol (*Life in Korea*, 2021).

Hal tersebut menjadikan peluang bagus bagi dekorator kue untuk menciptakan menu baru usaha *cake decorating* dengan tampilan makanan *anju* pada *sculpted cake* yang indah dan istimewa, dan bentuk yang detail serta ditambah dengan dekorasi pada *rolled fondant* yang beragam macam bentuknya.

Maka menurut penguraian di atas, penulis mengangkat tema *food presenting* dalam penyusunan Tugas Akhir mengenai *anju* pada *cake decoration* yang berjudul:

**“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* DAN  
*SUGAR CASTING* PADA DEKORASI KUE BERTEMA  
*ANJU*”**

**B. Usulan Produk**

Pada konsep *anju* ini, penulis mengambil *birthday cake* dengan tema makanan *anju* sebagai topik dikarenakan adanya elemen-elemen yang spesifik serta khas seperti menggunakan teknik *molding*, *rolling*, dan *modelling*. Keanekaan tekstur dan bentuk telah menjadi hal yang memikat juga pemakaian warna kuning kecokelatan lebih banyak serta warna hijau dari sayuran dan botol *soju* yang menjadi identitas dari makanan tersebut. Hal ini akan membuahkan warna yang beraneka

dari warna terang sampai gelap yang menghasilkan perpaduan yang cocok dan selaras.

Penggunaan warna merah pada meja menggambarkan meja plastik yang digunakan di *pojangmacha* (*Life in Korea*, 2021). *Jjajangmyeon* merupakan makanan yang terbuat dari mie berwarna kuning yang kenyal yang disajikan dengan saus goreng yang terbuat dari kacang kedelai hitam bersama dengan daging dan diberikan irisan ketimun pada bagian atas saus (Maangchi, 2015). *Dakkochi* atau biasa disebut dengan sate ayam adalah potongan ayam yang dimarinasi menggunakan kecap manis dan kecap asin bersamaan dengan potongan daun bawang lalu dibakar hingga berwarna kecoklatan (Imatome-Yun, 2015). *Pajeon* (*pancake*) adalah hidangan yang terbuat dari adonan tepung dimana adonan melapisi daging, ikan, atau sayuran secara tipis lalu digoreng di atas wajan (Jin-ah, 2013). *Soju* sejenis minuman keras atau minuman keras yang didistilasi, yang memperoleh persentase kandungan alkohol yang tinggi melalui teknologi distilasi yang memisahkan alkohol dari air dan senyawa lain dari bahan fermentasi (Hyunhee, 2021). Dekorasi kue berbentuk makanan *anju* dapat disajikan untuk 69 porsi dan memiliki target pria serta wanita di kalangan remaja hingga dewasa, dalam rentang umur 17-30 tahun.

Berdasarkan pemaparan literatur di atas, dekorasi kue dengan tema makanan *anju* akan menjadi topik dalam penyusunan tugas akhir dikarenakan *anju* sudah menjadi makanan yang biasa dikonsumsi dan sangat populer untuk penduduk Korea Selatan. Hal tersebut yang

membuat banyaknya masyarakat Korea Selatan menyukai *anju* karena memiliki berbagai macam pilihan makanan yang dapat dikonsumsi untuk semua kalangan dengan harga yang murah.

### C. Tinjauan Produk

Di bawah ini merupakan penguraian produk makanan *anju* yang meliputi rancangan, gambaran, ukuran, dan biaya produksi diantaranya:

#### 1. Tema Produk

Pada tema produk makanan *anju* ini, penulis membuat empat elemen utama yang biasa dikonsumsi di *pojangmacha*. Pertama ialah *jjajangmyeon* yaitu mie yang dihidangkan dengan saus kacang kedelai hitam asin yang digoreng dan daging yang berbentuk kubus serta irisan ketimun di atasnya. Kedua ialah *dakkochi* yaitu makanan yang terbuat dari ayam yang dilapisi dengan saus yang kental dan lengket serta ditusuk dengan tusuk sate. Ketiga ialah *pajeon* yaitu makanan yang terbuat dari adonan tepung beras, telur, dan daun bawang serta wortel lalu dihidangkan dengan saus celup yang terbuat dari kecap dan cuka dengan biji wijen di atasnya. Terakhir sebagai pelengkap *anju* ialah *soju* yaitu minuman beralkohol berwarna putih yang disajikan di dalam botol berwarna hijau dengan gelas sloki.

Berikut adalah contoh empat elemen utama dalam makanan *anju* yang menjadi tolak ukur penulis dalam membuat dekorasi kue pada produk makanan *anju*.



**GAMBAR 1**  
**JJAJANGMYEON**



Sumber: *Asian Food Network*, 2020.

**GAMBAR 2**  
**DAKKOCHI**



Sumber: *My Korean Kitchen*, 2019.

**GAMBAR 3**  
**PAJEON**



Sumber: *A Spicy Perspective*, 2013.

**GAMBAR 4**  
**SOJU**



Sumber: *Dan Murphys*, 2020.

## **2. Jenis Produk**

Dekorasi kue ulang tahun adalah jenis produk yang digunakan penulis untuk tema makanan *anju* dengan menambahkan lilin di bagian atas kue. *Cake decoration* mengalami kemajuan pada *birthday cake*, sehingga penulis melihat akan menghasilkan pengaruh yang baik bagi dekorator kue dikarenakan setiap orang memiliki ulang tahun yang berbeda untuk dirayakan setiap harinya. Mendekorasi kue ulang tahun telah menjadi elemen dan dapat dikatakan sebagai *item* wajib di setiap perayaan ulang tahun seseorang seperti tujuh belas tahun, dua puluh satu tahun serta memiliki warna-warna yang menonjol yang mengandung makna khusus untuk orang yang merayakan.

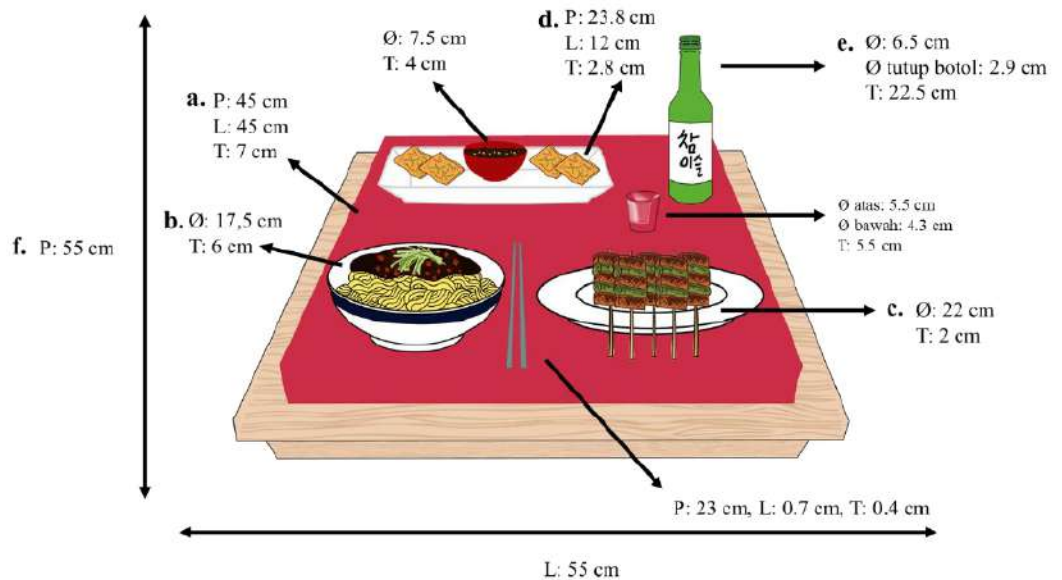
Pada pembuatan produk makanan *anju*, penulis mengambil jenis kue *vanilla cake* yang dilapisi dengan *chocolate ganache* dengan tujuan *vanilla cake* banyak diminati oleh masyarakat Indonesia dikarenakan *vanilla cake* memiliki tekstur yang lembut,

aroma *vanilla* yang khas, dan rasa yang manis. *Vanilla cake* ialah jenis kue yang biasa digunakan dan mudah untuk dilapisi dengan *buttercream* serta dilapisi dengan *rolled fondant*. Pada pembuatan dekorasi kue berbentuk makanan *anju* terdiri dari 2 *layer vanilla cake* dan 1 *layer chocolate ganache*. Presentase *vanilla cake* sebesar 40% dari keseluruhan *cake*. Dekorasi kue berbentuk makanan *anju* dapat juga menggunakan *dummy* yang terbuat dari *styrofoam* dan dijadikan sebagai *display* di restoran atau tempat makan Korea sehingga dapat menarik perhatian masyarakat.

### **3. Desain Produk**

Ada empat elemen utama dalam pembuatan produk makanan *anju* yang ditempatkan di atas meja berwarna merah yang menjadi perpaduan yang cocok. Berikut merupakan desain produk dan ukurannya.

**GAMBAR 5**  
**UKURAN PRODUK**



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Di bawah ini adalah penjelasan detail pada setiap elemen kue ulang tahun, antara lain:

- Meja berwarna merah dijadikan sebagai elemen utama yang bisa dijadikan kue asli, namun penulis menggunakan *dummy* yang terbuat dari *Styrofoam*. Meja akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna merah dengan ukuran panjang 45cm, lebar 45cm, dan tinggi 7cm.
- Jjajangmyeon*, adalah sebuah makanan yang berbentuk mie yang disajikan di atas mangkuk. Mangkuk *jjajangmyeon* dapat diaplikasikan menggunakan *rice krispies treats*, namun penulis akan menggunakan *dummy* yang terbuat dari *styrofoam*. Mangkuk akan dilapisi menggunakan *rolled fondant* berwarna putih dengan hiasan *rolled fondant* yang sudah diberi warna biru

tua pada bagian atas mangkuk. Ukuran pada mangkuk akan berdiameter 17.5 cm dengan tinggi mangkuk 6 cm. Pada pembuatan mie akan menggunakan *pizza cutter* sehingga hasil yang didapatkan memiliki ukuran yang sama rata. Selanjutnya terdapat komponen lain untuk melengkapi sajian *jjajangmyeon* seperti daging yang berbentuk kubus berwarna cokelat sedikit tua yang dibuat dengan teknik *modelling* serta diberi motif abstrak garis pada bagian atas menggunakan *fondant modelling tools* lalu kuah saus kacang kedelai hitam terbuat dari *fondant* yang sudah dipanaskan lalu masukkan daging ke dalamnya, serta ketimun yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna hijau tua dan hijau muda yang dipotong tipis dan ditempatkan di atas saus. Bentuk-bentuk tersebut akan terbuat dari *rolled fondant* yang sudah dicampur dengan *carboxymethyl cellulose* dan pewarna yang sudah ditentukan. Lalu ada satu pasang sumpit yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna abu-abu menggunakan teknik *molding* untuk melengkapi agar kue terlihat seperti lebih asli. Untuk penyelesaian, seluruh permukaan kue akan diolesi dengan *neutral gel* lalu ditambahkan warna yang sesuai untuk menambahkan efek *fresh* terhadap kue *jjajangmyeon*.

- c. *Dakkochi*, merupakan sate yang terbuat dari ayam yang bisa diaplikasikan menggunakan *rolled fondant*. *Dakkochi* akan disajikan di atas piring dengan diameter 22 cm dengan tinggi piring 2 cm. Piring tersebut akan dilapisi menggunakan *rolled*

*fondant* berwarna putih. Penulis akan menggunakan *dummy* dari *styrofoam* sebagai wadah dari *dakkochi*. Lalu potongan ayam dan daun bawang akan terbuat dari *rolled fondant* yang sudah dicampur dengan *carboxymethyl cellulose* dan pewarna *liquid* lalu ditusuk menggunakan tusuk sate sebanyak 5 tusuk. Panjang tusuk sate yang digunakan dalam membuat *dakkochi* ialah 15 cm. Pada pembuatan *dakkochi* menggunakan teknik *modelling*. Pada penyelesaian *dakkochi* akan diberi detail dengan menambahkan motif garis abstrak menggunakan *fondant modelling tools* pada bagian atas lalu diolesi menggunakan pewarna makanan bubuk dan kuas dengan tujuan untuk membuat *dakkochi* terlihat lebih asli. Selanjutnya yaitu *dakkochi* akan diolesi dengan *neutral gel* yang sudah dicampur dengan alkohol lalu dibakar menggunakan *blow torch* untuk memberikan efek terbakar pada hasil akhir.

- d. *Pajeon*, adalah makanan ringan berupa *pancake* yang bisa diaplikasikan menggunakan *rice krispies treats*. *Pajeon* akan disajikan di atas piring berukuran panjang 23.8 cm, lebar 12 cm, dan tinggi 2.8 cm. *Pajeon* juga dilengkapi dengan campuran saus kecap dan cuka dengan taburan biji wijen yang akan disajikan di dalam mangkuk berdiameter 7.5 cm dan tinggi 4 cm. Pada pembuatan *pajeon*, penulis akan menggunakan *dummy* dari *styrofoam* sebagai pengganti *rice krispies treats*. Piring akan terbuat dari *dummy* yang dilapisi menggunakan *rolled fondant*

berwarna putih dan untuk mangkuk akan diberi pewarna merah terlebih dahulu. *Pajeon* akan dibuat dengan teknik *modelling* menggunakan *rolled fondant* yang sudah dicampur dengan *carboxymethyl cellulose* dan diberi pewarna yang sesuai. Komponen dalam pembuatan *pajeon* meliputi irisan wortel dan daun bawang yang ditaburi di atas *pajeon* secara acak serta olesan pewarna makanan bubuk dan *neutral gel* yang sudah dicampur dengan *alcohol* sebagai *finishing* dan akan dibakar menggunakan *blow torch* untuk memberikan efek terbakar pada hasil akhir. Saus pada *pajeon* akan terbuat dari *rolled fondant* yang dipanaskan dan sudah diberi pewarna lalu dituangkan ke dalam mangkuk berwarna merah dan diberikan *finishing* dengan menaburkan biji wijen yang terbuat dari *rolled fondant* di atasnya.

- e. *Soju*, merupakan minuman yang mengandung alkohol yang bisa terbuat dari *rice krispies treats*, namun penulis akan memakai *sugar casting* yang terbuat dari *isomalt*. *Soju* akan berbentuk botol berwarna hijau muda berdiameter 6.5 cm dengan tutup botol berwarna hijau tua berdiameter 2.9 cm serta tinggi 22.5 cm. *Soju* akan terbuat dari *isomalt* yang dibuat dengan metode *casting* dan telah diberi pewarna hijau muda pada botol *soju* dan pewarna hijau tua pada tutup botol. *Soju* disajikan bersama *shoot glass* yang juga terbuat dari *sugar casting* dengan diameter atas 5.5 cm, diameter bawah 4.3 cm dan tinggi 5.5 cm. Untuk

penyelesaian, penulis akan menggunakan *gel food color* berwarna hitam untuk penulisan hangul “*cham i seul*” pada bagian depan botol.

#### 4. *Standard Recipe*

Menurut Egan (2015), *standard recipe* adalah seperangkat intruksi tertulis yang digunakan secara konsisten untuk mempersiapkan jumlah dan kualitas makanan tertentu. Penulis menggunakan resep *vanilla cake* dari *RecipeTin Eats* dikarenakan resep tersebut memiliki daya tahan pada *vanilla cake* selama empat hari sehingga tekstur pada *vanilla cake* tetap *fresh* dan *moist* untuk dikonsumsi.

Di bawah ini adalah *standard recipe vanilla cake*, pemakaian dan pewarnaan *rolled fondant* serta pembuatan *sugar casting* dan juga pembuatan kue dekorasi makanan *anju*.

**TABEL 1**  
**STANDARD RECIPE VANILLA CAKE**

<i>VANILLA CAKE</i>			Kategori: Kue	
			Hasil: 1 kue utuh, S: 48 cm x 48 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan.
2.	Tempatkan	2040 gr 2550 gr	Telur Gula Pasir	dan Ke dalam <i>bowl stainless</i> lalu <i>bain-marie</i> sampai gula pasir larut.

Sumber: *RecipeTin Eats*, 2020.



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

<i>VANILLA CAKE</i>			Kategori: Kue	
			Hasil: 1 kue utuh, S: 48 cm x 48 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	Tuang			Larutan telur dan gula pasir ke dalam <i>mixing bowl</i> . Lalu kocok dengan <i>whisk attachment</i> sampai adonan berkembang dan berwarna putih pucat dengan kecepatan sedang selama 7 menit.
4.	Saring	2550 gr 111 gr	<i>Soft Flour</i> <i>Baking Powder</i>	dan Ke dalam mangkuk yang sama.
5.	Campurkan	2125 gr 978 gr 26 gr 128 gr	<i>Fresh Milk</i> <i>Unsalted Butter</i> <i>Vanilla Essence</i> <i>Oil</i>	(suhu ruang) yang sudah dilelehkan, dan Ke dalam <i>container</i> yang sama.
6.	Masukkan			Campuran <i>soft flour</i> dan <i>baking powder</i> ke dalam adonan yang

Sumber: *RecipeTin Eats*, 2020.

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

<b>VANILLA CAKE</b>			<b>Kategori: Kue</b>	
			<b>Hasil: 1 kue utuh, S: 48 cm x 48 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
				sudah mengembang.
7.	Tuang			Campuran <i>fresh milk</i> ke dalam adonan. Aduk sampai merata.
8.	Tuang			Adonan ke dalam loyang dengan ukuran 48 cm yang sudah dilapisi dengan <i>parchment paper</i> .
9.	Panggang			Kue pada suhu 180°C selama 30-45 menit.
10.	Keluarkan			<i>Vanilla cake</i> dari oven, dinginkan kue sebelum didekorasi.

Sumber: *RecipeTin Eats*, 2020.

**TABEL 2**  
**STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE**

<b>CHOCOLATE GANACHE</b>			<b>Kategori: Cream dan Sauce</b>	
			<b>Hasil: 1000 gr</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Persiapkan			Peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan.
2.	Panaskan	500 gr	<i>Dairy Cream</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> .
3.	Potong	500 gr	<i>Dark Chocolate</i>	Menjadi bagian-bagian kecil lalu tempatkan ke dalam <i>container</i> .
4.	Matikan			Api setelah <i>dairy cream</i> panas.
5.	Tuang			<i>Dairy cream</i> ke dalam potongan <i>dark chocolate</i> .
6.	Aduk			Hingga <i>dark chocolate</i> menjadi satu dengan <i>dairy cream</i> .
7.	Diamkan			<i>Chocolate ganache</i> sampai suhu ruang.
8.				<i>Chocolate ganache</i> siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE RICE KRISPIES TREATS**

<i>RICE KRISPIES TREATS</i>			Kategori: <i>Sweets</i>	
			Hasil: 2000 gr	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Peralatan dan bahan-bahan yang akan digunakan.
2.	Lelehkan	340 gr	<i>Unsalted Butter</i>	Menggunakan <i>sauce pan</i> .
3.	Masukkan	1200 gr	<i>Marshmellow</i>	Ke dalam lelehan <i>unsalted butter</i> .
4.	Aduk			Sampai <i>marshmellow</i> meleleh.
5.	Tempatkan	540 gr	<i>Rice Krispies</i>	Ke dalam <i>container</i> besar.
6.	Tuang			Campuran <i>unsalted butter</i> dan <i>marshmellow</i> ke dalam <i>container rice krispies</i> .
7.	Aduk			Hingga <i>rice krispies</i> terselimuti oleh campuran <i>unsalted butter</i> dan <i>marshmellow</i> .
8.	Semprotkan		<i>Baking Spray</i>	Pada permukaan mangkuk dan piring yang ingin dicetak.
9.	Tempelkan			Campuran <i>rice krispies treats</i> pada permukaan mangkuk dan piring.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE RICE KRISPIES TREATS**  
**(LANJUTAN)**

<b>RICE KRISPIES TREATS</b>			<b>Kategori: Sweets</b>	
			<b>Hasil: 2000 gr</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
10.	Lepaskan			Campuran <i>rice krispies treats</i> secara perlahan.
11.	Tempatkan			<i>Rice krispies treats</i> yang sudah dicetak ke dalam <i>container tertutup</i> .
12.				<i>Rice krispies treats</i> siap digunakan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**MEJA**

<b>DEKORASI KUE ANJU MEJA</b>			<b>Kategori: Dekorasi Kue</b>	
			<b>Hasil: 1 Kue, P: 45 cm</b>	
			<b>L: 45 cm dan T: 7 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Siapkan		<i>Vanilla Sponge</i>	Dengan ukuran 45cm x 45cm.
2.	Potong		<i>Vanilla Sponge</i>	Menjadi dua bagian.
3.	Tempatkan		<i>Vanilla Sponge</i>	Di atas <i>cake board</i> .
4.	Basahi		<i>Simple syrup</i>	Bagian atas <i>vanilla sponge</i> menggunakan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**MEJA (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU MEJA			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 45 cm L: 45 cm dan T: 7 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Oleskan	1000 gr	<i>Chocolate Ganache</i>	Ke seluruh permukaan kue.
6.	Tempatkan		<i>Vanilla Sponge</i>	Di atas kue yang sudah diberi <i>chocolate ganache</i> .
7.	Basahi		<i>Simple syrup</i>	Bagian atas <i>vanilla sponge</i> menggunakan
8.	Lapiskan	750 gr	<i>Vanilla Cake Buttercream</i>	dengan ke seluruh permukaan kue.
9.	Campur	1100 gr 60 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah Tua <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata.
10.	Pipihkan		<i>Rolled Fondant</i> Merah Tua	Menggunakan <i>rolling pin</i> .
11.	Lapisi		<i>Vanilla Cake</i> <i>Rolled Fondant</i> Merah Tua	Menggunakan
12.	Potong			Bagian tidak terpakai menggunakan pisau.
13.	Ratakan			Permukaan kue menggunakan <i>fondant smoother</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 4**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**MEJA (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU MEJA			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 45 cm L: 45 cm dan T: 7 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
14.	Tempatkan			<i>Vanilla Cake</i> di suhu ruang.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**JJAJANGMYEON**

DEKORASI KUE ANJU JJAJANGMYEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 17.5 cm dan T: 6 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campur  Pipihkan	215 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata <i>rolled fondant</i> digunakan untuk wadah mangkuk <i>jjajangmyeon</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai tipis lalu sesuaikan dengan ukuran wadah <i>jjajangmyeon</i> Ø 17,5 cm dan tinggi 6 cm.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**JJAJANGMYEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU JJAJANGMYEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 17.5 cm dan T: 6 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Lapisi			Seluruh permukaan mangkuk <i>jjajangmyeon</i> yang terbuat dari <i>rice krispies treats</i> dengan <i>rolled fondant</i> .
3.	Campur          Pipihkan	55 gr 5 tetes 9 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Biru Pewarna Biru Tua <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk corak garis pada wadah <i>jjajangmyeon</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai tipis lalu bentuk menjadi persegi panjang dengan ukuran 55 cm x 2 cm.
4.	Tempatkan			<i>Rolled fondant</i> biru tua di bagian atas mangkuk sehingga membentuk seperti corak garis.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**JJAJANGMYEON (LANJUTAN)**

<b>DEKORASI KUE ANJU JJAJANGMYEON</b>			<b>Kategori: Dekorasi Kue</b>	
			<b>Hasil: 1 Kue, Ø: 17.5 cm dan T: 6 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
5.	Campur	240 gr 8 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Telur <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk mie <i>jjajangmyeon</i> .
	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan seperti mie.
	Potong			Menggunakan <i>pizza cutter</i> dan gulung menggunakan tangan.
	Tempatkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah berbentuk seperti mie di atas mangkuk yang sudah dilapisi dengan <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**JJAJANGMYEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU JJAJANGMYEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 17.5 cm dan T: 6 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Campur  Pipihkan	105 gr 6 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat CMC	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk daging <i>jjajangmyeon</i> .  Sampai memiliki ketebalan 0.5 cm lalu potong <i>rolled</i> <i>fondant</i> menjadi kubus. Beri detail garis abstrak. Dan tempatkan <i>rolled</i> <i>fondant</i> di bagian atas mie.
7.	Campur  Lelehkan	95 gr 15 tetes 5 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat Pewarna Hitam   <i>Rolled Fondant</i> Air	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk saus pada <i>jjajangmyeon</i> .  dengan sampai mencair lalu tempatkan daging ke dalam saus, tuang saus

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**JJAJANGMYEON (LANJUTAN)**

<b>DEKORASI KUE ANJU</b> <b>JJAJANGMYEON</b>			<b>Kategori: Dekorasi Kue</b>	
			<b>Hasil: 1 Kue, Ø: 17.5 cm dan</b> <b>T: 6 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN</b> <b>TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
				di atas <i>rolled fondant</i> berbentuk mie.
8.	Campur           Pipihkan	40 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau Muda <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk ketimun pada <i>jjajangmyeon</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 0.5 cm lalu bentuk menjadi persegi panjang.
9.	Campur	15 gr 2 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau Tua <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk kulit ketimun <i>jjajangmyeon</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**JJAJANGMYEON (LANJUTAN)**

<b>DEKORASI KUE ANJU JJAJANGMYEON</b>			<b>Kategori: Dekorasi Kue</b>	
			<b>Hasil: 1 Kue, Ø: 17.5 cm dan T: 6 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 0.2 cm. Tempelkan pada bagian atas <i>rolled fondant</i> berwarna hijau muda.
	Potong			<i>Rolled fondant</i> hingga membentuk seperti irisan ketimun.
10.	Campur	55 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk sumpit <i>jjajangmyeon</i> .
	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> hingga memiliki ketebalan 0.7 cm.
	Cetak			<i>Rolled fondant</i> menggunakan sumpit asli.
	Potong			Menggunakan pisau.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 5**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**JJAJANGMYEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU JJAJANGMYEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 17.5 cm dan T: 6 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Letakkan			Sumpit di atas kue meja berwarna merah.
11.	Oleskan			Permukaan mie dan ketimun dengan <i>neutral gel</i> untuk memberikan efek nyata pada kue.
12.	Letakkan			<i>Jjajangmyeon</i> di atas kue meja berwarna merah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**DAKKOCHI**

DEKORASI KUE ANJU DAKKOCHI			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 22 cm dan T: 2 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Campur	250 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk wadah <i>dakkochi</i> .
	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> sampai tipis lalu sesuaikan dengan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**DAKKOCHI (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU DAKKOCHI			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 22 cm dan T: 2 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
				ukuran wadah <i>dakkochi</i> Ø 22 cm dan tinggi 2 cm.
2.	Lapisi			Seluruh permukaan piring <i>dakkochi</i> yang terbuat dari <i>rice krispies treats</i> dengan <i>rolled fondant</i> .
3.	Campur          Pipihkan	230 gr 5 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk potongan ayam <i>dakkochi</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 1 cm. Lalu potong menjadi persegi panjang dan bentuk <i>rolled fondant</i> secara abstrak. Kemudian beri detail berupa garis pada bagian

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**DAKKOCHI (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU DAKKOCHI			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 22 cm dan T: 2 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
				atas <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>fondant modelling tools</i> .
4.	Campur          Pipihkan	120 gr 4 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau Muda <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk daun bawang <i>dakkochi</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 1 cm. Potong <i>rolled fondant</i> seperti potongan daun bawang dan berikan detail di bagian samping seperti lubang menggunakan <i>fondant modelling tools</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**DAKKOCHI (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU DAKKOCHI			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, Ø: 22 cm dan T: 2 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Gabung	5 buah	Tusuk Sate	<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menggunakan dengan susunan potongan ayam dan daun bawang yang diulang sebanyak 3 kali sehingga menjadi <i>dakkochi</i> .
6.	Oleskan		Pewarna Bubuk Kuning Telur <i>Neutral Gel</i>  Alkohol	<i>Dakkochi</i> dengan dan yang sudah dicampur dengan
7.	Bakar			<i>Dakkochi</i> dengan menggunakan <i>blow torch</i> hingga menghasilkan efek terbakar.
8.	Oleskan		<i>Neutral Gel</i> Pewarna Cokelat	<i>Dakkochi</i> dengan dan Pada bagian atas <i>dakkochi</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 6**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**DAKKOCHI (LANJUTAN)**

<b>DEKORASI KUE ANJU</b> <b>DAKKOCHI</b>			<b>Kategori: Dekorasi Kue</b> <b>Hasil: 1 Kue, Ø: 22 cm dan T: 2 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
9.	Tempatkan			<i>Dakkochi</i> yang sudah dibakar di atas piring yang sudah dilapisi dengan <i>rolled fondant</i> .
10.	Letakkan			<i>Dakkochi</i> di atas kue meja berwarna merah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**PAJEON**

<b>DEKORASI KUE ANJU</b> <b>PAJEON</b>			<b>Kategori: Dekorasi Kue</b> <b>Hasil: 1 Kue, P: 23.8 cm, L: 12 cm,</b> <b>T: 2.8 cm dan</b> <b>Ø: 7.5 cm T: 4 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Campur          Pipihkan	230 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk wadah <i>pajeon</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai tipis lalu sesuaikan dengan ukuran wadah <i>pajeon</i> dengan panjang 23.8 cm, lebar 12 cm, dan tinggi 2.8 cm.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**PAJEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU PAJEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 23.8 cm, L: 12 cm, T: 2.8 cm dan Ø: 7.5 cm T: 4 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Lapisi			Seluruh permukaan piring <i>pajeon</i> yang terbuat dari <i>rice krispies treats</i> dengan <i>rolled fondant</i> .
3.	Campur  Pipihkan	210 gr 5 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk kulit <i>pajeon</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 1 cm lalu bentuk menjadi lingkaran dengan memberikan detail garis abstrak menggunakan <i>fondant modelling tools</i> .
4.	Campur	10 gr 1 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hijau Muda <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata,

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**PAJEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU PAJEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 23.8 cm, L: 12 cm, T: 2.8 cm dan Ø: 7.5 cm T: 4 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Pipihkan			<i>rolled fondant</i> digunakan untuk daun bawang <i>pajeon</i> .
	Taburkan			<i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 0.2 cm seperti irisan daun bawang.  <i>Rolled fondant</i> di setiap permukaan <i>pajeon</i> secara acak.
5.	Campur	5 gr 5 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Telur CMC	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk wortel <i>pajeon</i> .
	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 0.2 cm seperti irisan wortel.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**PAJEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU PAJEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 23.8 cm, L: 12 cm, T: 2.8 cm dan Ø: 7.5 cm T: 4 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Taburkan			<i>Rolled fondant</i> di setiap permukaan <i>pajeon</i> secara acak.
6.	Campur  Pipihkan  Taburkan	5 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Telur CMC	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk wortel <i>pajeon</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 0.2 cm seperti irisan wortel.  <i>Rolled fondant</i> di setiap permukaan <i>pajeon</i> secara acak.
7.	Campur	5 gr 1 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Kuning Telur CMC	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk wortel <i>pajeon</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**PAJEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU PAJEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 23.8 cm, L: 12 cm, T: 2.8 cm dan Ø: 7.5 cm T: 4 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 0.2 cm seperti irisan wortel.
	Taburkan			<i>Rolled fondant</i> di setiap permukaan <i>pajeon</i> secara acak.
8.	Oleskan		<i>Neutral Gel</i> Alkohol	<i>Pajeon</i> dengan dan Di setiap permukaan sate secara tipis.
9.	Potong			<i>Pajeon</i> menjadi 5cm x 5cm menggunakan <i>pizza cutter</i> .
10.	Bakar			<i>Pajeon</i> dengan menggunakan <i>blow torch</i> hingga menghasilkan efek terbakar.
11.	Tempatkan			<i>Pajeon</i> yang sudah dibakar di atas piring yang sudah dilapisi dengan <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**PAJEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU PAJEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 23.8 cm, L: 12 cm, T: 2.8 cm dan Ø: 7.5 cm T: 4 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
12.	Campur          Pipihkan	140 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Merah Tua CMC	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk wadah saus <i>pajeon</i> .  Sampai tipis lalu sesuaikan dengan ukuran wadah saus <i>pajeon</i> dengan Ø 7.5 cm dan tinggi 4 cm.
13.	Lapisi			Seluruh permukaan mangkuk <i>pajeon</i> yang terbuat dari <i>rice krispies</i> <i>treats</i> dengan <i>rolled fondant</i> .
14.	Campur	45 gr 4 tetes 1 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat Pewarna Hitam	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk saus <i>pajeon</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 7**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE ANJU**  
**PAJEON (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE ANJU PAJEON			Kategori: Dekorasi Kue	
			Hasil: 1 Kue, P: 23.8 cm, L: 12 cm, T: 2.8 cm dan Ø: 7.5 cm T: 4 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Lelehkan		<i>Rolled Fondant</i> Air	dengan Sampai mencair lalu tuang di atas mangkuk <i>pajeon</i> .
15.	Campur  Pipihkan  Taburkan  Tempatkan	5 gr 1 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Cokelat <i>CMC</i>	dan Uleni sampai tercampur rata, <i>rolled fondant</i> digunakan untuk biji wijen pada saus <i>pajeon</i> .  <i>Rolled fondant</i> sampai memiliki ketebalan 0.1 cm lalu bentuk seperti biji wijen.  <i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menjadi biji wijen di atas saus <i>pajeon</i> .  Saus <i>pajeon</i> di bagian tengah piring.
16.	Letakkan			<i>Pajeon</i> di atas kue meja berwarna merah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SOJU**

<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			Kategori: Bahan Dekorasi	
			Hasil: 230 gr, Ø: 6.5 cm dan T: 22.5 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			<i>Silicone rubber</i> dengan diameter 6.5 cm dan tinggi 22.5 cm yang sudah dicetak dengan botol soju.
2.	Masukkan	20 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
3.	Panaskan			<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C.
4.	Masukkan	2 tetes	Pewarna Hijau Tua	Ke dalam <i>isomalt</i> yang sudah mencair.
5.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
6.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan dan dingin ke <i>silicone rubber</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SOJU (LANJUTAN)**

<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			<b>Kategori: Bahan Dekorasi</b>	
			<b>Hasil: 230 gr, Ø: 6.5 cm dan T: 22.5 cm</b>	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
				Tunggu hingga mengeras.
7.	Masukkan	70 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
8.	Panaskan		Air	<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C. Olesi bagian samping pada panci dengan <i>brush</i> dan jika dibutuhkan.
9.	Masukkan	3 tetes	Pewarna Hijau Muda	Ke dalam <i>isomalt</i> yang sudah mencair.
10.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
11.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SOJU (LANJUTAN)**

<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			Kategori: Bahan Dekorasi	
			Hasil: 230 gr, Ø: 6.5 cm dan T: 22.5 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
				ke dalam <i>silicone rubber</i> lalu lapis bagian dalam secara meyeluruh. Tunggu sampai mengeras.
12.	Masukkan	70 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
13.	Panaskan		Air	<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C. Olesi bagian samping pada panci dengan <i>brush</i> dan jika dibutuhkan.
14.	Masukkan	3 tetes	Pewarna Hijau Muda	Ke dalam <i>isomalt</i> yang sudah mencair.
15.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SOJU (LANJUTAN)**

<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			Kategori: Bahan Dekorasi	
<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			Hasil: 230 gr, Ø: 6.5 cm dan T: 22.5 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
				gelembung menghilang.
16.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan ke dalam <i>silicone</i> <i>rubber</i> lalu lapis bagian dalam secara meyeluruh. Tunggu sampai mengeras.
17.	Masukkan	70 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
18.	Panaskan		Air	<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C. Olesi bagian samping pada panci dengan <i>brush</i> dan jika dibutuhkan.
19.	Masukkan	3 tetes	Pewarna Hijau Muda	Ke dalam <i>isomalt</i> yang sudah mencair.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SOJU (LANJUTAN)**

<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			Kategori: Bahan Dekorasi	
			Hasil: 230 gr, Ø: 6.5 cm dan T: 22.5 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
20.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
21.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan ke dalam <i>silicone rubber</i> lalu lapis bagian dalam secara meyeluruh. Tunggu sampai mengeras.
22.	Lepaskan			Seluruh <i>silicone rubber</i> dari <i>sugar casting</i> secara perlahan.
23.	Tempatkan			<i>Sugar casting</i> yang berbentuk <i>shoot glass</i> di suhu ruang.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SOJU (LANJUTAN)**

<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			<b>Kategori: Bahan Dekorasi</b>	
			<b>Hasil: 230 gr, Ø: 6.5 cm dan T: 22.5 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
24.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
25.	Campur  Pipihkan	50 gr	<i>Rolled Fondant</i> Putih <i>CMC</i>	dan  <i>Rolled fondant</i> sampai tipis lalu sesuaikan dengan label <i>soju</i> yang berukuran panjang 6.5 cm dan lebar 8.5 cm.
26.	Lukis  Tempelkan		<i>Gel Food Color</i> Hitam	Permukaan label <i>soju</i> menggunakan  Dan kuas bertuliskan hangul “ <i>cham i seul</i> ”.  <i>Rolled fondant</i> pada bagian depan botol <i>soju</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 8**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SOJU (LANJUTAN)**

<i>SUGAR CASTING SOJU</i>			Kategori: Bahan Dekorasi	
			Hasil: 230 gr, Ø: 6.5 cm dan T: 22.5 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
40.	Letakkan			<i>Soju</i> yang terbuat dari <i>sugar casting</i> di atas kue meja berwarna merah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SHOOT GLASS**

<i>SUGAR CASTING SHOOT GLASS</i>			Kategori: Bahan Dekorasi	
			Hasil: 65 gr, Ø: 5.5 cm dan T: 5.5 cm	
NO.	METODE	KUAN TITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			<i>Silicone rubber</i> dengan diameter 5.5 cm yang sudah dicetak dengan <i>shoot glass</i> .
2.	Masukkan	20 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
3.	Panaskan			<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SHOOT GLASS (LANJUTAN)**

<b>SUGAR CASTING SHOOT GLASS</b>			<b>Kategori: Bahan Dekorasi</b>	
			<b>Hasil: 65 gr, Ø: 5.5 cm dan T: 5.5 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
4.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
5.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan dan dingin ke <i>silicone rubber</i> Tunggu sampai mengeras.
6.	Masukkan	15 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
7.	Panaskan		Air	<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C. Olesi bagian samping pada panci dengan <i>brush</i> dan jika dibutuhkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SHOOT GLASS (LANJUTAN)**

<b>SUGAR CASTING SHOOT GLASS</b>			<b>Kategori: Bahan Dekorasi</b>	
			<b>Hasil: 65 gr, Ø: 5.5 cm dan T: 5.5 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
8.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
9.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan ke dalam <i>silicone rubber</i> lalu lapisinya bagian dalam secara menyeluruh. Tunggu sampai mengeras.
10.	Masukkan	15 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
11.	Panaskan		Air	<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C. Olesi bagian samping pada panci dengan <i>brush</i> dan jika dibutuhkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SHOOT GLASS (LANJUTAN)**

<b>SUGAR CASTING SHOOT GLASS</b>			<b>Kategori: Bahan Dekorasi</b>	
			<b>Hasil: 65 gr, Ø: 5.5 cm dan T: 5.5 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
12.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
13.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan ke dalam <i>silicone rubber</i> lalu lapis bagian dalam secara menyeluruh. Tunggu sampai mengeras.
14.	Masukkan	15 gr	<i>Isomalt</i>	Ke dalam panci.
15.	Panaskan		Air	<i>Isomalt</i> pada bagian tengah panci sampai suhu 180°C. Olesi bagian samping pada panci dengan <i>brush</i> dan jika dibutuhkan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SHOOT GLASS (LANJUTAN)**

<b>SUGAR CASTING SHOOT GLASS</b>			<b>Kategori: Bahan Dekorasi</b>	
			<b>Hasil: 65 gr, Ø: 5.5 cm dan T: 5.5 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
16.	Matikan			Api jika suhu sudah mencapai 180°C. Lalu tunggu sampai gelembung menghilang.
17.	Tuang			<i>Isomalt</i> yang sudah dilelehkan ke dalam <i>silicone rubber</i> lalu lapisinya bagian dalam secara menyeluruh. Tunggu sampai mengeras.
18.	Lepaskan			Seluruh <i>silicone rubber</i> dari <i>sugar casting</i> secara perlahan.
19.	Tempatkan			<i>Sugar casting</i> yang berbentuk <i>shoot glass</i> di suhu ruang.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 9**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN SUGAR**  
**CASTING SHOOT GLASS (LANJUTAN)**

<b>SUGAR CASTING SHOOT GLASS</b>			<b>Kategori: Bahan Dekorasi</b>	
			<b>Hasil: 65 gr, Ø: 5.5 cm dan T: 5.5 cm</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUAN TITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
20.	Letakkan			<i>Shoot glass</i> yang terbuat dari <i>sugar casting</i> di atas kue meja berwarna merah.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

#### 5. Kebutuhan Alat






Dalam membuat produk makanan *anju*, penulis dibantu dengan peralatan serta kelengkapan yang digunakan untuk memperlancar selama proses pembuatan berlangsung.

**TABEL 10**  
**DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG**

<b>NO.</b>	<b>NAMA ALAT</b>	<b>GAMBAR</b>	<b>KEGUNAAN</b>
1.	<i>Silicon Fondant Matt</i>		Sebagai alas pada penipisan <i>rolled fondant</i> .
2.	<i>Small Knife</i>		Sebagai alat pemotong ada saat mendekor kue.

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 10**  
**DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
3.	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk membentuk efek detail pada <i>fondant</i> .
4.	<i>Fondant Smoother</i>		Sebagai alat untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> .
5.	<i>Rolling Pin</i>		Sebagai alat dalam menipiskan serta meratakan <i>fondant</i> .
6.	<i>Scraper</i>		Sebagai alat yang digunakan dalam memotong dan pengambilan <i>fondant</i> .
7.	<i>Brush</i> untuk Pewarna Bubuk		Sebagai alat yang digunakan pada saat menempelkan <i>fondant</i> dan memberikan warna <i>detail</i> pada <i>fondant</i> .






Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 10**  
**DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
8.	<i>Cutting Matt</i>		Sebagai alas yang digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
9.	<i>Scale</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> .
10.	<i>Measuring Tools</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk mengukur <i>fondant</i> .
11.	<i>Turning Table</i>		Sebagai alas yang digunakan pada mendekorasi kue.
12.	<i>Small Bowl</i>		Sebagai wadah yang digunakan untuk menempatkan bahan cair.

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 10**  
**DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
13.	<i>Blow Torch</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk memberikan efek detail terbakar pada <i>fondant</i> .
14.	<i>Pizza Cutter</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk memotong <i>fondant</i> yang melengkung.
15.	<i>Silicone Brush</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk mengoles bagian samping panci pada saat melelehkan <i>isomalt</i> .
16.	Panci		Sebagai alat yang digunakan untuk melelehkan <i>isomalt</i> .
17.	<i>Silicone Rubber</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk mencetak pada pembuatan <i>sugar casting</i> .

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 10**  
**DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
18.	<i>Ring Cutter</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
19.	Tusuk Gigi		Sebagai alat yang digunakan untuk memberikan pewarna pada <i>fondant</i> .
20.	Sendok		Sebagai alat yang digunakan untuk mengaduk <i>neutral gel</i> dan alkohol.
21.	<i>Rubber Spatula</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk mengaduk <i>isomalt</i> .
22.	Palet Lukis		Sebagai wadah yang digunakan untuk menempatkan pewarna bubuk.

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021.

**TABEL 10**  
**DAFTAR PERALATAN PENDUKUNG (LANJUTAN)**

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
23.	<i>Portable Stove</i>		Sebagai alat yang digunakan untuk melelehkan <i>isomalt</i> dan <i>fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021.

#### 6. *Purchased Order*

Pada saat membuat produk makanan *anju*, diperlukan *purchase order* yang sudah dibuat. Menurut Arens (2011:591), “*purchase order is a document used to order goods and services from vendors. It includes the description, quantity, and related information for goods and services.*”. Jadi dapat diartikan bahwa *purchase order* adalah dokumen yang dibuat oleh pembeli untuk menunjukkan barang yang ingin dibeli dari pihak penjual.

Di bawah ini merupakan penguraian dari *purchase order* yang disusun dalam bentuk tabel

**TABEL 11**  
**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN *DUMMY***

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
1.	<i>CMC</i>	10,000	45	gram	45	gram	10,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 11**  
**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN DUMMY (LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
2.	<i>Dummy Mangkuk Jjajangmyeon</i>	75,000	1	buah	1	buah	75,000
3.	<i>Dummy Mangkuk Saus Pajeon</i>	25,000	1	buah	1	buah	25,000
4.	<i>Dummy Piring Dakk-ochi</i>	50,000	1	buah	1	buah	50,000
5.	<i>Dummy Piring Pajeon</i>	50,000	1	buah	1	buah	50,000
6.	<i>Gel Food Color Hitam</i>	47,000	20	ml	20	ml	47,000
7.	<i>Isomalt</i>	48,000	250	gram	500	gram	96,000
8.	<i>Neutral Gel</i>	23,000	250	gram	250	gram	23,000
9.	Pewarna Bubuk Cross Kuning Telur	20,000	15	gram	15	gram	20,000
10.	Pewarna Cross Biru Tua	20,000	15	ml	15	ml	20,000
11.	Pewarna Hakiki Biru	2,000	15	ml	15	ml	2,000
12.	Pewarna Hakiki Cokelat	2,000	15	ml	15	ml	2,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 11**  
**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
13.	Pewarna Hakiki Hijau Muda	2,000	15	ml	15	ml	2,000
14.	Pewarna Hakiki Hijau Tua	2,000	15	ml	15	ml	2,000
15.	Pewarna Hakiki Hitam	2,000	15	ml	15	ml	2,000
16.	Pewarna Hakiki Kuning Telur	2,000	15	ml	15	ml	2,000
17.	Pewarna Hakiki Merah Tua	2,000	15	botol	15	ml	2,000
18.	<i>Rolled Fondant</i>	36,000	500	gram	3000	gram	216,000
19.	Tepung Pati Jagung	10,000	500	gram	500	gram	10,000
20.	<i>Thick Block</i>	30,000	1	buah	1	buah	30,000
21.	Tusuk Sate	100	1	buah	5	buah	500
22.	<i>Vodka</i>	30,000	100	ml	100	ml	30,000
<b>TOTAL COST (Rupiah)</b>							<b>716,500</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 12**  
**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN VANILLA CAKE**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
1.	<i>Baking Powder</i>	5,500	40	gram	120	gram	16,500
2.	<i>Butter-cream</i>	18,000	250	gram	750	gram	54,000
3.	<i>CMC</i>	10,000	45	gram	45	gram	10,000
4.	<i>Dairy Cream</i>	56,000	1,000	gram	1000	gram	56,000
5.	<i>Dark Chocolate</i>	49,000	1,000	gram	1000	gram	49,000
6.	<i>Fresh Milk</i>	20,000	1,000	ml	3000	ml	60,000
7.	<i>Gel Food Color Hitam</i>	47,000	20	ml	20	ml	47,000
8.	Gula Pasir	12,500	1,000	gram	3000	gram	37,500
9.	<i>Isomalt</i>	48,000	250	gram	500	gram	96,000
10.	<i>Marsh-mellow</i>	33,000	200	gram	1200	gram	198,000
11.	<i>Neutral Gel</i>	23,000	250	gram	250	gram	23,000
12.	<i>Oil</i>	6,000	250	ml	250	ml	6,000
13.	Pewarna Bubuk Cross Kuning Telur	20,000	15	gram	15	gram	20,000
14.	Pewarna Cross Biru Tua	20,000	15	ml	15	ml	20,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 12**  
**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN VANILLA CAKE**  
**(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
15.	Pewarna Hakiki Biru	2,000	15	ml	15	ml	2,000
16.	Pewarna Hakiki Cokelat	2,000	15	ml	15	ml	2,000
17.	Pewarna Hakiki Hijau Muda	2,000	15	ml	15	ml	2,000
18.	Pewarna Hakiki Hijau Tua	2,000	15	ml	15	ml	2,000
19.	Pewarna Hakiki Hitam	2,000	15	ml	15	ml	2,000
20.	Pewarna Hakiki Kuning Telur	2,000	15	ml	15	ml	2,000
21.	Pewarna Hakiki Merah Tua	2,000	15	ml	15	ml	2,000
22.	<i>Rice Krispies</i>	25,000	130	gram	650	gram	125,000
23.	<i>Rolled Fondant</i>	36,000	500	gram	3000	gram	216,000
24.	<i>Soft Flour</i>	10,000	1,000	gram	3000	gram	30,000
25.	Telur	25,000	1,000	gram	2500	gram	62,500
26.	Tepung Pati Jagung	10,000	500	gram	500	gram	10,000
27.	<i>Thick Block</i>	30,000	1	buah	1	buah	30,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 12**  
**DAFTAR KEBUTUHAN DENGAN VANILLA CAKE**  
**(LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
28.	Tusuk Sate	100	1	buah	5	buah	500
29.	<i>Unsalted Butter</i>	33,000	227	gram	1135	gram	165,000
30.	<i>Vanilla Essence</i>	26,000	50	ml	50	ml	26,000
31.	<i>Vodka</i>	30,000	100	ml	100	ml	30,000
<b>TOTAL COST (Rupiah)</b>						<b>1,402,000</b>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

### 7. *Recipe Costing*

Menurut *The Culinary Institute of America* (2011), *recipe costing* adalah perhitungan harga bahan (*material cost*) yang telah ditentukan dengan rumus sebagai berikut:

$$AP \text{ Quantity} \times AP \text{ Cost Per Unit} = \text{Ingredient Cost}$$

*\*AP: As Purchased*

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING KEPERLUAN DEKORASI DENGAN**  
**DUMMY**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
1.	CMC	10,000	45	gram	20	gram	4,444
2.	<i>Dummy Mangkuk Jjajang-myeon</i>	75,000	1	buah	1	buah	75,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING KEPERLUAN DEKORASI DENGAN**  
**DUMMY (LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
3.	<i>Dummy</i> Mangkuk Saus <i>Pajeon</i>	25,000	1	buah	1	buah	25,000
4.	<i>Dummy</i> Piring <i>Dakkochi</i>	50,000	1	buah	1	buah	50,000
5.	<i>Dummy</i> Piring <i>Pajeon</i>	50,000	1	buah	1	buah	50,000
6.	<i>Gel Food</i> <i>Color</i> Hitam	47,000	20	ml	0.5	ml	1,175
7.	<i>Isomalt</i>	48,000	250	gram	300	gram	57,600
8.	<i>Neutral</i> <i>Gel</i>	23,000	250	gram	100	gram	9,200
9.	Pewarna Bubuk Cross Kuning Telur	20,000	15	gram	5	gram	6,667
10.	Pewarna Cross Biru Tua	20,000	15	ml	0.5	ml	667
11.	Pewarna Hakiki Biru	2,000	15	ml	1	ml	133
12.	Pewarna Hakiki Cokelat	2,000	15	ml	3	ml	400
13.	Pewarna Hakiki Hijau Muda	2,000	15	ml	1	ml	133
14.	Pewarna Hakiki Hijau Tua	2,000	15	ml	1	ml	133

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 13**  
**RECIPE COSTING KEPERLUAN DEKORASI DENGAN**  
**DUMMY (LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
15.	Pewarna Hakiki Hitam	2,000	15	ml	0.5	ml	67
16.	Pewarna Hakiki Kuning Telur	2,000	15	ml	2	ml	267
17.	Pewarna Hakiki Merah Tua	2,000	15	ml	2	ml	267
18.	<i>Rolled Fondant</i>	36,000	500	gram	2750	gram	198,000
19.	Tepung Pati Jagung	10,000	500	gram	150	gram	3,000
20.	<i>Thick Block</i>	30,000	1	buah	1	buah	30,000
21.	Tusuk Sate	100	1	buah	5	buah	500
22.	<i>Vodka</i>	30,000	100	ml	100	ml	30,000
<b>TOTAL COST (Rupiah)</b>							<b>542,653</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 14**  
**RECIPE COSTING KEPERLUAN DEKORASI DENGAN**  
**VANILLA CAKE**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
1.	<i>Baking Powder</i>	5,500	40	gram	111	gram	15,263
2.	<i>Butter-cream</i>	18,000	250	gram	750	gram	54,000
3.	<i>CMC</i>	10,000	45	gram	20	gram	4,444
4.	<i>Dairy Cream</i>	56,000	1,000	gram	500	gram	28,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 14**  
**RECIPE COSTING KEPERLUAN DEKORASI DENGAN**  
**VANILLA CAKE (LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
5.	<i>Dark Chocolate</i>	49,000	1,000	gram	500	gram	24,500
6.	<i>Fresh Milk</i>	20,000	1,000	ml	2125	ml	42,500
7.	<i>Gel Food Color Hitam</i>	47,000	20	ml	0.5	ml	1,175
8.	Gula Pasi	12,500	1,000	gram	2550	gram	31,875
9.	<i>Isomalt</i>	48,000	250	gram	300	gram	57,600
10.	<i>Marsh- mallow</i>	33,000	200	gram	1200	gram	198,000
11.	<i>Neutral Gel</i>	23,000	250	gram	100	gram	9,200
12.	<i>Oil</i>	6,000	250	ml	128	ml	3,072
13.	Pewarna Bubuk Cross Kuning Tehr	20,000	15	gram	5	gram	6,667
14.	Pewarna Cross Biru Tua	20,000	15	ml	0.5	ml	667
15.	Pewarna Hakiki Biru	2,000	15	ml	1	ml	133
16.	Pewarna Hakiki Cokelat	2,000	15	ml	3	ml	400
17.	Pewarna Hakiki Hijau Muda	2,000	15	ml	1	ml	133
18.	Pewarna Hakiki Hijau Tua	2,000	15	ml	1	ml	133
19.	Pewarna Hakiki Hitam	2,000	15	ml	0.5	ml	67

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.



**TABEL 14**  
**RECIPE COSTING KEPERLUAN DEKORASI DENGAN**  
**VANILLA CAKE (LANJUTAN)**

NO.	BAHAN	HARGA PASAR			KUAN TITAS	UNIT	HARGA BELI (Rupiah)
		HARGA	KUAN TITAS	UNIT			
20.	Pewarna Hakiki Kuning Telur	2,000	15	ml	2	ml	267
21.	Pewarna Hakiki Merah Tua	2,000	15	ml	2	ml	267
22.	<i>Rice Krispies</i>	25,000	130	gram	540	gram	103,846
23.	<i>Rolled Fondant</i>	36,000	500	gram	2750	gram	198,000
24.	<i>Soft Flour</i>	10,000	1,000	gram	2550	gram	25,500
25.	Telur	25,000	1,000	gram	2040	gram	51,000
26.	Tepung Pati Jagung	10,000	500	gram	150	gram	3,000
27.	<i>Thick Block</i>	30,000	1	buah	1	buah	30,000
28.	Tusuk Sate	100	1	buah	5	buah	500
29.	<i>Unsalted Butter</i>	33,000	227	gram	1318	gram	191,604
30.	<i>Vanilla Essence</i>	26,000	50	ml	26	ml	13,520
31.	<i>Vodka</i>	30,000	100	ml	100	ml	30,000
<b>TOTAL COST (Rupiah)</b>						<b>1,125,332</b>	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

## 8. Harga Jual

Menurut Spencer dan Rippington (2012), untuk menentukan harga jual pada suatu produk yaitu dengan menjumlah biaya makanan lalu dibagi dengan biaya makanan yang diinginkan lalu dibagi 100. Berikut tabel penjelasan tentang harga jual.

**TABEL 15**  
**HARGA JUAL DENGAN DUMMY**

<b>NO.</b>	<b>ITEM</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA (Rupiah)</b>
1.	<i>Dummy</i>	4	buah	200,000
2.	<i>Recipe costing</i> keperluan dekorasi	18	<i>item</i>	342,653
<b>TOTAL RECIPE COST</b>				<b>542,653</b>
<b>CREATIVITY AND ARTS 40%</b>				<b>217,061</b>
<b>TOTAL COST</b>				<b>759,714</b>
<b>DESIRED COST PERCENT</b>				<b>35%</b>
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>				<b>2,170,611</b>
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				<b>2,175,000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

**TABEL 16**  
**HARGA JUAL DENGAN VANILLA CAKE**

<b>NO.</b>	<b>ITEM</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>UNIT</b>	<b>HARGA (Rupiah)</b>
1	<i>Recipe costing</i> dengan <i>vanilla</i> <i>cake</i>	14338	gram	782,679
2	<i>Recipe costing</i> keperluan dekorasi	18	<i>item</i>	342,653
<b>TOTAL RECIPE COST</b>				<b>1,125,332</b>
<b>CREATIVITY AND ARTS 40%</b>				<b>450,133</b>
<b>TOTAL COST</b>				<b>1,575,465</b>
<b>DESIRED COST PERCENT</b>				<b>35%</b>
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>				<b>4,501,328</b>
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>				<b>4,505,000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

#### **D. Pelaksanaan Kegiatan**

##### 1. Tempat

###### a. Tempat Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Rumah penulis: Perumahan Limus Pratama Regency Jl. Purwakarta IX Blok. J6 No. 16 Limusnunggal Cileungsi Bogor Jawa Barat 16820.

###### b. Tempat Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Rumah penulis: Perumahan Limus Pratama Regency Jl. Purwakarta IX Blok. J6 No. 16 Limusnunggal Cileungsi Bogor Jawa Barat 16820.

##### 2. Waktu

###### a. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Maret-Juni 2021.

###### b. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

- 22 Juli 2021.