

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG PENELITIAN

Cake decoration merupakan seni artistik dalam pembuatan sebuah kue. Biasanya jenis kue yang sering digunakan untuk dekorasi antara lain kue ulang tahun, kue pernikahan, *cupcakes*, atau segala jenis kue yang menggunakan krim sebagai salah satu bahan yang dominan. Seni *cake decoration* biasanya menjadikan sebuah kue memiliki tampilan yang berbeda dari biasanya. Dengan menggunakan *buttercream* dan *fondant*, kue akan dibentuk sedemikian rupa sehingga memiliki tampilan yang unik, menarik, dan memiliki nilai seni (*Smartpluspro*, 2018).

Sejarah *cake decorating* dunia bermula dari pertengahan abad ke-17 saat loyang-loyang *cake* mulai mewabah di daratan Eropa. Selama 200 tahun berikutnya, berbagai *cake* yang didekor dengan indah terpajang dan menarik perhatian para tamu di pesta-pesta para bangsawan di Eropa. Kemudian pada pertengahan abad ke-19, Prancis memasukkan hidangan penutup dengan berbagai rangkaian kue-kue manis, di mana *cake* yang cantik mulai sering dihadirkan dan hal ini mewabah lagi ke seantero Eropa (*Lifestyle Okezone*, 2010).

Selanjutnya, *cake decorating* semakin berjaya seiring dengan bertumbuhnya industri gula *cake (sugarcraft)* dan menjadi suatu bagian seni populer di kawasan Amerika Utara, Eropa Barat, Australia, dan Afrika Selatan. Berbagai peralatan, aliran dekorasi, bahan baku, dan ornamen marak menjelajah berbagai negara di mana pesta perkawinan dan ulang tahun menjadi ritual yang disakralkan. Indonesia salah satu negara yang menerima pengaruh budaya dari luar negeri dan mengawinkan berbagai aliran yang ada, kemudian bersintesis lagi dengan melahirkan budaya khas Indonesia sendiri (*Lifestyle Okezone*, 2010).

Tujuan menghias kue adalah menutup kue atau *cake* dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue atau *cake* yang bertujuan untuk (*Caste Wedding Cake*, 2019).

1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk.
2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik.
3. Menyatakan ungkapan atau maksud menghias kue (ucapan selamat).
4. Menjadi pusat perhatian (*centre of interest*).

Hari ulang tahun bisa dipakai sebagai momen pengingat untuk melakukan refleksi diri tentang perjalanan hidup seseorang, apa saja yang telah dilakukan, diraih, apa yang belum, apa suka dan duka dalam mengarungi kehidupan ini. Di balik peristiwa ulang tahun terkandung pesan bahwa usia hidup bertambah (Raharjo, 2015).

Terdapat berbagai macam bahan dalam mendekorasi kue ulang tahun, seperti menggunakan *buttercream*, *glaze*, *gum paste*, *royal icing* dan *fondant*. Penulis memilih *rolled fondant* sebagai bahan praktek untuk menyelesaikan Tugas Akhir ini. *Fondant/ rolled fondant* adalah bahan dekorasi *cake* yang cenderung elastis sehingga sangat mudah dibentuk sesuai keinginan. *Sugar paste (rolled fondant)* merupakan *icing paste* yang terbuat dari *icing sugar*, air, dan gelatin. Biasanya dibeli, bukan buatan rumah, karena anda dapat membeli *fondant* siap pakai berkualitas tinggi. digunakan untuk menutupi kue, papan, untuk membuat bunga, bentuk dan dekorasi kue (Sear, Juliet. 2015).

Terdapat berbagai jenis pewarna makanan seperti pasta, pewarna makanan bubuk, *liquid*, dan *oil based*. Untuk keperluan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan pewarna makanan yang berbentuk *water based* agar mempercantik dekorasi kue. Bahan dasar ini dipilih karena lebih mudah diaplikasikan pada *rolled fondant*.

Dalam penulisan Tugas Akhir dengan topik “*Food Presenting: Cake Decoration*” ini penulis memilih tema “*Winnie the Pooh and friends*” untuk di aplikasikan pada *birthday cake*. Pemilihan tema tersebut

terinspirasi dari cerita *winnie the pooh* karya AA. Milne di tahun 1926. Ia terinspirasi dari anaknya yaitu Christopher Robin yang memiliki beberapa boneka yaitu yang masing-masing dinamai *Winnie, Piglet, Eeyore, Kanga, Roo, dan Tiger*. Christopher Robin adalah tokoh nyata dan ia merupakan anak dari pencipta karakter *Winnie the Pooh*, yakni A. A. Milne. Dia mengikutinya dengan puisi "*Teddy Bear*" yang menyebutkan "*Mr. Edward Bear*" segera dinamai ulang oleh Christopher Robin setelah kunjungan ke Kebun Binatang London, tempat beruang hitam yang diselamatkan dari Winnipeg "*Winnie*" tentu saja dijadikan rumahnya. Dan dalam buku puisi *Winnie*. Milne tahun 1924 (Sauer, Patrick. 2017

Christopher sangat menyukai *Winnie*, sampai-sampai ia mengganti nama boneka beruangnya yang semula bernama Edward menjadi *Winnie the Pooh*, sebuah nama yang merupakan gabungan dari nama *Winnie* sendiri dengan nama seekor angsa peliharaannya yang bernama *Pooh* (adventures blog, 2017). Dan Christopher Robin meminta ayahnya untuk mengarang dongeng tentang Pooh dan benang yang dipintalnya membentuk Pooh yang dikenal dan dicintai dunia saat ini (Sauer, Patrick. 2017).

Cerita *Winnie the Pooh* beruang berwarna kuning atau cokelat keemasan yang amat menyukai madu ini. Sebagai salah satu tokoh kartun universal, kisah *Winnie the Pooh* sangat disukai oleh anak-anak di seluruh dunia. Bersama teman-temannya *Piglet, Eeyore, dan Tiger* kartun atau cerita anak-anak ini mengisahkan kehidupan mereka di hutan (Lahitani, 2015). Ceritanya yang mengisahkan *Winnie the Pooh* dan teman-temannya yang tinggal di dalam hutan membuat cerita ini banyak disukai oleh anak-

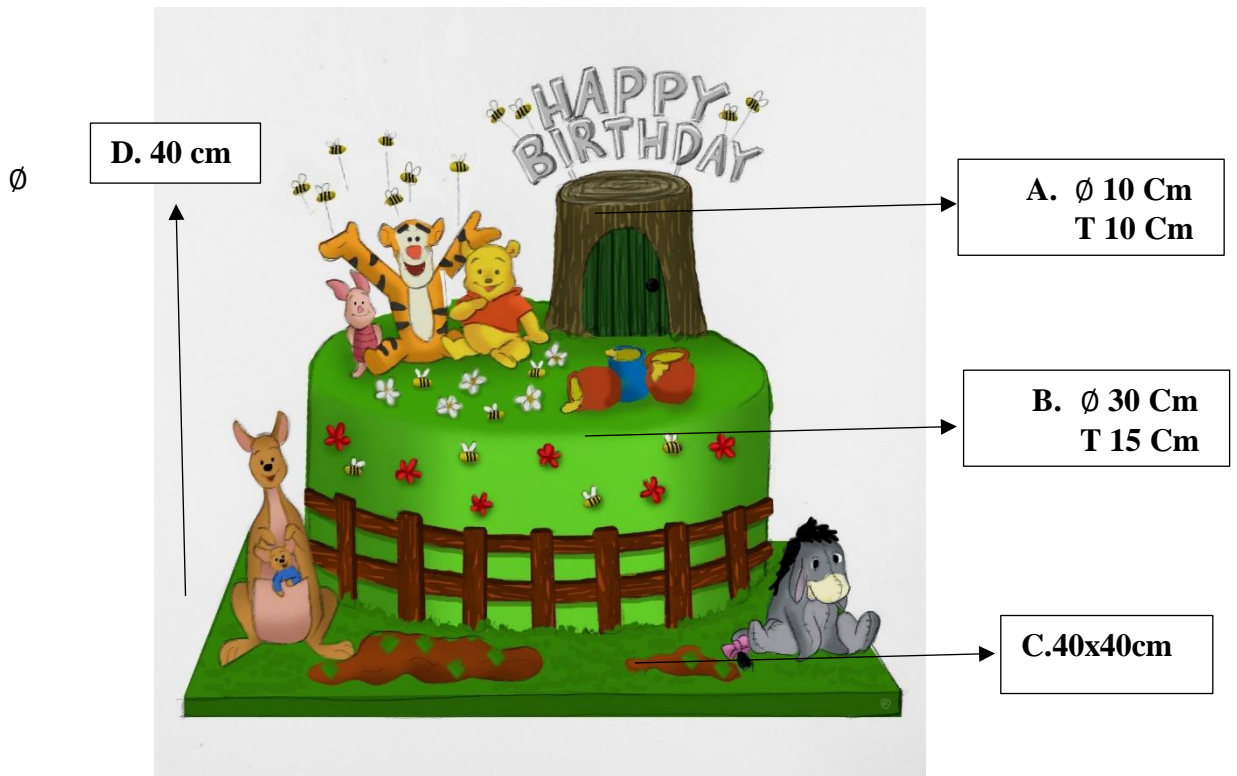
anak. Film *Winnie The Pooh* mengajarkan mengenai persahabatan, petualangan dan penyelesaian suatu masalah.

Salah satu inspirasi untuk beberapa properti Walt berasal dari cerita yang dia dan istri Lillian akan bacakan kepada putri mereka sebelum tidur. Menurut arsiparis Disney Dave Smith, Walt menyaksikan anak-anaknya menikmati cerita seperti *Winnie the Pooh* dan *Mary Poppins*, dan ini mengilhami dia untuk membuat beberapa film yang kita kenal dan sukai hari ini (Sharpe, Josh. 2018).

Setelah Walt memperoleh hak atas *Winnie the Pooh* pada tahun 1961, ia menempatkan beberapa orang terbaiknya untuk mengerjakan proyek tersebut. Woolie Reitherman adalah sutradara untuk film pendek pertama, dan beberapa lainnya dari Sembilan Orang Tua Walt juga mengerjakan proyek tersebut (Sharpe, Josh. 2018).

B. Desain Produk

GAMBAR 1. 1
SKETSA PRODUK



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

Keterangan :

- A. Ø 10 cm tinggi *dummy* 10 cm.
- B. Ø 30 cm tinggi *dummy* 15 cm.
- C. *thickblock* dengan ukuran 40x40 cm.
- D. total keseluruhan tinggi *thickblock* hingga tier A yaitu 40 cm.

Kue ini terdiri dari 2 tingkat dengan diameter yang berbeda dan menggunakan alas kayu tebal dengan ukuran 40x40 cm yang akan dihias seperti hutan, tempat tinggal winnie the pooh dan ditambahkan *figurine* teman-temannya di sekitar *tier* yang pertama.

Selanjutnya, alas kayu akan ditutup menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau dan dibentuk menyerupai rerumputan dan danau. *royal icing* warna coklat yang menyerupai lumpur dan ditambahkan dekorasi rumput diatas lumpur sebanyak 6 pcs. Ditambahkan *detail* pada pojok kanan yaitu *figurine Eeyore* dengan menggunakan warna abu-abu yang berbentuk seperti keledai dengan tinggi 8 cm dan di pojok kiri yaitu *figurine Kanga* dengan tinggi 10 cm dan *Roo* dengan tinggi 4 cm. menggunakan warna dasar coklat tua dan *soft pink* yang berbentuk seperti kanguru.

Selanjutnya, pada tingkat ke-1 yang memiliki diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm ini akan di lapisi dengan *rolled fondant* berwarna hijau seperti rerumputan dan penulis menambahkan *detail* pada bagian samping *dummy* menggunakan *rolled fondant* yang berbentuk bunga berwarna merah pekat dengan ukuran 4 cm sebanyak 13 pcs, lebah berwarna kuning berukuran 1 cm sebanyak 17 pcs, dan pagar berwarna coklat berukuran 1.5cm lebar dan tinggi 8 cm sebanyak 13 pcs. Untuk permukaan *tier* pertama akan ditambahkan *figurine tiger* menggunakan warna oranye dan dibentuk seperti *figurine* harimau dengan tinggi 9 cm *figurine piglet* menggunakan warna pink dan dibentuk seperti bentuk babi dengan ukuran 7cm, dan *winnie the pooh* menggunakan warna kuning dan merah, dibentuk seperti bentuk beruang dengan ukuran tinggi 8cm dan di depan *tier* ke 2

ada beberapa gentong madu yang tumpah berwarna biru dan merah dengan ukuran tinggi 4cm sebanyak 3 pcs.

Tingkat kedua yang memiliki diameter 10cm dan tinggi 10 cm. Tingkat kedua ini akan dilapisi dengan *rolled fondant* dengan warna beberapa warna. Bagian samping *dummy* akan diwarnai, warna coklat seperti kayu kemudian permukaan *dummy* akan diwarnai dengan warna coklat muda seperti bagian di dalam kayu. Lalu di atasnya diberikan ornamen lebah di permukaan *dummy* sebanyak 4 pcs dan *toppper* bertuliskan *happy birthday* yang dibeli.

C. Tinjauan Produk

Berikut ini adalah Tinjauan Produk dari Tugas akhir yang berjudul “ Kue Ulang Tahun Bertema *Winnie The Pooh And Friends* “ yang terdiri dari Standart Recipe, peralatan yang dibutuhkan, Recipe costing dan Selling Price.

1. *Recipe Butter Cake*

TABEL 1. 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

<i>CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>			Category : CAKE	
			Yield : 1 WHOLE @ Ø 30 CM & 1 WHOLE Ø 10CM	
<i>NO</i>	<i>METODE</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
1	Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan.
2	Campurkan	760 gr 560 gr 20gr	<i>Unsalted Butter</i> <i>Granulated Sugar</i> TBM	Kocok hingga gula hingga tercampur rata hingga berwarna putih menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> dan mengembang.
3	Masukan	15 pcs	Telur	Satu persatu hingga tercampur rata.
4	Ayak	450 gr 27 gr 7 gr 80 gr	<i>Soft Flour</i> <i>Milk Powder</i> <i>Baking Powder</i> <i>Cocoa Powder</i>	kemudian aduk hingga adonan merata menggunakan <i>rubber spatula</i> . jangan sampai ada tepung yang menggumpal.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

<i>CHOCOLATE BUTTER CAKE</i>			Category : CAKE Yield: 1 WHOLE @ Ø 30 CM & 1 WHOLE Ø 10CM	
<i>NO</i>	<i>METODE</i>	<i>QUANTITY</i>	<i>INGREDIENTS</i>	<i>EXPLANATION</i>
3	Tuangkan			adonan ke dalam cake tin yang sudah diberikan <i>greasing oil</i> .
4	Panggang			Di suhu 180 C selama 45 menit. setelah matang.
5	Dinginkan			Diatas cooling wire hingga kue dingin.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

2. Recipe kue keseluruhan

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS

Hasil : 1 Cake 2 Tier

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat dekorasi rumput diatas <i>Thick Block</i>				
1	persiapkan			Peralatan dan bahan yang akan digunakan.
2	Campurkan	700 gr 12 tetes 3 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau tua Pewarna hitam	Hingga tercampur rata.
3	Lapisi	1 pcs 1 pcs	<i>Plastic wrap</i> <i>Thick Block</i> (berukuran 40x40 cm)	sampai tertutup rata. olesi dengan lem <i>cmc</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> dengan menggunakan <i>rolling pin</i> diatas <i>sillicone matt</i> . Hingga sesuai dengan ukuran untuk menutupi <i>thick block</i> .
5	Tutupi			<i>Thick block</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan.
6	Tekan		<i>Alumunium foil</i>	Di atas <i>rolled fondant</i> sehingga membentuk seperti rerumputan.
7	Potong			<i>Rolled fondant</i> seperti menyerupai kubangan lumpur.
8	Tuang			<i>Royal icing</i> yang sudah diberikan pewarna coklat, ke cetakan kubangan lumpur.
9.	Tambahkan			Dekorasi rumput diatas royal icing yang sudah kering menggunakan lem <i>cmc</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Covering Tier pertama</i>				
10	campurkan	1400 gr 14 tetes 5 tetes	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau muda Pewarna hijau tua	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.
11	Lapisi	1 pcs 1 pcs	<i>Dummy</i> (ukuran 30 cm T : 15 cm) <i>Plastic wrap</i>	Menggunakan <i>plastic wrap</i> hingga menutupi <i>dummy</i> , lalu berikan lem <i>cmc</i> diseluruh permukaan <i>dummy</i> .
12	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diwarnai diatas <i>sillicone matt</i> hingga sekiranya sudah cukup untuk men- <i>cover dummy</i> .
13	Tutupi			<i>Dummy</i> hingga tertutup rata lalu rapihkan menggunakan <i>fondant smoother</i> .
Membuat dekorasi pagar				
14	campurkan	200 gr 8 tetes 3 gr	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat <i>Cmc</i>	Hingga semua tercampur dengan rata.
15	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diwarnai diatas <i>sillicone matt</i> hingga cukup untuk membuat pagar.
16	Potong			<i>Rolled fondant</i> hingga membuat seperti pagar lalu gunakan <i>modeling tools</i> untuk membuat garis agar lebih menyerupai pagar.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
17	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang berbentuk pagar menggunakan lem <i>cmc</i> agar pagar menempel dengan baik.
Membuat dekorasi bunga dan lebah				
18	campurkan	100 gr 3 tetes 2 gr 30gr 3 tetes 2 gr 5 gr 1 tetes <i>pinch</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i>	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.
19	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> bewarna merah diatas <i>silicone matt</i> hingga sekiranya sudah cukup untuk dicetak.
20	Cetak			<i>Rolled fondant</i> berwarna merah yang sudah ditipiskan menggunakan <i>flower cutter</i> lalu angkat.
21	Bulatkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning, ukurannya kecil saja hingga dibentuk seperti putik bunga.
22	Tempelkan			Putik bunga yang sudah di bentuk diatas bunga menggunakan lem <i>cmc</i> agar menempel dengan baik.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat dekorasi lebah				
23	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning hingga berbentuk seperti badan lebah, (setengah lingkaran).
24	siapkan	20gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk membuat sayap lebah.
25	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> bewarna hitam diatas <i>silicone matt</i> hingga sekiranya sudah cukup untuk dicetak.
26	Potong			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam yang sudah ditipiskan menggunakan pisau, hingga membuat garis panjang lalu angkat.
27	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> lalu cetak menggunakan <i>modeling tools</i> hingga menyerupai bentuk sayap lebah.
28	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam yang sudah dipotong diatas badan lebah menggunakan lem <i>cmc</i> dan tempelkan sayap lebah menggunakan lem <i>cmc</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
29	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam seperti bulat kecil untuk mata lebah, lalu tempelkan menggunakan lem <i>cmc</i> .
<i>Covering Tier ke-2</i>				
30	Campurkan	40 gr 1 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna coklat	Hingga tercampur dengan rata
31	Tipiskan			<i>Rolled Fondant</i> yang sudah diberi warna hingga tipis
32	Lapisi	1 pcs	<i>Dummy</i> (berukuran 10cm T : 10cm) <i>Plastic wrap</i>	Hingga menutupi <i>dummy</i>
33	Oleskan		Lem <i>cmc</i>	Diseluruh permukaan <i>dummy</i> hingga rata.
34	Tutupi			Permukaan <i>dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan.
35	Campurkan	120 gr 4 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna coklat	Hingga tercampur rata
36	potong			<i>Rolled Fondant</i> yang sudah diberi warna hingga menjadi beberapa bagian.
37	Tipiskan			<i>Rolled Fondant</i> yang sudah dipotong lalu tempelkan.
38	Gunakan			<i>Moeling Tools</i> untuk memberikan kesan guratan kayu.
39	Campurkan	40 gr 3 tetes	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau tua	Hingga tercampur dengan rata.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
40	Tipiskan			<i>Rolled Fondant</i> yang sudah diberi warna lalu potong menyerupai bentuk pintu
41	Tempelkan			Menggunakan lem <i>cmc</i> lalu tempelkan gagang pintu menggunakan <i>fondant</i> berwarna hitam
42	Gunakan			<i>Modeling Tools</i> berikan aksan garis seperti pintu kayu.
Membuat <i>fugurine Winnie The Pooh</i> (beruang)				
43	Campurkan	120 gr 5 tetes 2 gr 20 gr 2 tetes <i>pinch</i> 5 gr 1 tetes <i>Pinch</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i>	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.
44	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> seperti badan beruang dan dibentuk perutnya condong ke depan., lalu bentuk tangan, kaki dan telinga dibantu dengan <i>modeling tools</i> .
45	Potong	2	Tusuk gigi	Sepanjang menjadi 3 bagian menggunakan gunting untuk menopang bagian tubuh.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
46	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam, lalu bentuk seperti alis dan juga mata.
47	Pasangkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah di bentuk(tangan, kaki, kuping) menjadi satu bagian dan tusukan kawat dan berikan lem <i>cmc</i> agar <i>figurine</i> kokoh.
48	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> berwarna merah, lalu potong menggunakan pisau hingga berbentuk seperti baju, lengan baju dan lidah.
49	Pasangkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk seperti baju menggunakan lem <i>cmc</i> .
50	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam , seperti bentuk mata alis dan juga hidung.
51	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menggunakan lem <i>cmc</i> dan juga pinset.
Membuat <i>figurine piglet (babi)</i>				
52	Campurkan	60 gr 2 tetes <i>Pinch</i> 5 gr 1 tetes <i>Pinch</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i>	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
53	Uleni	20 gr 20 gr	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda <i>Rolled fondant</i>	<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda, dengan <i>rolled fondant</i> berwarna putih minggu membuat warna <i>soft pink</i> .
54	Potong	2	Tusuk gigi	Sepanjang 2 cm menggunakan gunting untuk menopang bagian tubuh.
55	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda, lalu bentuk seperti hidung dan badan babi lalu diberikan garis menggunakan <i>modeling tools</i> agar terlihat seperti badan piglet. Bentuk <i>rolled fondant</i> berwarna <i>soft pink</i> menjadi kaki, tangan dan kuping menggunakan <i>modeling tools</i> .
56	Pasangkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk hingga membentuk seperti <i>figurine</i> babi.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Membuat <i>fugurin eeeyore</i> (keledai)				
57	Campurkan	150 gr 4 tetes 2 gr 20 gr 1 tetes <i>Pinch</i> 5 gr 1 tetes <i>Pinch</i> 20 gr 1 tetes 1 tetes <i>Pinch</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru Pewarna merah <i>cmc</i>	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.
58	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna abu-abu hingga membentuk badan keledai. Lalu bentuk bagian tubuh seperti tangan, buntut dan kepala
59	Potong	2	Tusuk gigi	Sepanjang menjadi 3 bagian menggunakan gunting untuk menopang bagian tubuh.
60	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menggunakan lem <i>cmc</i> , kemudian tempelkan semua bagian tubuhnya yang sudah diberikan tusuk gigi untuk menyambung bagian tubuhnya menjadi satu.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
61	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> berwarna abu abu muda dan ungu.
62	Potong			<i>Rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan lalu bentuk lonjong untuk ditempelkan di bagian badan keledai (abu abu muda) dan bentuk dalaman kuping (ungu)
63	Tempelkan			Menggunakan lem <i>cmc</i>
64	Gulungkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna hitam memanjang, tempelkan di bagian kepala lalu gunting sehingga membentuk seperti rambut keledai, dan bentuk untuk buntut <i>eyoree</i> .
65	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna merah muda lalu bentuk seperti pita lalu tempelkan di buntut keledai menggunakan lem <i>cmc</i> .
Membuat <i>fugurin Kanga & roo (kanguru)</i>				
66	Campurkan	200 gr 8 tetes 2 tetes 2 gr 40 gr 1 tetes <i>Pinch</i> 10 gr 2 tetes <i>Pinch</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat Pewarna hitam <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Cmc</i>	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
67	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna coklat hingga membentuk badan kanguru. Lalu bentuk bagian tubuh seperti tangan, buntut, kuping dan kepala
68	Potong	4	Tusuk gigi	Sepanjang menjadi 3 bagian menggunakan gunting untuk menopang bagian tubuh.
69	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk menggunakan lem <i>cmc</i> , kemudian tempelkan semua bagian tubuhnya yang sudah diberikan tusuk gigi untuk menyanggah bagian tubuhnya menjadi satu.
70	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna <i>soft pink</i> , lalu bentuk lonjong menggunakan pisau, tempelkan menggunakan lem <i>cmc</i> .
71	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> menyerupai anak kanguru.
72	Pipihkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna biru dan tempelkan ke anak kanguru seperti dibentuk pakaian, lalu tempelkan bagian badan anak kanguru.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
73	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> berwarna <i>soft pink</i> yang sudah dipipihkan menjadi seperti kantong kanguru
Membuat <i>fugurin tiger</i> (harimau)				
74	Campurkan	160 gr 5 tetes 2 tetes 2 gr 40 gr 1 tetes <i>Pinch</i> 5 gr 1 tetes <i>Pinch</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna merah <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna hitam <i>Cmc</i>	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.
75	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> berwarna oranye hingga membentuk badan harimau. Lalu bentuk bagian tubuh seperti kaki, tangan, buntut, kuping dan kepala.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 2
STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE THE
POOH AND FRIENDS
(LANJUTAN)

Hasil : 1 *Cake 2 Tier*

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
76	Potong	2	Tusuk gigi	Sepanjang menjadi 3 bagian menggunakan gunting untuk menopang bagian tubuh.
77	Tipiskan			<i>Rolled fondant</i> berwarna kuning muda lalu bentuk lonjong dan tempelkan di badan harimau menggunakan lem <i>cmc</i> .
78	Pasangkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk hingga menjadi satu bagian menggunakan tusuk gigi dan lem <i>cmc</i> .
Membuat dekorasi gentong madu				
79	Campurkan	30 gr 2 tetes <i>Pinch</i> 60 gr 3 tetes <i>Pinch</i> 10 gr 1 tetes <i>Pinch</i>	<i>Rolled fondant</i> Pewarna biru <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Cmc</i> <i>Rolled fondant</i> Pewarna merah <i>Cmc</i>	Hingga rata dan warnanya sesuai dengan warna yang diinginkan.
80	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> bewarna merah dan biru seperti gentong madu menggunakan <i>modeling tools</i> .
81	Masukan			<i>Rolled fondant</i> bewarna kuning ke dalam gentong dan berikan aksent sedikit tumpah seperti madu.
82	Susun			Semua dekorasi dan <i>figurine</i> menjadi satu bagian kue.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

3. Purchase Order

Purchase order (PO) adalah rancangan barang atau jasa yang dibuat oleh pembeli yang berisi apa yang mereka beli dari pemasok barang atau jasa. Rancangan ini berperan sebagai persetujuan mengenai barang atau jasa yang ingin dibeli oleh pembeli (Anindita, 2021).

TABEL 1. 3
PURCHASE ORDER BAHAN DASAR DUMMY

NO	Nama Bahan	Satuan	Qyt	Harga Satuan	Total biaya
1	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Pail (7kg)	1	602,000	602,000
2	<i>Dummy Ø 30 cm; t=15 cm</i>	pcs	1	47,000	47,000
3	<i>Dummy Ø 10 cm; t=10 cm</i>	pcs	1	5,000	5,000
4	<i>Hakiki Red Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
5	<i>Hakiki Yellow Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
6	<i>Hakiki Blue Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
7	<i>Hakiki Light Green Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
8	<i>Hakiki Dark Green Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
9	<i>Hakiki Black Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
10	<i>Hakiki brown Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
11	Maizena	kg	1	17,500	17,500
12	Kawat	m	1	5,000	5,000
13	Tusuk Gigi	pack	1	12,500	12,500
14	<i>Plastic Wrap</i>	pack	1	15,000	15,000
15	Alkohol	pcs (250ml)	1	65,000	65,000
16	<i>Alumunium Foil</i>	pack	1	13,500	13,500
17	CMC	psc(43gr)	1	17,900	17,900
18	<i>Thick Block 40x40 cm</i>	pcs	1	45,000	45,000
19	<i>Cake Topper</i>	pcs	1	8,000	8,000
				Total Biaya	874,400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1. 4
PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE

NO	Nama Bahan	Satuan	Qyt	Harga Satuan	Total biaya
1	<i>Rolled Fondant Putih</i>	Pail (7kg)	1	602,000	602,000
2	<i>Dummy Ø 30 cm: t=15 cm</i>	pcs	1	47,000	47,000
3	<i>Dummy Ø 10 cm; t=10 cm</i>	pcs	1	5,000	5,000
4	<i>Hakiki Red Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
5	<i>Hakiki Yellow Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
6	<i>Hakiki Blue Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
7	<i>Hakiki Light Green Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
8	<i>Hakiki Dark Green Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
9	<i>Hakiki Black Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
10	<i>Hakiki brown Colouring</i>	pcs(15ml)	1	3,000	3,000
11	Maizena	kg	1	17,500	17,500
12	Kawat	m	1	5,000	5,000
13	Tusuk Gigi	pack	1	12,500	12,500
14	<i>Plastic Wrap</i>	pack	1	15,000	15,000
15	Alkohol	pcs (250ml)	1	65,000	65,000
16	<i>Alumunium Foil</i>	pack	1	13,500	13,500
17	<i>CMC</i>	pse(43gr)	1	17,900	17,900
18	<i>Thick Block 40x40 cm</i>	pcs	1	45,000	45,000
19	<i>Cake Topper</i>	pcs	1	8,000	8,000
19	<i>Soft Flour</i>	kg	1	12,000	12,000
20	Telur	kg	2	22,000	44,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.



TABEL 1. 4
PURCHASE ORDER BAHAN DASAR CAKE
(LANJUTAN)

NO	Nama Bahan	Satuan	Qyt	Harga Satuan	Total biaya
21	<i>Tbm</i>	pack (80 gr)	1	15,000	15,000
22	<i>Milk Powder</i>	kg	1	50,000	50,000
23	<i>Baking Powder</i>	kg	1	52,000	52,000
24	<i>Chocolate Powder</i>	pack(90gr)	1	25,000	25,000
25	<i>Granulated Sugar</i>	kg	1	13,000	13,000
26	<i>Unsalted Butter</i>	Pack(227gr)	4	35,000	140,000
				Total Biaya	1,225,400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.


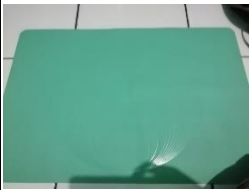



4. Daftar Alat Yang Digunakan

TABEL 1.5
DAFTAR ALAT YANG AKAN DIGUNAKAN

No	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
1		<i>Modeling Tools</i>	Digunakan untuk membentuk <i>rolled fondant</i> sehingga membuat suatu bentuk
2		<i>Brushes</i>	Digunakan untuk membersihkan maizena, menempelkan lem <i>cmc</i> dan alat untuk melukis corak pada <i>rolled fondant</i>






Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1.5
DAFTAR ALAT YANG AKAN DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
3		<i>Fondant Smoother</i>	Digunakan untuk menghaluskan permukaan pada <i>rolled fondant</i>
4		<i>Silicon Matt</i>	Digunakan untuk alas kerja, membentuk, dan mewarnai <i>rolled fondant</i>
5		<i>Thick Block</i>	Digunakan untuk sebagai alas pada kue
6		<i>Rolling Pin</i>	Digunakan sebagai alat untuk memipihkan <i>rolled fondant</i> .
7		<i>Rolling Balls Tools</i>	Digunakan untuk membentuk <i>rolled fondant</i> sehingga membantu dalam pembentukan dekorasi.



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1.5
DAFTAR ALAT YANG AKAN DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
8		<i>Bowl</i>	Digunakan untuk menjadi wadah <i>rolled fondant</i> yang sudah diwarnai. Dan wadah <i>fondant glue</i> .
9		<i>Fondant Cutter</i>	Digunakan untuk membentuk bunga pada <i>rolled fondant</i> .
10		<i>Knife</i>	Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> .
11		Pinset	Digunakan untuk mengambil <i>fondant</i> yang ukurannya kecil.
12		Gunting	Digunakan untuk memotong tusuk gigi dan <i>fondant</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1.5
DAFTAR ALAT YANG AKAN DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Keterangan
13		<i>Turn Table</i>	Digunakan untuk memudahkan dalam mendekorasi kue.
14		<i>Cutting matt</i>	Digunakan untuk memudahkan dalam memotong dekorasi kue.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

5. *Recipe Costing*

Total Cost adalah biaya total yang dikeluarkan sebuah bisnis dalam satu periode produksi. Yang dimaksud dengan satu periode produksi adalah serangkaian proses mulai dari membeli bahan baku, mengolah, hingga mendistribusikan barang ke konsumen (Setiawan, 2019). berikut adalah *recipe costing* yang sudah penulis hitung.

TABEL 1.6
RECIPE COSTING “KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE
THE POOH AND FRIENDS” DUMMY

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant Putih</i>	3.45	kg	602,000	Pail (7kg)	296,700
2	<i>Dummy Ø 30 cm; t=15 cm</i>	1	pcs	47,000	pcs	47,000
3	<i>Dummy Ø 10 cm; t=10 cm</i>	1	pcs	5,000	pcs	5,000
4	<i>Hakiki Red Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
5	<i>Hakiki Yellow Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
6	<i>Hakiki Blue Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
7	<i>Hakiki Light Green Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
8	<i>Hakiki Dark Green Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
9	<i>Hakiki Black Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
10	<i>Hakiki brown Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
11	Maizena	200	gr	17,500	kg	3,500
12	Kawat	1	m	5,000	m	5,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 6
RECIPE COSTING “KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE
THE POOH AND FRIENDS” DUMMY
(LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
13	Tusuk Gigi	1	pack	12,500	pack	12,500
14	<i>Plastic Wrap</i>	1	pack	15,000	pack	15,000
15	Alkohol	15	ml	65,000	pcs (250ml)	3,900
16	<i>Alumunium Foil</i>	1	pack	13,500	pack	13,500
17	<i>CMC</i>	1	pcs	17,900	psc(43gr)	17,900
18	<i>Thick Block 40x40 cm</i>	1	pcs	45,000	pcs	45,000
19	<i>Cake Topper</i>	1	pcs	8,000	pcs	8,000
					Total Biaya	486,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 7
RECIPE COSTING “KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE
THE POOH AND FRIENDS” CAKE

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Rolled Fondant Putih</i>	3.45	kg	602,000	Pail (7kg)	296,700
2	<i>Hakiki Red Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
3	<i>Hakiki Pink Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
4	<i>Hakiki Yellow Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
5	<i>Hakiki Blue Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
6	<i>Hakiki Light Green Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
7	<i>Hakiki Dark Green Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 7
RECIPE COSTING “KUE ULANG TAHUN BERTEMA WINNIE
THE POOH AND FRIENDS” CAKE
(LANJUTAN)

NO	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
8	<i>Hakiki Black Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
9	<i>Hakiki brown Colouring</i>	1	pcs	3,000	pcs(15ml)	3,000
10	Maizena	330	gr	17,500	kg	5,775
11	Kawat	1	m	5,000	m	5,000
12	<i>CMC</i>	1	pcs	17,900	psc(43gr)	17,900
13	<i>Thick Block 40x40 cm</i>	1	pcs	45,000	pcs	45,000
14	<i>Cake Topper</i>	1	pcs	8,000	pcs	8,000
15	<i>Soft Flour</i>	450	gr	12,000	kg	5,400
16	Telur	15	pcs	22,000	kg	23,571
17	<i>Tbm</i>	20	gr	15,000	pack (80 gr)	3,750
18	<i>Milk Powder</i>	27	gr	50,000	kg	1,350
19	<i>Baking Powder</i>	7	gr	52,000	kg	364
20	<i>Chocolate Powder</i>	80	gr	25,000	pack(90gr)	22,222
21	<i>Granulated Sugar</i>	560	gr	13,000	kg	7,280
22	<i>Unsalted Butter</i>	760	gr	35,000	Pack(227gr)	117,181
					Total Biaya	583,493

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

6. *Selling Price*

Penetapan *selling price* kue ulang tahun bertema *Winnie the pooh and friends* menggunakan metode dari diktat *food & beverage cost control II* STP NHI Bandung.

TABEL 1. 8

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	486,000
<i>CREATIVITY AND ART</i>	300,000
<i>TOTAL COST</i>	786,000
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	2,245,714
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	2,250,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 1. 9

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	538,493
<i>CREATIVITY AND ART</i>	300,000
<i>TOTAL COST</i>	883,493
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	35%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	2,524,266
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	2,550,000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Tempat *trial* dan sidang

- Jalan. Taman Sakura II Blok L2 No. 15. Grand Galaxy City. Bekasi Selatan, 17147.

2. Waktu pelaksanaan latihan Usulan Penelitian

- Maret sampai dengan Juli 2021.

