

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Penelitian

Kehadiran kue saat acara dan perayaan penting merupakan hal yang sudah tidak asing lagi saat ini, teknik dekorasi kue pun sudah banyak berkembang dari segi bentuk dan bahan. Dekorasi kue merupakan hal yang penting dalam menambah nilai estetika serta nilai jual sebuah kue. Banyak aspek yang harus diperhatikan dalam mendekorasi kue, seperti aspek seni, keindahan, dan visual sehingga kue yang dihasilkan mempunyai penampilan yang menarik.

Dekorasi kue muncul pertama kali pada masa pemerintahan Elizabeth dari Inggris Raya I. Namun, saat itu tidak debut sebagai kue pernikahan, tetapi sebagai *centerpieces* yang luar biasa di *banquets*. Banyak kue yang dihiasi dengan *almond paste*, yang pada tahun 1494 dikenal sebagai *marchpanes and dates* (Garret, 2012).

Dari abad ketujuh belas hingga kesembilan belas, kebanyakan kue dilapisi dengan *marzipan*. *Marzipan* pada dasarnya adalah hidangan saat perayaan, tetapi bisa dipakai juga sebagai alat menghias yang artistik dan manisan yang lezat. Sebagai bahan alternatif lain, *marzipan* dipasangkan dengan *sugar paste* (dikenal juga sebagai *rolled fondant*), yang dapat dibentuk, dipahat, atau dicetak menjadi *centerpieces* yang indah (Garret, 2012).

*Sugar paste (rolled fondant)* di kembangkan sejak tahun 1558. Resepnya terdiri dari air mawar, gula, jus lemon, putih telur, dan *tragacanth gum*. Senyawa-senyawa nabati ini masih digunakan dalam *rolled fondant* komersial hingga saat ini (Garret, 2012). *Rolled fondant*, yang dikenal juga sebagai *sugar paste*, merupakan produk serbaguna. *Rolled fondant* dapat digunakan untuk melapisi kue, dan sebagai dekorasi yang menakjubkan. *Rolled fondant* bisa diwarnai, diberi *flavour*, dipotong, dan di cetak (Sullivan, 2013).

*Rolled fondant* adalah *icing* yang biasanya dipakai untuk melapisi kue. Biasanya, *rolled fondant* digilas hingga menjadi lapisan tipis dan disampirkan di atas permukaan kue sehingga kue mempunyai penampilan yang halus. *Rolled fondant* banyak dihargai karena kemampuannya bertahan pada perubahan temperatur lebih baik dibanding *buttercream* dan *rolled fondant* juga bisa dijadikan sebagai kanvas kosong untuk didekorasi. *Rolled Fondant* juga dapat dibentuk menjadi dekorasi 3D. Terkadang dipakai dengan cetakan ataupun di buat menjadi bunga. *Rolled fondant* juga mempunyai banyak warna dan rasa di pasaran, dan *plain rolled fondant* dapat dengan mudah dibuat dengan warna dan rasa sesuai keinginan. Pada akhirnya, banyak *baker* yang memilih *fondant* karena keserbagunaannya (Potts, 2020). Oleh karena alasan di atas, maka penulis memilih *fondant* sebagai bahan utama dalam dekorasi kue yang bertema *Beauty and The Beast*.

Budaya perayaan ulang tahun dengan menggunakan kue ulang tahun dipopulerkan pertama kali di Jerman, menurut Sterling (2013:14):

*“The Germans probably first celebrated birthdays in a manner similar to how we do today. In the 18th century, Kinderfeste (which sounds like a great name for a German theme park) was a party held for a child. In the morning, a cake was topped with lit candles. The child did not blow them out, though. Instead, they were left to burn all day until after dinner, when the cake was eaten.”*

Dari penjelasan diatas dapat diketahui bahwa kue ulang tahun merupakan kue *sponge* atau *butter cake* yang berlapis-lapis dan terdapat *filling* di dalamnya. Kue ulang tahun biasanya didekorasi dengan lilin di atasnya atau bisa juga terdapat tulisan atau hiasan dengan kata *happy birthday* maupun selamat ulang tahun. Kue ulang tahun dengan dekorasi *rolled fondant* sedang menjadi *trend* saat ini dan merupakan salah satu bahan utama yang dipilih para *decorator* untuk menghias kue. *Rolled fondant* yang lentur serta elastis memudahkan nya untuk dipipihkan untuk melapisi kue, dicetak dan dibentuk menjadi hiasan untuk kue. *Rolled fondant* sangat mudah ditemukan dipasaran dan juga kue yang dibuat dengan *rolled fondant* mampu bertahan dalam waktu yang lama jika disimpan dengan benar.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *rolled fondant* siap pakai dan diberi pewarna, lalu *rolled fondant* yang sudah diwarnai diberi maizena sebelum dipakai agar tidak lengket. *Rolled fondant* merupakan bahan utama dalam dekorasi kue bertema *Beauty and The Beast* ini, *rolled fondant* digunakan untuk melapisi seluruh kue dasar dan juga untuk membuat seluruh dekorasi kue.

Untuk teknik dekorasi kue bertema *Beauty and The Beast* ini, *rolled fondant* digunakan untuk membuat hiasan 2D dan 3D. *Rolled fondant* yang sudah diberi CMC sehingga sedikit mengeras juga digunakan untuk membuat bunga mawar. Pada

dekorasi kue bertema *Beauty and The Beast* ini pun, *rolled fondant* dicetak menggunakan *fondant mold* dan *fondant embosser*. Penulis juga mewarnai *rolled fondant* dengan menggunakan *gold lustre* yang dicampur dengan vodka.

## **B. Tinjauan Produk**

### **1. Usulan Produk**

Kue ulang tahun bertema sedang menjadi *trend* saat ini, salah satu tema yang mempunyai banyak penggemar adalah tema cerita dongeng. Oleh karena itu penulis tertarik untuk mengambil tema *Beauty and The Beast* yang mempunyai penggemar di kalangan anak-anak maupun dewasa. *Beauty and The Beast* merupakan film animasi pada tahun 1991 hasil karya Disney. Pada film tersebut banyak karakter dan detail yang bisa diaplikasikan penulis ke dalam dekorasi kue, seperti pangeran Beast yang terkenal dengan paras seram dan dingin, Belle dengan gaun kuningnya yang cantik, dan para pelayan pangeran yang di telah dikutuk. Hutan mawar yang misterius, serta mawar dalam kaca yang menjadi tenggat waktu kutukan pangeran. Makna dari film ini adalah ketulusan Belle dalam mencintai pangeran Beast dengan apa adanya. Detail tersebut yang membuat penulis tertarik mengambil tema *Beauty and The Beast*.

## GAMBAR 1

### *BEAUTY AND THE BEAST*



Sumber : *Internet Movie Database*, 2002.

*Beauty and The Beast* merupakan cerita dimana seorang pangeran yang dikutuk menjadi monster mengerikan yang tinggal di sebuah kastil tua. Kutukan pangeran tersebut akan hilang dengan jika ia menemukan cinta sejati nya. Belle seorang gadis cantik datang ke kastil mencari ayahnya, yang akhirnya Belle menjadi tahanan pangeran. Mereka pun secara tidak sadar jatuh cinta, tetapi waktu mereka hanya sedikit untuk menghilangkan kutukan pangeran, yaitu sebelum kelopak bunga mawar merah terakhir gugur (Brenda, 2002). Belle yang mempunyai sifat baik hati, tulus, dan ceria menjadikan Belle digemari banyak penggemarnya.

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan utama dalam dekorasi kue yang bertema *Beauty and The Beast*, jumlah *tier* kue yang akan penulis buat adalah 3 *tier* dengan *wood slice* sebagai alasnya menjadikan kue mempunyai total tinggi 52 cm dan lebar 40 cm. *Rolled fondant* yang dicampur dengan CMC sehingga sedikit mengeras dan kokoh dibuat

untuk membuat *figurine Mrs.Potts*, *figurine* Chip, mawar merah dan siluet dari Belle dan Pangeran Beast. Maka total presentase dari dekorasi kue bertema *Beauty and The Beast* ini adalah 57,5 % *Pound Cake* dan *Dark Chocolate Ganache*, 37,5 % *rolled fondant* untuk seluruh *covering*, *figurine*, bunga mawar, siluet Belle dan pangeran Beast, serta dekorasi lainnya, dan 5 % untuk dekorasi tambahan seperti gelas kaca dan lampu sebagai hiasan untuk bunga mawar besar.

## 2. Jenis Produk

Jenis produk yang dipilih penulis adalah kue ulang tahun, dikarenakan terdapat kebiasaan dan tradisi saat perayaan ulang tahun terdapat kue didalam perayaannya. Sehingga permintaan konsumen terhadap kue ulang tahun sangat tinggi.

Kue dasar yang penulis gunakan pada kue ini adalah *pound cake* dengan *filling dark chocolate ganache*. *Pound cake* dinilai cocok untuk kue yang memakai *rolled fondant* sebagai dekorasinya karena mempunyai struktur yang kokoh. Tetapi karena penulis akan lebih fokus pada pengaplikasian dekorasi *rolled fondant* pada kue, maka penulis menggunakan *styrofoam* untuk menggantikan *pound cake* sebagai kue dasar.

Target dari produk ini sendiri adalah para penggemar Disney maupun *Beauty and The Beast*, yang biasanya dipenuhi oleh kalangan anak-anak yang menyukai Belle. Tetapi, tidak menutupi kemungkinan juga bahwa kue ini akan diminati oleh para remaja dan dewasa, karena film-film karya Disney merupakan film yang bisa ditonton oleh semua kalangan. Jenis kue yang dipilih penulis adalah kue ulang tahun,

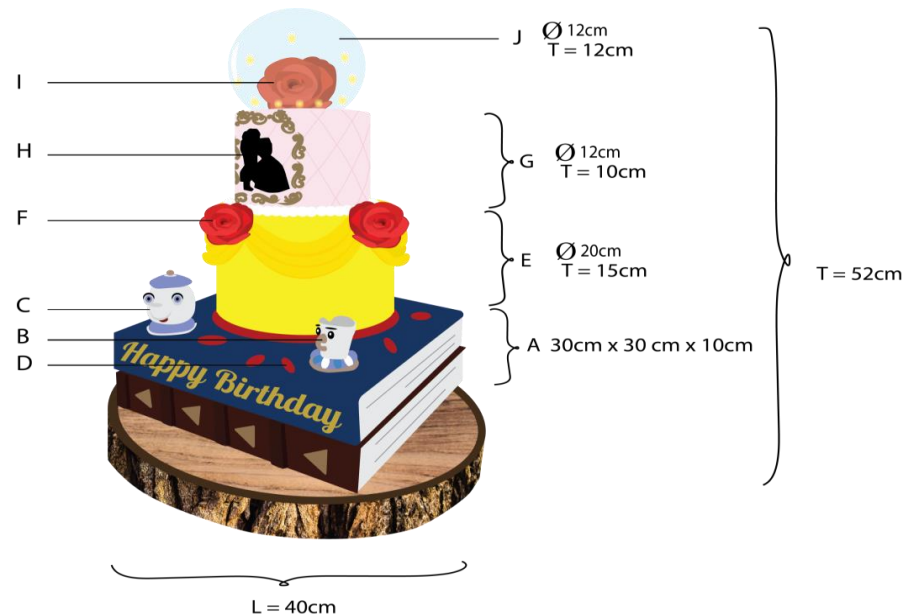
karena penggemar *Beauty and The Beast* merupakan anak-anak, dan *trend* perayaan ulang tahun biasanya dilakukan oleh kalangan anak-anak juga. Bisa disimpulkan bahwa target dari kue ini adalah perempuan dari anak-anak, remaja, hingga dewasa (5-25 Tahun).

### 3. Desain Produk

Alas yang digunakan sebagai dasar kue ini adalah *wood slice* berdiameter 40 cm, *wood slice* ini terbuat dari potongan kayu mahoni yang sudah dilapisi dengan polesan *varnish* natural sehingga aman untuk makanan. Dikarenakan penulis berfokus pada pengaplikasian dekorasi kue dengan *rolled fondant* maka penulis menggunakan *styrofoam* sebagai pengganti kue asli. Desain produk terdiri dari 3 bagian utama yaitu:

#### GAMBAR 2

#### SKETSA PRODUK



Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

**A** : *Tier* pertama dengan ukuran 30x30x10 cm.

Pada bagian pertama, *styrofoam* dengan ukuran 30x30x10cm dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna merah dan biru tua. *Rolled fondant* putih dipakai pertama untuk melapisi *styrofoam* dilanjut dengan *rolled fondant* yang sudah diwarnai untuk melapisi, namun tidak melapisi bagian-bagian sisinya, tujuannya untuk tetap memperlihatkan bagian *rolled fondant* putih. Dan juga digunakan *modelling tools* pada bagian-bagian sisinya untuk membentuk aksan lembaran kertas pada buku. Desain ini mewakili buku-buku yang ada di perpustakaan pangeran Beast pada film *Beauty and The Beast*. Pemilihan warna biru tua agar sesuai dengan jas yang dipakai karakter pangeran Beast dan merah seperti warna mawar pada hutan terlarang pangeran Beast. Dan pada bagian samping ditempel *rolled fondant* yang sudah dicampur dengan CMC agar sedikit lebih kokoh, digulung lalu dibentuk tulisan *Happy Birthday* yang menandakan kue ini adalah kue ulang tahun. Lalu tulisan *Happy Birthday* diwarnai menggunakan *gold lustre* yang dicampur dengan *Vodka* agar warna emas menjadi lebih intens. Warna emas dipilih agar menambah efek mewah.

**B** : *Figurine* Chip dengan ukuran tinggi = 5cm dan lebar = 3,5cm.

Chip adalah pelayan dari pangeran Beast yang dikutuk menjadi cangkir. *Figurine* Chip dibuat dari *rolled fondant* yang diberi CMC sehingga sedikit mengeras. *Rolled fondant* putih merupakan badan dari Chip, lalu dibuat mata dan mulut dari *rolled fondant* hitam dan merah. Pegangan cangkir merupakan hidung dari



Chip yang diwarnai dengan *gold lustre* yang dicampur dengan *Vodka*. Pada bagian bawah chip terbuat dari *rolled fondant* bewarna ungu, merah muda, dan biru, terdapat juga *list* yang mengelilingi bagian bawah chip yang diwarnai dengan *gold lustre* yang dicampur dengan *vodka*.

**C** : *Figurine Mrs.Potts* dengan ukuran tinggi = 9cm dan lebar = 6cm.

*Mrs.Potts* merupakan pelayan *Beast* yang dikutuk menjadi teko. *Figurine* ini terbuat dari *rolled fondant* yang telah diberi sedikit *CMC* agar sedikit mengeras. *Rolled fondant* putih merupakan badan dan hidung dari *Mrs.Potts*, lalu dibuat mata dan mulut dari *rolled fondant* hitam dan merah. *Rolled fondant* ungu dibuat menjadi bagian mawah dan juga penutup teko dari *Mrs.Potts*. Pada bagian penutup teko, *rolled fondant* ungu dibentuk menggunakan *modelling tools* dan juga terdapat pegangan penutup teko yang diwarnai dengan *gold lustre*. Pegangan teko pada bagian samping *Mrs.Potts* terbuat dari *rolled fondant* yang diwarnai dengan *gold lustre* yang dicampur dengan *vodka*.

**D** : Kelopak bunga mawar merah dengan ukuran diameter = 5cm.

Kelopak bunga mawar terbuat dari *rolled fondant* yang diberi *CMC* sehingga kokoh, dipipihkan lalu dicetak menggunakan *flower veiner*. Kelopak mawar terdapat diatas *tier* pertama sejumlah 5 buah.

**E** : *Tier* kedua dengan ukuran diameter = 20cm dan tinggi = 15cm.

Pada bagian kue yang kedua, *styrofoam* yang berdiameter 20 cm dan tinggi 10 cm dilapisi dengan *rolled fondant* yang telah diwarnai warna kuning, digilas tipis

lalu disampirkan keatas *styrofoam*. Lalu dibuat aksan gelombang menirukan gaun kuning dari Belle.

**F** : Bunga mawar dengan ukuran diameter = 5cm.

Terdapat bunga mawar yang terbuat dari *rolled fondant* yang diberi CMC sehingga kokoh, dipipihkan lalu dicetak menggunakan *flower veiner*. Lalu digabungkan menjadi bunga mawar yang utuh.

**G** :Tier ketiga dengan ukuran diameter = 15cm dan tinggi = 12cm.

Pada bagian paling atas kue, *styrofoam* berdiameter 15 cm dengan tinggi 10 cm dilapisi dengan *rolled fondant* bewarna *baby pink*, dihaluskan permukannya dengan *fondant smoother* lalu dicetak dengan *embosser* sehingga *rolled fondant* memiliki motif garis-garis dan diberi motif *stud* seperti pada *sofa* . Motif garis-garis ini mewakili *stud sofa* yang biasanya berada pada kastil dan istana.

**H** : Siluet Pangeran Beast dan Belle dengan ukuran tinggi = 11 cm dan lebar = 10cm.

Penulis menambahkan Siluet Pangeran Beast dan Belle. Siluet terbuat dari *rolled fondant* yang telah diberi warna hitam dan dicampur sedikit CMC lalu dicetak mengikuti gambar siluet.

**I** : Bunga mawar dengan ukuran diameter = 10cm.

Terdapat bunga mawar yang terbuat dari *rolled fondant* yang diberi CMC sehingga kokoh, dipipihkan lalu dicetak menggunakan *flower veiner*. Lalu digabungkan menjadi bunga mawar yang utuh.

**J** : Dekorasi tambahan yang terakhir adalah gelas kaca dengan ukuran diameter 12cm lalu terdapat lampu-lampu. Mawar dalam kaca ini mewakili mawar pada hutan terlarang pangeran Beast dan mawar dalam kaca sebagai tanda tenggat waktu kutukan pangeran Beast yang menjadi *iconic* film *Beauty and The Beast*.

#### **4. Resep standar**

Resep standar adalah langkah-langkah dari resep yang telah di standarisasi sehingga biaya dan kuantitasnya dapat dikontrol dengan tepat dan cermat (Sona, 2020). Kue dasar yang penulis gunakan pada resep standar dibawah adalah *pound cake* dan *dark chocolate ganache* sebagai *filling*. *Pound cake* dipilih karena teksturnya yang padat cocok menjadi kue dasar bagi dekorasi kue yang bertingkat-tingkat.

Selain itu, *Filling dark chocolate ganache* juga dipilih agar kue mempunyai struktur yang lebih kokoh dibanding menggunakan *buttercream* sebagai *filling*. *Ganache* juga dinilai lebih tahan terhadap perubahan suhu dibanding dengan *buttercream*. Resep standar dari *pound cake* dan *dark chocolate ganache* di adaptasi dari buku *Step-By-Step Cake Decorating* (2013).

**TABEL 1**  
**RESEP POUND CAKE**

<i><b>POUND CAKE</b></i>			<b>KATEGORI : Kue</b>	
<b>RESEP STANDAR</b>			<b>HASIL : 3 buah / 8.100 gram</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 buah kue tinggi 10 cm dan lebar 30x30 cm</li> <li>- 1 buah kue tinggi 10 cm dan diameter 20 cm</li> <li>- 1 buah kue tinggi 10 cm dan diameter 12 cm</li> </ul>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan.
2.	Panaskan			Oven hingga suhu mencapai 180 ° c
3.	<i>Creaming</i>	2.100 gram  1.900 gram	<i>Butter</i>  <i>Granulated sugar</i>	Didalam <i>mixing bowl</i> menggunakan <i>whisk attachment</i> dengan kecepatan sedang hingga gula sepenuhnya larut dan <i>butter</i> menjadi pucat.

**TABEL 1**  
**(LANJUTAN)**  
**RESEP POUND CAKE**

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
4.	Masukkan	40 pcs	Telur	Ke dalam <i>butter sugar mixture</i> , lalu aduk hingga rata.
5.	Masukkan	2.200 gram	<i>Medium flour</i>	Yang telah disaring ke dalam <i>mixture</i> , lalu aduk hingga rata.
6.	Tuang			<i>Mixture</i> ke dalam loyang berukuran 30 cm, 15 cm, dan 12 cm yang sudah diolesi dengan <i>greasing oil</i> .
7.	Panggang			Di oven selama kurang lebih 1 jam.
8.	Dinginkan			Di <i>cooling rack</i> setelah matang.

Sumber : *Step-By-Step Cake Decorating*, 2013.

**TABEL 2**  
**RESEP DARK CHOCOLATE GANACHE**

<b>DARK CHOCOLATE GANACHE</b>			<b>KATEGORI : FILLING</b>	
<b>RESEP STANDAR</b>			<b>HASIL : 2.150 gram</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan.
2.	Panaskan	1.150 gram	<i>Heavy cream</i>	Hingga <i>simmering</i> menggunakan <i>pan</i> dengan api kecil.
3.	Masukkan	1.000 gram	<i>Dark Chocolate Compound</i>	Ke dalam <i>heavy cream</i> , matikan api lalu aduk hingga rata.
4.	Dinginkan		<i>Ganache</i>	Hingga dingin, <i>ganache</i> siap digunakan.

Sumber : *Step-By-Step Cake Decorating*, 2013.

TABEL 3

RESEP MENGGUNAKAN *STYROFOAM TIER 1*

DEKORASI KUE BERTEMA <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>		KATEGORI :		
RESEP STANDAR		HASIL : <i>TIER 1</i> BERUKURAN 30x30x10 CM		
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Cover</i>			<i>Styrofoam</i> ukuran 30x30x5 cm sebanyak 2 pcs dengan <i>plastic wrap</i> .
2.	Uleni	650 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> mempunyai konsistensi yang mudah di bentuk.
3.	Tambahkan	10 tetes	Pewarna merah	Uleni hingga warna tercampur rata.
4.	Gilas dan tipiskan		<i>Rolled fondant merah</i>	Hingga tipis lalu <i>cover</i> ke <i>styrofoam</i> ukuran 30x30x5 cm yang sudah dilapisi <i>rolled fondant</i> putih sebelumnya.

**TABEL 3**  
**RESEP MENGGUNAKAN *STYROFOAM TIER 1***  
**( LANJUTAN )**

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
5.	Uleni	650 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> mudah di bentuk.
6.	Tambahkan	10 tetes	Pewarna biru	Uleni hingga warna tercampur rata.
7.	Gilas dan tipiskan		<i>Rolled fondant</i> biru	Hingga tipis lalu <i>cover</i> ke <i>styorofoam</i> ukuran 30x30x5 cm yang sudah dilapisi <i>rolled fondant</i> putih sebelumnya.
8.	Uleni	150 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> mudah di bentuk.
9.	Tambahkan	secukupnya	CMC	Uleni hingga rata
10.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i>	Menjadi tulisan " <i>Happy Birthday</i> " lalu tempel pada bagian depan dan warnai dengan <i>gold lustre</i> yang dicampur dengan vodka

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021.



**TABEL 4**  
**RESEP MENGGUNAKAN *STYROFOAM TIER 2***

<b>DEKORASI KUE BERTEMA</b> <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>			<b>KATEGORI :</b>	
<b>RESEP STANDAR</b>			<b>HASIL : <i>TIER 2</i> BERUKURAN TINGGI 15 CM DAN DIAMETER 20 CM</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam</i>	Ukuran diameter 20 cm dan tinggi 15 cm dengan <i>plastic wrap</i> .
2.	Uleni	1,000 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> mudah di bentuk.
3.	Tambahkan	4 tetes	Pewarna kuning	Uleni hingga warna tercampur rata.
4.	Gilas dan tipiskan	700 gram	<i>Rolled fondant</i> kuning	Hingga tipis lalu <i>cover</i> ke <i>styrofoam</i> ukuran 20 cm.
5.	Sisakan	300 gram	<i>Rolled fondant</i> kuning	Lalu dibentuk menyerupai gelombang <i>dress belle</i> .

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021.

TABEL 5

RESEP MENGGUNAKAN *STYROFOAM TIER 3*

DEKORASI KUE BERTEMA <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>			KATEGORI :	
RESEP STANDAR			HASIL : <i>TIER 2</i> BERUKURAN TINGGI 10 CM DAN DIAMETER 12 CM	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	<i>Cover</i>		<i>Styrofoam</i>	Ukuran diameter 15 cm dan tinggi 12 cm dengan <i>plastic wrap</i> .
2.	Uleni	600 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> di bentuk.
3.	Tambahkan	3 tetes	Pewarna pink	Uleni hingga warna tercampur rata.
4.	Gilas dan tipiskan		<i>Rolled fondant</i> pink	Hingga tipis lalu <i>cover</i> ke <i>styrofoam</i> ukuran 15 cm.
5.	<i>Emboss</i>		<i>Rolled fondant</i> pink	Menggunakan <i>rolled fondant embosser</i> .
6.	Hasil	Kue bertema <i>Beauty and The Beast</i> .		

**TABEL 6**  
**RESEP FIGURINE MRS. POTTS DAN CHIP**

<b>DEKORASI KUE BERTEMA</b> <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>			<b>KATEGORI :</b>	
<b>RESEP STANDAR</b>			<b>HASIL : FIGURINE MRS. POTTS DAN CHIP TINGGI 9 CM DAN LEBAR 6 CM</b>	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Uleni	300 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> bentuk.
2.	Tambahkan	Secukupnya	CMC	Uleni hingga <i>fondant</i> sedikit lebih kokoh dan tidak lengket
3.	Bentuk		<i>Plain Rolled Fondant</i>	Menjadi badan dari Mrs. Potts dan Chips.
4.	Tambahkan	3 tetes	Pewarna ungu	Pada <i>Rolled Fondant</i> uleni hingga warna tercampur rata.
5.	Tambahkan	3 tetes	Pewarna ungu	Pada <i>Rolled Fondant</i> uleni hingga warna tercampur rata.
6.	Bentuk		<i>Rolled Fondant ungu</i>	Menjadi Bagian bawah Mrs. Potts, Chips, dan juga topi dari Mrs. Potts.

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021.

**TABEL 6**  
**RESEP *FIGURINE* MRS. POTTS DAN CHIP**  
**( LANJUTAN )**

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
7.	Bentuk		<i>Rolled</i> <i>Fondant</i> Hitam	Menjadi mata dari Mrs. Potts dan Chips, gunakan <i>modelling tools</i> . Lalu tempel pada bagian muka.
8.	Campur	1 gram	<i>Gold</i> <i>lustre</i>	Dengan sedikit <i>vodka</i> . Lalu warnai bagian hidung Chips, dan topi Mrs. Potts.
9.	Hasil	<i>Figurine</i> Mrs. Potts dan Chips.		

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

**TABEL 7****RESEP BUNGA MAWAR DARI *ROLLED FONDANT***

<b>DEKORASI KUE BERTEMA</b> <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>			<b>KATEGORI :</b>	
<b>RESEP STANDAR</b>			<b>HASIL : BUNGA MAWAR DARI</b> <i>ROLLED FONDANT</i> LEBAR 5 DAN 10 CM	
<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Uleni	225 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> mudah untuk dibentuk.
2.	Tambahkan	10 tetes	Pewarna merah	Lalu uleni hingga warna tercampur rata.
3.	Timbang	3gram dan 6 gram	<i>Rolled fondant</i> merah	Lalu pipihkan.
4.	Cetak		<i>Rolled fondant</i> merah	Yang telah dipipihkan di <i>flower veiner</i> . Lalu keringkan di <i>flower foam</i> .

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

**TABEL 7**  
**RESEP BUNGA MAWAR DARI *ROLLED FONDANT***  
**( LANJUTAN )**

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	Satukan		Kawat bunga	Dengan <i>styrofoam</i> bola, susun kelopak mawar yang setengah kering hingga membentuk mawar yang utuh di atas <i>styrofoam</i> bola.
6.	Hasil	Bunga mawar dari <i>rolled fondant</i> .		

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

**TABEL 8**  
**RESEP KELOPAK**  
**BUNGA MAWAR DARI *ROLLED FONDANT***

DEKORASI KUE BERTEMA <i>BEAUTY AND THE BEAST</i>			KATEGORI :	
RESEP STANDAR			HASIL : KELOPAK BUNGA MAWAR DIAMETER 5 CM	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Timbang	3gram dan 6 gram	<i>Rolled fondant</i> <i>merah</i>	Lalu pipihkan.

**TABEL 8**  
**RESEP KELOPAK**  
**BUNGA MAWAR DARI *ROLLED FONDANT***  
**( LANJUTAN )**

NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2.	Cetak		<i>Rolled fondant</i> merah	Yang telah dipipihkan di <i>flower veiner</i> . Lalu keringkan di <i>flower foam</i> .
3.	Hasil	Kelopak bunga mawar dari <i>rolled fondant</i> .		

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

**TABEL 9**  
**RESEP SILUET PANGERAN BEAST DAN BELLE**

<b>DEKORASI KUE BERTEMA <i>BEAUTY AND THE BEAST</i></b>			<b>KATEGORI :</b>	
<b>RESEP STANDAR</b>			<b>HASIL : SILUET PANGERAN BEAST DAN BELLE TINGGI 11 CM DAN LEBAR 10 CM</b>	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Uleni	100 gram	<i>Rolled fondant</i>	Hingga <i>rolled fondant</i> mudah untuk dibentuk.

**TABEL 9**  
**RESEP SILUET PANGERAN BEAST DAN BELLE**  
**(LANJUTAN)**

<b>NO.</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1.	Tambahkan	10 tetes	Pewarna hitam	Lalu uleni hingga warna tercampur rata.
2.	Campur	3gram	CMC	Ke dalam <i>rolled fondant</i> hitam.
3.	Cetak		<i>rolled fondant</i> hitam.	Mengikuti cetakan siluet pangeran beast dan belle.
4.	Hasil		Siluet pangeran Beast dan Belle.	




Sumber : Hasil olahan penulis, 2021.

### 5. Peralatan Yang Dibutuhkan

Dalam penulisan tugas akhir, penulis menggunakan berbagai peralatan untuk mempercepat serta mempermudah penulis dalam menyelesaikan tugas akhir. Adapun daftar peralatan yang dibutuhkan penulis adalah sebagai berikut:

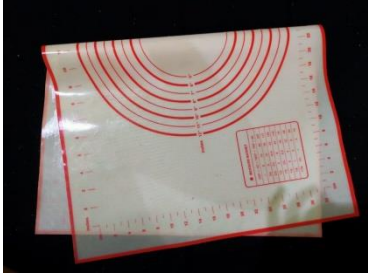




**TABEL 10**  
**PERALATAN PENUNJANG**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Flower Foam</i>		Sebagai tempat untuk mengeringkan kelopak bunga dari <i>wafer paper</i> .
2.	<i>Fondant smoother</i>		Memabantu merapihkan permukaan <i>rolled fondant</i> agar <i>smooth</i> .
3.	<i>Rolling pin</i>		Menggilas dan menipiskan <i>rolled fondant</i>




**TABEL 10**  
**(LANJUTAN)**

**PERALATAN PENUNJANG**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
4.	<i>Silicon Mat</i>		Alas untuk menggilas dan memotong <i>rolled fondant</i> .
5.	<i>Small Knife</i>		Sebagai alat untuk memotong <i>rolled fondant</i> .
6.	<i>Brush</i>		Alat untuk mengaplikasikan <i>lustre gold</i> pada <i>rolled fondant</i> .


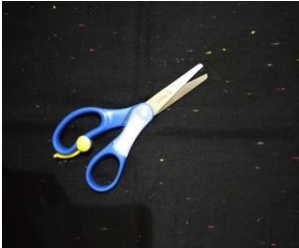

**TABEL 10**  
**(LANJUTAN)**

**PERALATAN PENUNJANG**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
7.	<i>Modelling Tools</i>		Alat untuk membuat detail serta membuat bentuk pada <i>rolled fondant</i> .
8.	<i>Fondant embosser</i>		Menyetak permukaan <i>rolled fondant</i> .
9.	<i>Fondant mold</i>		Menyetak <i>rolled fondant</i> menjadi bentuk yang sesuai dengan <i>mold</i> .

**TABEL 10**  
**(LANJUTAN)**

**PERALATAN PENUNJANG**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
10.	<i>Veiner</i>		Mencetak <i>rolled fondant</i> agar <i>rolled fondant</i> mempunyai efek guratan sehingga mirip dengan bunga asli.
11.	Gunting		Untuk menggunting .
12.	<i>Palette</i>		Sebagai tempat untuk mencampur pewarna makanan dengan <i>vodka</i> .

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021

## 6. *Purchasing Order*

*Purchasing order* adalah dokumen *official* yang dikirimkan pembeli kepada penjual sebagai bukti pembelian atas barang atau jasa. Dari jenis barang, kuantitas, harga dan nomor PO itu sendiri semua akan tertera pada PO dokumen tersebut. (Murphy, 2019).

Dibawah ini merupakan *purchasing order* yang telah ditulis penulis :

**TABEL 11**

***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN STYROFOAM***

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
1.	CMC	Kupu-Kupu	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
2.	<i>Gold lustre</i>	Yamama	1	Botol	Rp 43.000	Rp 43.000
3.	Kawat bunga	-	50	Pcs	Rp 500	Rp 25.000
4.	Pewarna Biru	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
5.	Pewarna Hitam	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
6.	Pewarna Hijau	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
7.	Perwarna Kuning	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
8.	Pewarna Merah	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
9.	Pewarna Pink	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
10.	Pewarna Ungu	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
11.	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson	1	<i>Pail</i>	Rp 350.000	Rp 350.000
12.	<i>Styrofoam Bulat</i>	D : 15cm T : 12cm	1	Buah	Rp 20.000	Rp 20.000
13.	<i>Styrofoam Bulat</i>	D : 20 cm T : 15 cm	1	Buah	Rp 20.000	Rp 20.000

**TABEL 11**  
**(LANJUTAN)**

***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN STYROFOAM***

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
14.	<i>Styrofoam</i> kotak	30x30x5cm	2	Buah	Rp 16.000	Rp 32.000
15.	Tepung Jagung	Maizena	500 gram	Kg	Rp 24.000	Rp 12.000
16.	Tusuk gigi		1	<i>pack</i>	Rp 5.000	Rp 5.000
17.	<i>Vodka</i>	<i>Iceland</i>	1	Botol/125 ml	Rp 60.000	Rp 60.000
18.	<i>Wood slice</i>	D : 40cm	1	Buah	Rp 75.000	Rp 75.000
19.	<b><i>Total Cost</i></b>					<b>Rp 722.000</b>

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021.

**TABEL 12**

***PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN POUND CAKE DAN DARK  
CHOCOLATE GANACHE***

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
1.	<i>Butter</i>	Anchor	10	Pack	Rp 37.000	Rp 370.000
2.	<i>DCC</i>	Tulip	1	Kg	Rp 55.000	Rp 55.000
3.	<i>Granulated sugar</i>	Gulaku	2	Kg	Rp 14.000	Rp 28.000
4.	<i>Heavy Cream</i>	Anchor	2	L	Rp 80.000	Rp 160.000
5.	Telur	-	40	Pcs	Rp 1.600	Rp 64.000

6.	Terigu	Segitiga	3	Kg	Rp 12.000	Rp 36.000
7.	CMC	Kupu-Kupu	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
8.	<i>Gold lustre</i>	Yamama	1	Botol	Rp 43.000	Rp 43.000
9.	Kawat bunga	-	50	Pcs	Rp 500	Rp 25.000
10	Pewarna Biru	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
11	Pewarna Hitam	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
12	Pewarna Hijau	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
13	Perwarna Kuning	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
14	Pewarna Merah	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
15	Pewarna Pink	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
16	Pewarna Ungu	Trans	1	Botol	Rp 10.000	Rp 10.000
17	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson	1	<i>Pail</i>	Rp 350.000	Rp 350.000
18	Tepung Jagung	Maizena	500 gram	Kg	Rp 24.000	Rp 12.000
19	Tusuk gigi		1	<i>pack</i>	Rp 5.000	Rp 5.000
20	<b><i>Total Cost</i></b>					<b>Rp 1.363.000</b>

Sumber : Hasil olahan penulis, 2021.

### 7. *Recipe Costing*

*Recipe costing* adalah biaya dari harga setiap bahan yang kita gunakan dalam resep lalu dijumlahkan (Sona, 2020).

**TABEL 13**

***RECIPE COSTING BAHAN DEKORASI***

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
					Satuan Harga	
1.	<i>CMC</i>	Kupu-kupu	1	Pack	Rp 10.000	Rp 10.000
2.	<i>Gold Lustre</i>	Yamama	3	Gr	Rp 43.000 /18gr	Rp 7.200
3.	Kawat bunga		35	Pcs	Rp 500	Rp 17.500
4.	Pewarna Biru	Trans	20	ml	Rp 10.000 /50 ml	Rp 4.000
5.	Pewarna Hitam	Trans	20	ml	Rp 10.000 /50ml	Rp 4.000
6.	Pewarna Hijau	Trans	5	ml	Rp 10.000 /50ml	Rp 1.000
7.	Pewarna Kuning	Trans	5	ml	Rp 10.000 /50ml	Rp 1.000
8.	Pewarna Kuning	Trans	5	ml	Rp 10.000 /50ml	Rp 1.000
9.	Pewarna Pink	Trans	5	ml	Rp 10.000 /50ml	Rp 1.000



**TABEL 13**  
**(LANJUTAN)**

**RECIPE COSTING BAHAN DEKORASI**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
10.	Pewarna Ungu	Trans	15	Botol	Rp 10.000 /50 ml	Rp 3.000
11.	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson	3	Kg	Rp 350.000 / 5kg	Rp 210.000
12.	Tepung jagung	Maizena	500	gr	Rp 24.000 /1 Kg	Rp 12.000
13.	<i>Vodka</i>	<i>Iceland</i>	60	ml	Rp 60,000 /125ml	Rp 28,800
14.	<i>Wood Slice</i>	D: 40 cm	1	Buah	Rp 75.000	Rp 75.000
15.	<b><i>Total Cost</i></b>					<b>Rp 336.500</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 14****RECIPE COSTING CAKE BASE MENGGUNAKAN STYROFOAM**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
1.	<i>Styrofoam</i> Bulat	D : 15cm T : 12cm	1	Buah	Rp 20.000	Rp 20.000
2.	<i>Styrofoam</i> Bulat	D : 20 cm T : 15 cm	1	Buah	Rp 20.000	Rp 20.000
3.	<i>Styrofoam</i> kotak	30x30x5cm	2	Buah	Rp 16.000	Rp 32.000
4.	<b>Total Cost</b>					<b>Rp 72.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 15**

**RECIPE COSTING CAKE BASE MENGGUNAKAN POUND CAKE  
DAN DARK CHOCOLATE GANACHE**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
				Satuan Harga		
1.	<i>Butter</i>	Anchor	2.100 gram	227 gram	Rp 37.000	Rp 342.290
2.	<i>Dark compound chocolate</i>	Tulip	1	kg	Rp 55.000	Rp 55.000
3.	<i>Granulated sugar</i>	Gulaku	1.900 gram	kg	Rp 14.000	Rp 26.600

**TABEL 15**  
**(LANJUTAN)**  
**RECIPE COSTING CAKE BASE MENGGUNAKAN POUND CAKE**  
**DAN DARK CHOCOLATE GANACHE**

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga Pasar		Harga Total
					Satuan Harga	
4.	<i>Heavy cream</i>	Anchor	1.150 ml	1.000 ml	Rp 80.000	Rp 92.000
5.	Telur		40	Pcs	Rp 1.600	Rp 64.000
6.	Terigu	Segitiga	2.200 gram	kg	Rp 12.000	Rp 26.400
7.	<b>Total Cost</b>					<b>Rp 606.290</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

#### 8. *Selling Price*

*Selling price* adalah gabungan dari *food cost* dengan keuntungan, yang jika 2 elemen tersebut digabung maka akan menjadi harga jual makanan tersebut. Seperti yang dijelaskan oleh Rippington, 2012 :

$$\text{Selling price} = \text{Food cost} \div \text{Food cost as a \% of the selling price} \times 100$$

*Food cost* merupakan biaya dari harga setiap bahan yang kita gunakan dalam resep lalu dijumlahkan lalu dibagi dengan berapa porsi makanan tersebut dihasilkan (Sano, 2020). *Food cost as a %* adalah presentase dari berapa persentase *food cost* yang kita inginkan. Penulis menginginkan target keuntungan 63%, maka *Food cost as a %* yang dimasukkan adalah 37%.

**TABEL 16**  
***SELLING PRICE DENGAN POUND CAKE DAN DARK CHOCOLATE***  
***GANACHE***

<b>NO</b>	<b><i>Recipe</i></b>	<b><i>COST (Rp)</i></b>
1.	Bahan dekorasi	<b>Rp 336.500</b>
2.	<i>Pound Cake dan Dark Chocolate Ganache</i>	<b>Rp 606.290</b>
<b><i>TOTAL FOOD COST</i></b>		<b>Rp 942.790</b>
<b><i>CREATIVITY AND ART 40%</i></b>		<b>Rp 377.116</b>
<b><i>TOTAL COST</i></b>		<b>Rp 1.319.906</b>
<b><i>DESIRED COST PERCENT</i></b>		<b>37%</b>
<b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b>		<b>Rp 3.567.313</b>
<b><i>ACTUAL SELLING PRICE</i></b>		<b>Rp 3.600.000</b>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 17*****SELLING PRICE DENGAN STYROFOAM***

<b>NO</b>	<b><i>Recipe</i></b>	<b><i>COST</i></b> <b>(Rp)</b>
1.	Bahan dekorasi	<b>Rp 336.500</b>
2.	<i>Styrofoam</i>	<b>Rp 72.000</b>
<b><i>TOTAL FOOD COST</i></b>		<b>Rp 408.500</b>
<b><i>CREATIVITY AND ART 40%</i></b>		<b>Rp 163.400</b>
<b><i>TOTAL COST</i></b>		<b>Rp 571.900</b>
<b><i>DESIRED COST PERCENT</i></b>		<b>37%</b>
<b><i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i></b>		<b>Rp 1.545.675</b>
<b><i>ACTUAL SELLING PRICE</i></b>		<b>Rp 1.600.000</b>