

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Selaju dengan perkembangan bahan dan teknik dekorasi, kini dekorasi kue bisa berbentuk apa saja sesuai permintaan klien. Awalnya dahulu pada masa Kekaisaran Romawi, kemunculan kue ialah berupa roti yang sangat tipis. Dan untuk kue pernikahan, ditambahkanlah madu, buah-buahan, dan kacang kedalam roti itu. Kue ini kemudian dipersembahkan kepada para dewa, dan kemudian dihancurkan di atas kepala pengantin wanita oleh pengantin pria sehingga pasangan tersebut akan diberkati dengan kelimpahan dan kesuburan. Kemudian Bangsa Romawi membawa tradisi ini ke Inggris Raya pada tahun 54 SM, dan kemudian hingga kini kue menjadi bagian dari budaya. (Garret, 2012)

Selanjutnya pada abad ke 17, Inggris Raya yang merupakan importir gula utama pada masa itu, menemukan proses rafinasi gula. Proses rafinasi sendiri adalah proses pemurnian untuk menghilangkan molase/tetes tebu, sehingga memungkinkan untuk menghasilkan gula yang berwarna lebih putih dibandingkan gula mentah yang berwarna sedikit kecokelatan. Penemuan gula yang putih mengarah pada pembuatan *royal icing*, *pastillage*, dan *rolled fondant*. (Suas. 2008)

Dan hingga kini, karena warnanya yang putih bersih dan sifatnya yang fleksibel, *rolled fondant* tetap menjadi bahan penghias yang populer dan banyak disukai. Dalam pengaplikasiannya, *rolled fondant* memiliki fungsi serbaguna. *Rolled fondant* bisa digunakan untuk membuat *figurine*, dan juga bisa digunakan untuk membuat tekstur. Selain itu dalam proses pewarnaan, warna bisa ditambahkan kedalam *rolled fondant* dengan cara diulen atau bisa dengan dilukis setelahnya, sehingga akan menghasilkan gradasi warna.

Penulis memilih untuk membuat replika dari makanan. Replika makanan sendiri mulai populer pasca perang dunia kedua, di Jepang. Pada saat itu banyak orang Amerika dan Eropa pergi ke Jepang untuk membantu upaya revitalisasi daerah terdampak perang. Orang asing kesulitan membaca menu dalam bahasa Jepang, sehingga para perajin Jepang mengembangkan seni replika makanan untuk restoran, untuk memudahkan orang asing memesan sesuatu yang terlihat enak.

Kue replika menjadi tren kembali di pertengahan tahun 2020. Dimulai dari seorang *food artist* bernama Chef Tuba Geçkil dari Red Rose Cake yang membagikan videonya sedang membuat kue replika berbentuk benda sehari-hari yang realistis. Seperti sandal, tisu rol, hingga ayam mentah dalam kemasan. Karenanya, istilah *everything is a cake* menjadi bahan pembicaraan utama di internet, dimana orang-orang dibuat kagum dengan betapa realistis dan detailnya replika kue ini.

Teknik ini dalam dunia seni disebut dengan *Trompe L'oeil*, atau yang dalam Bahasa Perancis berarti menipu mata. Menurut Artsy.net, istilah ini mengacu pada saat subjek disajikan dengan sesuatu yang sangat realistis sehingga membuat orang yang melihat bertanya-tanya apakah yang dilihatnya benar-benar nyata. Teknik ini telah digunakan selama berabad-abad sejak orang di Zaman Yunani kuno membuat lukisan dinding ilusionistik, yang menghasilkan ilusi ruangan yang tampak lebih besar dari aslinya.

Berdasarkan pertimbangan diatas, Penulis memilih untuk membuat replika makanan, menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan dekorasi utama, sehingga memungkinkan untuk membuat replika yang menyerupai makanan aslinya. Selain karena kue replika yang sedang populer, tetapi juga karena prosesnya yang rinci, sehingga memungkinkan penulis untuk meningkatkan kemampuan dalam seni dekorasi kue.

B. Usulan Produk

Tema yang dipilih penulis adalah replika makanan bakso Malang. Bakso sendiri adalah makanan yang terdiri dari campuran daging giling dan tepung tapioka yang dibentuk bola. Dalam penyajiannya, umumnya disajikan panas dengan kuah kaldu sapi bening, dicampur taoge, tahu dan mie bihun. Mirip dengan hidangan bakso lainnya, bakso Malang terdiri dari bola daging dan berkuah kaldu. Perbedaannya terletak dari adanya penambahan kulit pangsit yang digoreng, siomay goreng dan tahu yang digoreng. Bakso Malang juga menggunakan mie kuning alih-alih bihun.

GAMBAR 1

Bakso Malang Komplet



Sumber: Champ Resto Indonesia, 2014.

Tema ini tidak memiliki banyak spektrum warna, karena dalam bakso Malang sendiri terdapat banyak elemen yang digoreng, sehingga mayoritas warnanya kuning kecokelatan. Namun penulis melihat hal ini sebagai tantangan untuk membuat warna yang tidak mencolok menjadi tetap menarik untuk dilihat dalam keseluruhan rangkaian dekorasi.

Peruntukan dari dekorasi kue ini tidak terbatas. Rangkaian dekorasi kue ini dapat digunakan untuk acara pembukaan restoran, atau juga bisa untuk kue ulang tahun.

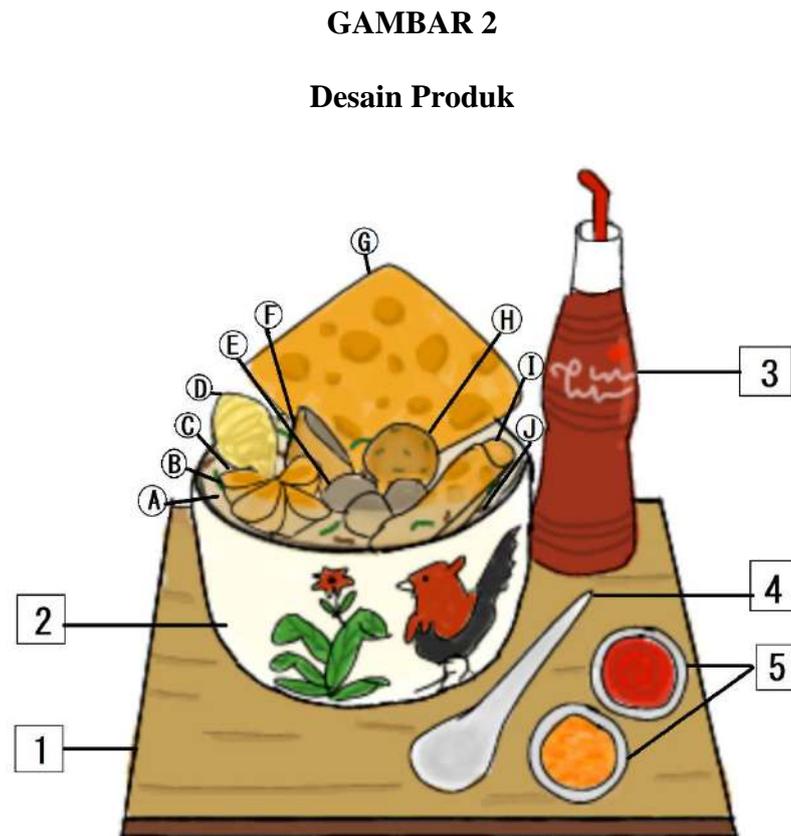
Untuk dasar dari dekorasi kue ini, penulis memilih *lemon butter cake* dan *cream cheese frosting*. *Lemon butter cake* dipilih karena sifatnya yang kokoh, sehingga akan kuat menahan beban dari dekorasi yang akan diletakkan di atasnya.

Pertimbangan lainnya adalah dari sisi rasa. *Lemon butter cake* memiliki rasa yang asam, dan *cream cheese frosting* memiliki rasa gurih, dan sedikit asin. Sehingga akan cocok untuk dipasangkan dengan bahan dekorasi utama, yaitu *rolled fondant* yang memiliki rasa manis.

C. Tinjauan Produk

1. Desain Produk

Berikut ini adalah desain produk dan ukurannya. Penulis menggunakan skala 1:2 antara makanan aslinya dengan replika.



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Terdapat 5 bagian dalam rangkaian replika kue ini. Yaitu mangkuk bakso, teh botol, sendok, dan 2 *sauce dish* berisi sambal dan saus tomat.

Berikut ini adalah detail elemen dari dekorasi kue ini:

1. *Underlay*

Sebelumnya, bagian pinggiran *thick block* ditutupi dengan pita berwarna coklat.

Underlay berupa *rolled fondant* berwarna coklat muda yang diberi motif kayu. *Underlay* diletakkan diantara *thick block* berukuran 50 cm x 50 cm. Pemasangan *underlay* bertujuan sebagai pembatas antara bagian yang bisa dimakan dan tidak bisa dimakan.

2. Mangkuk ayam

Mangkuk berukuran 30 cm pada bagian atas dan berukuran 28 cm pada bagian dasarnya dan tinggi mangkuk tanpa isi adalah 15 cm. Bentuk mangkuk sendiri dibuat tidak terlalu bulat, dengan tujuan untuk memperbesar persentase bagian kue yang bisa dimakan. Setelah seluruh permukaan mangkuk dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna putih yang telah ditipiskan, pada sisi sampingnya dilukis motif ayam dan bunga dengan menggunakan *gel food coloring* dan alkohol. Motif ayam dan bunga ini merupakan motif yang sering kali ditemukan di bakso Malang. Kemudian pada bagian atas mangkuk diletakkan dekorasi, sebagai berikut:

a. Kuah

Penulis sempat mempertimbangkan penggunaan *gelatine mash*, namun cairan yang tedapat di dalamnya dapat terserap ke dalam *rolled fondant*. Sehingga akhirnya replika kuah dibuat dari *neutral glaze* yang dituang menyebar di dalam mangkuk setelah semua elemen disusun. Jika dilihat dari bahan penyusunnya, *neutral glaze* atau jeli dekorasi terbuat dari *glucose*, *pectin* dan *citric acid*. *Neutral glaze* memiliki

kandungan cairan yang rendah, sehingga cairannya tidak terserap ke elemen-elemen yang terbuat dari *rolled fondant*.

b. Daun Bawang

Daun bawang potongan merupakan *topping* pelengkap utama yang digunakan dalam bakso Malang. Daun bawang akan ditabur diatas replika kuah dalam mangkuk.

c. Pangsit Goreng

Terbuat dari *rolled fondant* yang berwarna coklat keemasan, yang ditipiskan berbentuk persegi dan sisinya berukuran 18 cm. Kemudian pertengahan keempat sisinya dijadikan satu ditengah dan direkatkan dengan *edible glue*. Setelah itu dilakukan teknik *emboss* dengan *modelling tools* berbentuk bulat yang bertujuan untuk memberikan tekstur efek timbul. Dan untuk sentuhan terakhir dioles dengan campuran alkohol dan *gel food coloring* untuk memberi gradasi warna.

d. Mie Kuning

Terbuat dari *rolled fondant* berwarna kuning yang dipilin dan digulung dengan tinggi 10 cm dan lebar 5 cm. Warnanya yang kuning cerah memberikan variasi warna di dalam rangkaian dekorasi kue ini.

e. Bakso

Dalam rangkaian dekorasi kue ini terdapat 3 buah bakso. Dibuat dari *styrofoam* bulat berdiameter 4 cm, kemudian dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna abu-abu hingga berdiameter 6 cm.

f. Tahu Bakso

Dibuat dari *rolled fondant* berwarna coklat keemasan yang dibentuk segitiga tumpul dengan tebal 3cm, tinggi 8 cm dan lebar 6cm. Kemudian pada sisi diagonal segitiga tersebut dipotong menggunakan *paring knife*, untuk diisi dengan *rolled fondant* berwarna abu-abu dan diratakan dengan *modelling tool*.

g. Kulit Pangsit

Rolled fondant berwarna coklat keemasan dicampur dengan CMC, kemudian ditipiskan dan dibentuk persegi dengan panjang sisi 21 cm dan setelah itu dilakukan teknik *emboss* dengan *modelling tools* berbentuk bulat yang bertujuan untuk memberikan tekstur efek timbul. Dan untuk sentuhan terakhir dioles dengan campuran alkohol dan *gel food coloring* untuk membentuk gradasi warna.

h. Bakso Goreng

Dibuat dari *styrofoam* bulat berdiameter 4 cm, kemudian dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna coklat keemasan hingga berdiameter 8 cm. Dalam bakso goreng, terdapat potongan cabai merah dan daun bawang di dalamnya.

Maka untuk meniru bentuk aslinya, pada bagian permukaannya digambar beberapa garis merah dan hijau dengan menggunakan *gel food coloring*.

i. Pangsit Goreng Panjang

Dibuat dari *rolled fondant* berwarna kuning keemasan yang ditipiskan, berbentuk persegi dengan panjang sisi 20 cm. Kemudian pada kedua sisinya direkatkan dengan menggunakan *edible glue* sehingga berbentuk seperti pipa. Untuk membentuk struktur, diberikan potongan fondant di bagian dalamnya. Dan untuk sentuhan terakhir dioles dengan campuran alkohol dan *gel food coloring* untuk membentuk gradasi warna.

j. Bawang Goreng

Rolled fondant berwarna coklat tua dipilin dan dibentuk setengah lingkaran, sebanyak 7 buah dan ditaburkan diatas mangkuk, setelah semua elemen disusun.

3. Teh Botol

Botol teh terbuat dari kue atau *dummy* dengan lebar dasar 10 cm dan tinggi 30 cm, yang diukir dengan bentuk botol. Kemudian ditutup dengan *rolled fondant* berwarna coklat kemerahan dan putih kecokelatan di bagian mulut botol. Dan pada bagian lekukan botol diukir menggunakan *modelling tools*, agar menyerupai alur yang terdapat pada botol kaca. Setelah itu pada bagian depannya dibentuk logo teh botol berwarna putih yang dibuat dari fondant. Untuk sentuhan terakhir,

sedotan bengkok setinggi 10 cm ditambahkan di atas botol, yang terbuat dari *rolled fondant* berwarna merah yang bagian dalamnya telah diberi penyangga kawat.

4. Sendok

Rolled fondant berwarna abu-abu yang dicampur dengan CMC ditipiskan dan dibentuk persegi panjang berukuran panjang 25 cm dan lebar 4 cm. Kemudian setelah dipotong seperti sendok, dikeringkan dengan penyangga dari *aluminium foil*. Untuk sentuhan terakhir menggunakan sapuan *edible lustre dust* berwarna *silver*.

5. Sauce Dish

Terdapat 2 *sauce dish* berisi sambal dan saus tomat. *Sauce dish* terbuat dari *rolled fondant* berwarna putih dan dicampur dengan CMC berbentuk bulat berukuran 10 cm. Dengan bantuan *ring cutter* berukuran 8 cm, dibentuk sedikit cekung sehingga akan memiliki dimensi tinggi 2 cm. Kemudian pada bagian dalamnya diisi menggunakan *rolled fondant* yang dicampur dengan *corn syrup*, dan diwarnai merah dan oranye.

2. Kebutuhan Alat

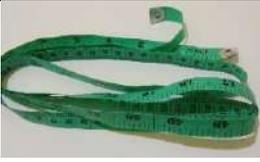
TABEL 1

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

No	Gambar Alat	Nama Alat	Fungsi
1.		<i>Thick Block</i>	Alas untuk <i>cake decoration</i> .
2.		Kuas	Pengaplikasian detail warna, dan mengoleskan CMC pada saat penempelan.
3.		<i>Modelling Tools</i>	Membuat detail bentuk dan tekstur.
4.		<i>Silicone Mat</i>	Alas pencampuran warna dan alas pada saat menipiskan <i>rolled fondant</i> .
5.		<i>Fondant Smoother</i>	Mempermudah proses penghalusan <i>covering cake</i> .

TABEL 1

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Fungsi
6.		<i>Rolling Pin</i>	Menggilas <i>rolled fondant</i> .
7.		Pita Ukur	Mengukur <i>rolled fondant</i> yang akan digunakan.
8.		<i>Turning Table</i>	Mempermudah pada saat proses dekorasi kue.
9.		<i>Pizza Cutter</i>	Memotong <i>rolled fondant</i> .
10.		<i>Palette</i>	Tempat mencampurkan warna.
11.		Gunting	Memotong <i>rolled fondant</i> .

TABEL 1

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Fungsi
12.		<i>Scraper</i>	Memotong <i>rolled fondant</i> yang berupa bongkahan.
13.		<i>Seasoning shaker</i>	Menaburkan maizena dengan merata.
14.		Mangkuk kecil	Wadah mencampur.
15.		Paring knife	Memotong detail.
16.		<i>Ring cutter</i> ukuran 12 cm & 8 cm	Mencetak lingkaran.
17.		<i>Spatula</i>	Pengaduk saat pencampuran.

TABEL 1

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT (LANJUTAN)

No	Gambar Alat	Nama Alat	Fungsi
18.		<i>Scale</i>	Menimbang berat.
19.		1 ml <i>syringe</i>	Mengukur cairan dalam jumlah sedikit secara akurat.
20.		<i>Sponge</i>	Sebagai alas pada saat proses <i>emboss</i> .
21.		Amplas	Menghaluskan permukaan <i>styrofoam dummy</i> setelah diukir.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

3. Standar Resep

Standar resep adalah serangkaian daftar instruksi yang menjelaskan secara spesifik cara menyiapkan masakan tertentu. Standar resep memuat info tentang nama resep, hasil jadi, kategori, metode yang digunakan, kuantitas dan bahan yang digunakan, serta penjelasan tentang metode dan peralatan yang akan dilakukan selama proses persiapan dan memasak.

Dalam tugas akhir ini, standar recipe menjadi sangat penting, karena standar resep digunakan sebagai acuan pada saat proses pengerjaan, pembuatan *purchase list* dan penghitungan harga jual.

TABEL 2

STANDAR RESEP *LEMON BUTTER CAKE*

Lemon Butter Cake			Kategori: Cake	
Lemon Butter Cake			Hasil: 3 cake tin ø 30 cm 2 sheet pan 20 x 20 cm	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Siapkan			Seluruh bahan dan alat yang akan digunakan.
2.	Campur	1920 gr 640 ml	Susu <i>Lemon juice</i>	Aduk rata, diamkan.
3.	Kocok	1840gr 2800 gr	<i>Unsalted butter</i> <i>Caster sugar</i>	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga berwarna putih dan mengembang.
4	Masukkan	1200gr	Telur	Kedalam <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah sedikit demi sedikit hingga menyatu.
5.	Masukkan			½ bagian campuran susu dan lemon yang telah didiamkan.
6.	Ayak	2760gr 80 gr 24 gr	Tepung terigu <i>Baking powder</i> <i>Baking soda</i>	Kedalam <i>bowl</i> .

TABEL 2

STANDAR RESEP *LEMON BUTTER CAKE* (LANJUTAN)

7.	Masukkan	10 gr 40 gr	Garam <i>Lemon Zest</i>	Bersamaan dengan ½ bagian bahan kering
8.	Masukkan			Sisa bahan kering dan cairan, hingga habis dan tercampur rata.
9.	Bakar			Dalam oven bersuhu 170°C selama 60 menit (untuk loyang 30 cm) dan 175°C selama 20 menit (untuk loyang 20 x 20 cm)

Sumber Resep: Clarke, Erin. 2020

TABEL 3

STANDAR RESEP *CREAM CHEESE FROSTING*

Cream Cheese Frosting			Kategori: <i>Filling</i>	
Cream Cheese Frosting			Hasil: 3200 gr	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
1.	Kocok	672 gr 690 gr	<i>Cream Cheese</i> <i>Unsalted butter</i>	Yang sudah bersuhu ruang, menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>paddle attachment</i> hingga menyatu.
2.	Masukkan	1800gr 90 ml	<i>Icing sugar</i> <i>Lemon juice</i>	Kedalam <i>mixer</i> dengan kecepatan rendah.
3.	Kocok			Hingga lembut dan ringan.

Sumber: Clarke, Erin. 2020.

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGGUNAAN BAHAN DEKORASI
KUE BAKSO MALANG

Dekorasi Kue Bakso Malang			Kategori: Decorative work	
			Hasil: 1 set	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
<i>EDIBLE GLUE</i>				
1.	Campur Sisihkan	1 gr 60 gr	CMC Air	Ke dalam wadah tertutup. Selama kurang lebih 12 jam hingga CMC larut sepenuhnya dalam air.
<i>OLESAN</i>				
2.	Campur	0,7 ml 1 ml 0,2 ml	Pewarna coklat Pewarna kuning Pewarna oranye	Hingga merata.
	Tuang	50 ml	Alkohol	Pada salah satu sisi <i>palette</i> , Untuk memberi gradasi warna karena kepekatan pewarna yang berbeda-beda.
<i>UNDERLAY</i>				
3.	Uleni Tipiskan	550 gr 0,6 ml 2,2 ml 0,2 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna kuning Pewarna coklat Pewarna oranye	Hingga merata dan berwarna coklat kekuningan. Hingga berbentuk persegi selebar 50 cm x 50 cm.

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGGUNAAN BAHAN DEKORASI
KUE BAKSO MALANG (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Tempel			Diatas <i>thick block</i> berukuran 50 cm x 50 cm menggunakan <i>edible glue</i> .
	Ukir			Garis-garis menggunakan <i>modelling tools</i> . Permukaannya dengan olesan.
MANGKUK BAKSO				
4.	Tipiskan	900 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Berbentuk persegi panjang selebar 95 cm x 17 cm dan berbentuk lingkaran diameter 34 cm.
	Lapisi		<i>Dummy 30 cm</i>	Berbentuk mangkuk.
	Campur	0,5 ml 10 ml	Pewarna merah Alkohol	Gunakan untuk menggambar bunga dan cengger ayam pada mangkuk.
		0,5 ml 15 ml	Pewarna hijau Alkohol	Gunakan untuk membuat daun pada mangkuk.
		0,5 ml 10 ml	Pewarna hitam Alkohol	Gunakan untuk mewarnai badan ayam dan <i>outline</i> gambar pada mangkuk.
5.	Uleni	100 gr 1 gr 0,7 ml	<i>Rolled Fondant</i> CMC Pewarna kuning	Hingga merata, dan berwarna kuning.

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGGUNAAN BAHAN DEKORASI
KUE BAKSO MALANG (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
	Pilin			Dan gulung hingga menyerupai bentuk mie kuning yang digulung dengan tinggi 10 cm dan lebar 5 cm.
6.	Uleni	400 gr 4 gr 1,3 ml 3,7 ml 0,2 ml	<i>Rolled Fondant</i> CMC Pewarna kuning Pewarna coklat Pewarna oranye	Hingga merata dan berwarna coklat keemasan.
	Pisahkan Tipiskan Lipat	75 gr		Untuk membuat pangsit goreng. Dan bentuk menjadi persegi dengan panjang sisi 18 cm. Pada pertengahan keempat sisinya dijadikan satu di tengah.
	Pisahkan Lapisi	60 gr 1 pcs	<i>Styrofoam</i> bulat diameter 4 cm	Untuk membuat bakso goreng. hingga berdiameter 8 cm.
	Pisahkan Tipiskan	80 gr		Untuk membuat pangsit goreng panjang. Hingga berbentuk persegi dengan panjang sisi 20 cm.

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGGUNAAN BAHAN DEKORASI
KUE BAKSO MALANG (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
7.	Uleni Pilin	10 gr 0,2 ml 0,1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna cokelat Pewarna oranye	Hingga merata dan berwarna cokelat tua. Untuk membuat bawang goreng.
8.	Uleni Tipiskan	10 gr 0,2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	Hingga merata dan berwarna hijau cerah. Untuk membuat daun bawang
9.	Uleni	200 gr 0,4 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna Hitam	Uleni hingga merata dan berwarna abu abu.
	Pisahkan Bagi Lapisi	180 gr 3 pcs	<i>Styrofoam</i> bulat diameter 4 cm	Untuk membuat bakso. Menjadi 3 bagian sama rata. Hingga berdiameter 6 cm.
	Pisahkan	20 gr		Untuk membuat isian dalam replika tahu bakso
SAUCE DISH				
10.	Uleni Cetak Bentuk	200 gr 2 gr	<i>Rolled Fondant</i> CMC	Hingga merata. Tipiskan. Dengan <i>ring cutter</i> 12 cm berjumlah dua buah. Lengkungan setinggi 2 cm dengan bantuan <i>ring cutter</i> berukuran 8cm.

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGGUNAAN BAHAN DEKORASI
KUE BAKSO MALANG (LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
11.	Campur	100 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga merata dan tidak menggumpal.
		20 gr	<i>Corn syrup</i>	
	Campur	0,3 ml	Pewarna oranye	Dengan
	Tuang	60 gr		Ke dalam <i>sauce dish</i> pertama
	Campur	0,2 ml	Pewarna merah	Hingga merata.
	Tuang			kedalam <i>sauce dish</i> kedua.
TEH BOTOL				
12.	Uleni	450 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga merata dan
		0,6 ml	Pewarna kuning	berwarna coklat
		0,9 ml	Pewarna merah	kemerahan.
		2,4 ml	Pewarna coklat	
		0,7 ml	Pewarna oranye	
Tipiskan			hingga berbentuk persegi selebar 30 cm x 34 cm.	
Lapisi			<i>dummy</i> berbentuk teh	
Bentuk			botol.	
		10 gr	<i>Rolled Fondant</i>	Untuk logo teh botol.
13.	Uleni	50 gr	<i>Rolled Fondant</i>	hingga merata dan
		0,5 gr	CMC	berwarna merah cerah.
		0,5 ml	Pewarna merah	
	Lapisi			kawat sepanjang 12 cm untuk membuat sedotan.
Sisihkan	2 gr		untuk membuat logo teh botol.	

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGGUNAAN BAHAN DEKORASI
KUE BAKSO MALANG (LANJUTAN)

SENDOK				
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Penjelasan
14.	Uleni	150 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga merata dan berwarna abu-abu
		0,3 ml	Pewarna hitam	
		1,5 gr	CMC	
	Tipiskan			Hingga berbentuk persegi panjang berukuran 25 cm x 4 cm.
	Potong			Dengan bentuk seperti sendok.
	Keringkan			Dengan penyangga dari <i>aluminium foil</i> hingga kaku.
	Oles	2 gr	<i>Silver lustre dust</i>	Pada permukaan sendok.
		5 ml	Alkohol	

Sumber: Hasil Olahan Penulis. 2021.

4. Purchase List

Purchase list adalah dokumen yang mencatat informasi, jumlah dan deskripsi, tentang barang yang hendak dibeli.

TABEL 5

PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Nama Bahan	Satuan	Qty	Harga satuan	Biaya
1.	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Pail @7 kg</i>	1	Rp. 480,000	Rp. 480,000
2.	<i>Thick block</i>	Pcs	1	Rp. 50,000	Rp. 50,000
3.	Pita coklat	Rol @ 10 m	1	Rp. 10,000	Rp 10,000
4.	Maizena	Pak @ 150 gr	1	Rp. 4,500	Rp. 4,500
5.	CMC	Pak @43 gr	1	Rp. 18,000	Rp. 18,000
6.	<i>Plastic wrap</i>	<i>Rol</i>	1	Rp. 14,000	Rp. 14,000
7.	<i>Aluminium foil</i>	<i>Rol</i>	1	Rp. 18,000	Rp. 18,000
8.	Pewarna kuning	Btl @ 15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
9.	Pewarna merah	Btl @ 15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
10.	Pewarna coklat	Btl@ 15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
11.	Pewarna hijau	Btl @ 15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
12.	Pewarna hitam	Btl @ 15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
13.	Pewarna oranye	Btl @ 15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
14.	<i>Silver lustre dust</i>	Btl @ 15 gr	1	Rp. 40,000	Rp. 40,000
15.	Kawat	10 pcs	1	Rp. 3,000	Rp. 3,000
16.	Alkohol	Botol	1	Rp. 7,000	Rp.7,000
17.	<i>Corn Syrup</i>	Botol	1	Rp. 30,000	Rp. 30,000
18.	<i>Neutral glaze</i>	@ 100 gr	3	Rp. 11,000	Rp. 33,000
19.	<i>Dummy ø 30 cm</i>	Pcs	1	Rp. 25,000	Rp. 25,000
20.	<i>Styrofoam sheet</i>	Pcs	2	Rp. 3,000	Rp. 6,000
TOTAL				Rp. 750,500	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 6

PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR KUE

No	Nama Bahan	Satuan	Qty	Harga satuan	Biaya
1.	<i>Rolled Fondant</i>	<i>Pail @7 kg</i>	1	Rp. 480,000	Rp. 480,000
2.	<i>Thick block</i>	Pcs	1	Rp. 50,000	Rp. 50,000
3.	Pita cokelat	Rol @10 m	1	Rp. 10,000	Rp 10,000
4.	Maizena	Pak @150 gr	1	Rp. 4,500	Rp. 4,500
5.	CMC	Pak @43 gr	1	Rp. 18,000	Rp. 18,000
6.	<i>Plastic wrap</i>	Rol	1	Rp. 14,000	Rp. 14,000
7.	<i>Aluminium foil</i>	Rol	1	Rp. 18,000	Rp. 18,000
8.	Pewarna kuning	Btl @15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
9.	Pewarna merah	Btl @15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
10.	Pewarna cokelat	Btl@15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
11.	Pewarna hijau	Btl @15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
12.	Pewarna hitam	Btl @15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
13.	Pewarna oranye	Btl @15 ml	1	Rp. 2,000	Rp. 2,000
14.	<i>Silver lustre dust</i>	Btl @15 gr	1	Rp. 40,000	Rp. 40,000
15.	Kawat	10 pcs	1	Rp. 3,000	Rp. 3,000
16.	Alkohol	Botol	1	Rp. 7,000	Rp.7,000
17.	<i>Corn Syrup</i>	Botol	1	Rp. 30,000	Rp. 30,000
18.	<i>Neutral glaze</i>	@100 gr	3	Rp. 11,000	Rp. 33,000
14.	<i>Cake dowell</i>	10 pcs	1	Rp. 10,000	Rp. 10,000
15.	<i>Fresh Milk</i>	Liter	2	Rp. 16,500	Rp. 33,000
16.	Lemon	Kg	1,5	Rp. 35,000	Rp. 52,500
17.	<i>Unsalted butter</i>	<i>Pack @227gr</i>	12	Rp. 38,000	Rp. 456,000
18.	<i>Caster Sugar</i>	Kg	3	Rp. 12,500	Rp. 37,500

TABEL 6

PURCHASE LIST BERBAHAN DASAR KUE (LANJUTAN)

No	Nama Bahan	Satuan	Qty	Harga satuan	Biaya
19.	Telur	Kg	2	Rp. 22,000	Rp. 44,000
20.	<i>Icing sugar</i>	Kg	2	Rp. 38,000	Rp. 76,000
21.	<i>Baking powder</i>	Can @110gr	1	Rp. 14,000	Rp. 14,000
22.	<i>Baking soda</i>	Botol @81gr	1	Rp. 4,000	Rp. 4,000
23.	Cream cheese	Kg	1	Rp. 105,000	Rp. 105,000
24.	Garam	250	gr	Rp 2,000	Rp. 2000
25.	Tepung terigu	Kg	3	Rp. 11,000	Rp. 33,000
TOTAL					Rp. 1,586,500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

5. Recipe Costing

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Nama Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan	Biaya penggunaan
1.	<i>Rolled fondant</i>	3120	Gr	Rp. 480,000	Rp. 213,943
2.	<i>Thick block</i>	1	Pc	Rp. 50,000	Rp. 50,000
3.	Pita cokelat	2	M	Rp. 10,000	Rp. 2,000
4.	Maizena	60	Gr	Rp. 4,500	Rp. 1,800
5.	CMC	10	Gr	Rp. 18,000	Rp. 4,186
6.	<i>Plastic wrap</i>	1/2	Rol	Rp. 14,000	Rp. 7,000
7.	<i>Aluminium foil</i>	1/10	Rol	Rp. 18,000	Rp. 1,800
8.	Pewarna kuning	4,2	MI	Rp. 2,000	Rp. 560
9.	Pewarna merah	2,1	MI	Rp. 2,000	Rp. 280
10.	Pewarna cokelat	9,2	MI	Rp. 2,000	Rp. 1,227
11.	Pewarna hijau	0,5	MI	Rp. 2,000	Rp. 67
12.	Pewarna hitam	1,2	MI	Rp. 2,000	Rp. 160
13.	Pewarna oranye	1,7	MI	Rp. 2,000	Rp. 227
14.	<i>Silver lustre dust</i>	2	Gr	Rp. 40,000	Rp. 5,333
15.	Kawat	3	Pcs	Rp. 3,000	Rp. 900
16.	Alkohol	90	MI	Rp. 7,000	Rp. 3150
17.	<i>Corn Syrup</i>	20	Gr	Rp. 30,000	Rp. 857
18.	<i>Neutral glaze</i>	250	Gr	Rp. 11,000	Rp. 27,500
19.	<i>Dummy ø 30 cm</i>	1	Pc	Rp. 25,000	Rp. 25,000
20.	<i>Styrofoam sheet</i>	1,5	Pc	Rp. 3,000	Rp. 3,000
TOTAL				Rp. 348,989	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 8

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE

No	Nama Bahan	Kuantitas	Unit	Harga Satuan	Biaya penggunaan
1.	<i>Rolled Fondant</i>	3120	Gr	Rp. 480,000	Rp. 213,943
2.	<i>Thick block</i>	1	Pc	Rp. 50,000	Rp. 50,000
3.	Pita cokelat	2	M	Rp. 10,000	Rp. 2,000
4.	Maizena	60	Gr	Rp. 4,500	Rp. 1,800
5.	CMC	10	Gr	Rp. 18,000	Rp. 4,186
6.	<i>Plastic wrap</i>	1/2	Rol	Rp. 14,000	Rp. 7,000
7.	<i>Aluminium foil</i>	1/10	Rol	Rp. 18,000	Rp. 1,800
8.	Pewarna kuning	4,2	MI	Rp. 2,000	Rp. 560
9.	Pewarna merah	2,1	MI	Rp. 2,000	Rp. 280
10.	Pewarna cokelat	9,2	MI	Rp. 2,000	Rp. 1,227
11.	Pewarna hijau	0,5	MI	Rp. 2,000	Rp. 67
12.	Pewarna hitam	1,2	MI	Rp. 2,000	Rp. 160
13.	Pewarna oranye	1,7	MI	Rp. 2,000	Rp. 227
14.	<i>Silver lustre dust</i>	2	Gr	Rp. 40,000	Rp. 5,333
15.	Kawat	3	Pcs	Rp. 3,000	Rp. 900
16.	Alkohol	90	MI	Rp. 7,000	Rp. 3150
17.	<i>Corn Syrup</i>	20	Gr	Rp. 30,000	Rp. 857
18.	<i>Neutral glaze</i>	250	Gr	Rp. 11,000	Rp. 27,500
14.	<i>Cake dowell</i>	3	pcs	Rp. 10,000	Rp. 3,000
15.	<i>Fresh Milk</i>	1920	MI	Rp. 16,500	Rp. 31,680
16.	Lemon	1500	Gr	Rp. 35,000	Rp. 52,500
17.	<i>Unsalted butter</i>	2530	Gr	Rp. 38,000	Rp. 423,524
18.	<i>Caster Sugar</i>	2800	Gr	Rp. 12,500	Rp. 35,000
19.	Telur	2800	Gr	Rp. 22,000	Rp. 33,000

TABEL 8**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE (LANJUTAN)**

20.	<i>Icing sugar</i>	1200	Gr	Rp. 38,000	Rp. 68,400
21.	<i>Baking powder</i>	1800	Gr	Rp. 14,000	Rp. 10,182
22.	Garam	10	Gr	Rp. 2,000	Rp. 80
23.	<i>Baking soda</i>	24	Gr	Rp. 4,000	Rp. 1,185
24.	Tepung terigu	2760	Gr	Rp. 11,000	Rp.30,360
25.	<i>Cream cheese</i>	672	Gr	Rp. 105,000	Rp. 70,560
TOTAL				Rp. 759,471	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

6. *Selling Price*

Dalam diktat *Food&Beverage Cost Control II STP NHI Bandung* (2002), tertulis bahwa rumus *selling price* adalah:

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Cost of food}}{\text{Desired Food Cost \%}}$$

Dengan menggunakan rumus diatas, berikut ini adalah hasil perhitungan dari harga jual untuk replika makanan bakso Malang:

TABEL 9***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY***

<i>Item</i>	<i>Recipe Cost</i>
<i>Total Recipe Cost</i>	Rp. 348,989
<i>Desired Cost Percent</i>	20%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 1,744,945
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 1,750,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 10***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR KUE***

<i>Item</i>	<i>Recipe Cost</i>
<i>Total Recipe Cost</i>	Rp. 759,471
<i>Desired Cost Percent</i>	20%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 3,797,355
<i>Actual Selling Price</i>	Rp. 3,800,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Kegiatan latihan presentasi produk dilaksanakan di tempat tinggal penulis di Perum. Graha Laksana Tidar, Dau, Kabupaten Malang, Jawa Timur.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan kegiatan latihan presentasi produk adalah pada akhir bulan Mei 2021.