

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake dikenal bukan hanya karena rasa nya yang enak dan manis, tetapi juga karena keberagaman nya. *Cake* dapat dibuat dengan berbagai macam bentuk, mulai dari yang sederhana hingga dibuat karya seni dengan dekorasi yang rumit. Daya tarik kue dinilai dari penampilannya, *cake* adalah menu ideal dimana pembuat roti dapat mengekspresikan kesenian dan imajinasinya. Terdapat banyak gaya dekorasi *cake*, dalam setiap gaya terdapat ratusan bahkan ribuan desain yang dapat dibuat dan tentunya proses mendesain *cake* ini tidak boleh sembarangan dan perlu perencanaan agar keseluruhan desain harmonis. (Gisslen, 2015)

Cake saat ini sangat berbeda dengan *cake* pada masa Kekaisaran Romawi. *Cake* pada zaman dahulu hanyalah berupa lapisan roti tipis. Untuk acara pernikahan, kue yang terbuat dari bahan madu atau roti manis yang dibuat dengan menambahkan berbagai macam jenis buah dan kacang yang digunakan sebagai benda sakral. Unsur-unsur manis ini digunakan sebagai persembahan untuk para dewa dan dihancurkan ke atas kepala pengantin wanita oleh pengantin pria sehingga dia akan diberkati dengan kelimpahan dan kesuburan. (Garret, 2013)

Kue hias pertama kali ditampilkan pada masa Pemerintahan Elizabeth I dari Inggris Raya tahun 1549. Kala itu, kue tidak digunakan untuk pernikahan melainkan sebagai hiasan utama yang luar biasa pada jamuan makan. Bahan yang digunakan untuk menghias kue tersebut adalah pasta almond atau yang dikenal dengan *marchpanes*. Sejak abad ke-17 sampai abad ke-19, istilah *icing* biasanya

mengarah ke kue yang dibalut dengan *marzipan*. Sebagai tambahan dekorasi, ditambahkan juga dengan pasta gula atau yang dikenal dengan *rolled fondant* yang dapat dibentuk, dipahat, atau dicetak menjadi *center piece*. *Rolled fondant* sudah ada dan dikembangkan sejak tahun 1558 (Garret, 2013)

Kue kuno yang dipadatkan memiliki fungsi struktural yang hampir sama dengan kue *modern* yaitu sebagai pusat perayaan acara dan hari raya. Dahulu kue adalah barang mewah yang digunakan sebagai persembahan dalam acara keagamaan, saat ini kue berkembang menjadi simbol perayaan acara ulang tahun dan hari pernikahan. Kue merupakan hal yang sangat aneh karena menghasilkan berbagai respon emosional yang jauh dari segi kuliner. Kue dianggap sangat tidak diperlukan tetapi kita tidak bisa merayakan ulang tahun atau acara pernikahan tanpa kue. (Humble, 2010)

Menurut Harteti, dkk. (2016) tujuan dari menghias kue antara lain untuk meningkatkan kualitas kue baik dalam hal rasa, rupa, bentuk dan penampilan. Selain itu juga dapat menutupi kekurangan fisik kue, menjadi pusat perhatian dan untuk menyatakan ungkapan selamat. Bahan dasar untuk menghias kue terbagi menjadi dua yaitu bahan yang bisa dimakan (*edible*) seperti *buttercream*, *gum paste*, *icing*, *ganache*, *marzipan*, *glaze*, dan cokelat dan bahan yang tidak bisa dimakan seperti balon, lilin dan mainan.

Kue harus disusun dan dilapisi *icing* sebelum di dekor lebih lanjut. Terdapat berbagai macam jenis *icing* yang dapat digunakan untuk mendekor kue seperti *rolled fondant*, *buttercream*, *foam type icing*, *royal icing* dan *glaze*. (Gisslen, 2013)

Dari sekian banyak jenis *icing*, jenis *icing rolled fondant* merupakan salah satu yang sedang populer saat ini. *Rolled fondant* adalah sirup gula yang direkristalisasi menjadi pasta berwarna putih krem. Bahan ini banyak digunakan sebagai *glaze* dan dekorasi kue. Jika diaplikasikan dengan benar, *rolled fondant* mengering menjadi lapisan gula yang halus dan tidak hanya untuk mempercantik kue, tetapi juga mengawetkannya dengan cara menyegelnya dari udara. (Friberg, 2002)

Rolled fondant memiliki rasa yang enak dan permukaan yang halus, *rolled fondant* di gulung menggunakan *rolling pin* lalu dibalutkan ke atas kue. Pada zaman dahulu hanya penghias kue Inggris yang menggunakan *rolled fondant* untuk menghias kue, namun sekarang *rolled fondant* menjadi sangat populer di luar Inggris. *Rolled fondant* memberikan penampilan cantik seperti porselen. (Peters, 1991)

Dalam pembuatan *food presentation* ini, penulis mengaplikasikan *rolled fondant* sebagai bahan utama yang digunakan untuk menghias *cake*. Pemilihan bahan *rolled fondant* memiliki beberapa keunggulan antara lain karena *rolled fondant* dapat divariasikan menjadi berbagai macam bentuk dan juga memiliki banyak teknik yang bisa diaplikasikan dalam proses pembuatannya.

Teknik dalam pembuatan kue berbahan dasar *rolled fondant* antara lain adalah *hand-modelling, molding, painting, stippling, sponging, printing, embossing, stencilling, cutting, dan abutting*. Selain teknik, penggunaan warna dalam pembuatan kue yang didekorasi menggunakan *rolled fondant* juga harus memperhatikan aspek warna seperti kutipan dari Smith (2011) salah satu aspek terpenting dalam mendekorasi kue adalah warna yang dipilih. Warna sangat subjektif tetapi kita semua tertarik pada warna tertentu. Roda warna adalah titik

awal yang paling baik untuk memilih warna yang akan digunakan untuk bekerja sama. Teknik yang penulis aplikasikan dalam pembuatan *cake decoration* dengan tema bajak laut ini antara lain adalah teknik *hand-molding*, *carving*, *molding*, *painting* dan juga *embossing*.

Berdasarkan teori dan paparan di atas, penulis memutuskan untuk membuat Tugas Akhir presentasi produk yang berjudul “DEKORASI KUE DENGAN TEMA BAJAK LAUT”

B. Design Produk

Berikut ini adalah penjelasan *design* presentasi produk yang penulis angkat. Pemaparan berikut menyangkut jenis, konsep, sketsa bentuk, warna, ukuran dan bahan yang digunakan.

1. Jenis Produk

Pada pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis memilih jenis produk *food presenting* kue ulang tahun. Karena ulang tahun adalah momen yang selalu dirayakan hampir setiap orang dari tahun ke tahun. Dekorasi kue ulang tahun juga mudah di sesuaikan dengan tema acaranya sehingga dapat menambah suasana keceriaan pada hari perayaannya.

2. Konsep Produk

Dekorasi kue dengan tema bajak laut ini memiliki kesan yang berani dan ceria karena pemilihan warnanya yang *bold*. Kue ini lebih cocok digunakan sebagai kue untuk perayaan ulang tahun anak laki-laki.

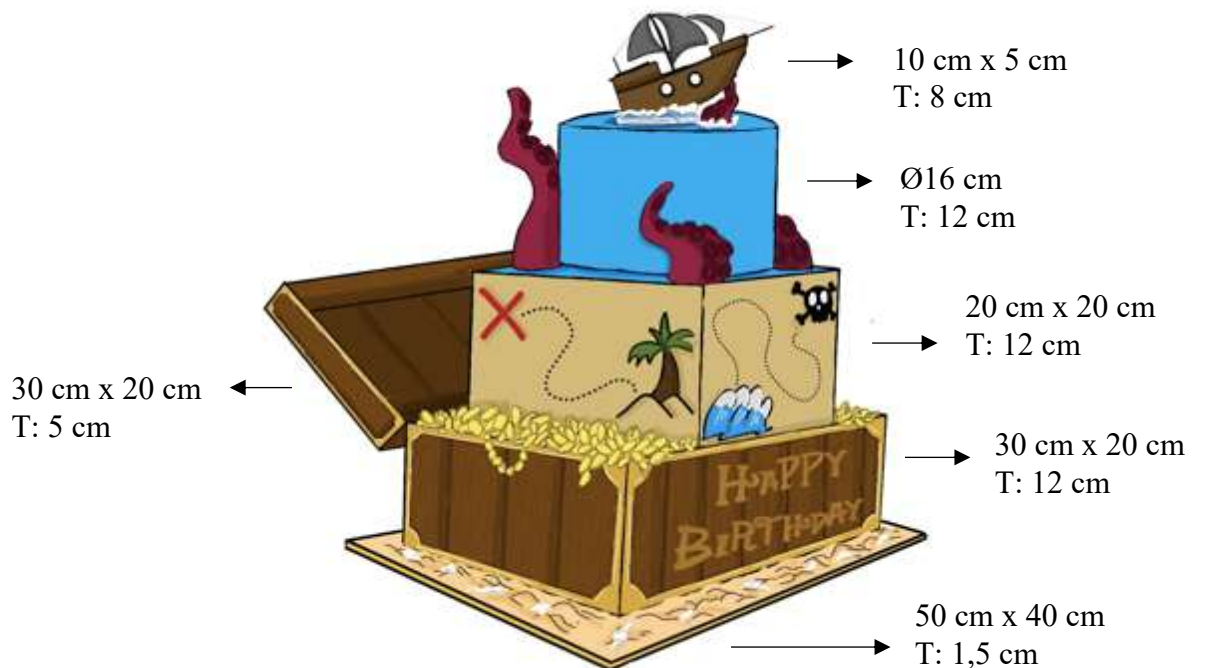
Kue ini secara tidak langsung cukup menguji kemampuan dan kreativitas penulis karena terdapat banyak bentuk, ornamen, tekstur dan *detail* didalamnya.

3. Sketsa Desain dan Ukuran Produk

Berikut merupakan sketsa desain, warna, penggunaan bahan, dan ukuran dari produk yang penulis buat.

GAMBAR 1.1

**SKETSA DESAIN DEKORASI KUE DENGAN TEMA
BAJAK LAUT**



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Keterangan :

A: *Tier* Bawah (Pertama)

A.1: Dasar

Pada pengolahan kue ini, penulis menggunakan *Styrofoam dummy* sebagai pengganti *butter cake*. Sebagai tingkat pertama akan menggunakan *Styrofoam* persegi Panjang dengan ukuran 30 cm x 20 cm dengan tinggi 12 cm. Pada bagian samping kue, penulis membuat tutup peti harta karun dengan *Styrofoam* yang memiliki ukuran 30 cm x 20 cm dengan tinggi 5 cm. Seluruh permukaan dasar kue bagian ini akan dibalut menggunakan *rolled fondant* yang telah digulung tipis dan dicetak menggunakan cetakan bentuk batang kayu.

A.2: Teknik

Pada tingkat bawah ini, penulis mengaplikasikan teknik *embossing*, yaitu menambahkan pola atau tekstur pada kue atau kukis. *Emboss* adalah menekan cetakan pola ke adonan pasta lembut sehingga meninggalkan gambar terbalik dan merubah permukaan polos menjadi indah. (Smith, 2011)

A.3: Pewarnaan

Warna yang digunakan sebagai dasar untuk tingkat pertama ini adalah coklat tua,. Warna coklat adalah warna yang memiliki kesan maskulin, membumi, hangat, aman dan lezat. Biasanya warna coklat ini digunakan untuk tema makanan, lingkungan hidup atau yang berkaitan dengan produk pria. (Monica, 2011) pemilihan

warna cokelat ini disesuaikan dengan warna asli peti harta karun yang umum ditemui.

A.4: Ornamen

Pada *tier* pertama ini, penulis membuat ornamen detail yang ada pada setiap sisi peti harta karun. Ornamen sisi peti ini dibuat dengan menggunakan *rolled fondant* yang sudah di *brushed* menggunakan *edible lustre dust*. *Edible lustre dust* adalah bubuk tidak berbahaya yang memiliki beberapa warna dan memberikan efek metalik. (Sear, 2012)

Selain itu, pada tingkatan pertama ini, penulis menambahkan ornamen perhiasan yang merepresentasikan isi dari peti harta karun itu sendiri. Warna dari ornamen isi peti harta karun yang penulis buat adalah warna emas. Warna emas adalah warna kemewahan, kekayaan dan kelebihan. Batu permata emas dipercaya dapat meningkatkan kebijaksanaan, kekuatan, kesehatan, kebugaran dan juga menciptakan kesuksesan dan kemakmuran. (www.bourncreative.com, 2010)

Untuk melengkapi tingkat pertama ini, penulis menambahkan tulisan "*Happy Birthday*". Tulisan tersebut dibuat dengan menggunakan *rolled fondant* yang dipotong sesuai pola yang penulis buat dengan kertas sebelumnya. Untuk pemilihan *font* pada *tier* ini, penulis menggunakan *font* yang terkesan *vintage* agar dapat menyesuaikan tema bajak laut ini.

B. Tier Tengah (Kedua)

B.1: Dasar

Untuk pembuatan tingkat tengah ini, penulis menggunakan *Styrofoam* sebagai pengganti *butter cake*. *Styrofoam* yang digunakan untuk tingkat kedua ini memiliki bentuk persegi yang berukuran 20 cm x 20 cm dan memiliki tinggi 12 cm. Seluruh permukaan dasar kue bagian ini akan dibalut menggunakan *rolled fondant* yang telah digulung tipis.

B.2: Teknik

Teknik yang diaplikasikan pada tingkat kedua ini adalah *painting*. Teknik *painting* sendiri dibagi menjadi beberapa bagian, teknik *painting* yang penulis terapkan antara lain *edible ink pens* yaitu dengan menggunakan pena dengan tinta yang dapat dimakan dan *sponging* yaitu teknik mewarnai dengan cara menambahkan pewarna makanan ke *rolled fondant* kemudian di baurkan menggunakan spons untuk memberikan efek memudar atau gradasi. (Smith, 2011)

B.3 Pewarnaan

Warna yang digunakan sebagai dasar tingkat kedua ini adalah coklat muda. Warna coklat muda sendiri merepresentasikan warna lembar peta pada zaman dahulu dan warna daratan yang berupa pasir pantai. Pada bagian atas *tier*, penulis menggunakan warna biru tua yang merepresentasikan laut. Kesimpulannya adalah kedua warna

diatas menggambarkan daratan dan lautan yang ada didalam peta harta karun milik bajak laut.

B.4: Ornamen

Pada tier kedua, penulis membuat ornamen yang menggambarkan detail dari peti harta karun. Ornamen gambar ini antara lain adalah pegunungan, lautan, hutan dan area terlarang. Pembuatan ornamen pada *tier* ini menggunakan teknik menggambar lansung pada *rolled fondant*.

C. Tier Atas (Ketiga)

C.1: Dasar

Untuk pembuatan tingkat ketiga ini, penulis masih menggunakan *Styrofoam* sebagai pengganti *butter cake*. *Styrofoam* yang digunakan untuk tingkat terakhir ini berbentuk lingkaran berdiameter 16 cm dengan tinggi 12 cm. Seluruh permukaan dasar kue bagian ini akan dibalut menggunakan *rolled fondant* yang telah digulung tipis

C.2: Teknik

Teknik yang diaplikasikan penulis pada bagian teratas ini antara lain adalah *hand-modelling* untuk membuat miniatur yang terdapat di beberapa bagian kue dan teknik *carving* untuk membuat ornamen perahu diatasnya. Teknik *carving* adalah teknik memahat atau merubah bentuk kue dengan menggunakan bantuan alat pisau. (Smith, 2011)

C.3: Pewarnaan

Warna yang digunakan untuk cover *tier* ketiga ini adalah biru muda. Pemilihan warna ini disesuaikan dengan warna laut. Warna biru sendiri menggambarkan suasana santai dan tenang. Warna biru cerah dapat memberikan energi positif dan kesan yang menyegarkan (www.health.detik.com, 2020)

C.4: Ornamen

Pada *tier* ketiga ini terdapat lebih banyak ornamen dibandingkan dengan *tier* yang lainnya. Ornamen pertama yang penulis buat adalah kapal yang melambangkan kendaraan yang digunakan bajak laut untuk melakukan perjalanan mencari harta karun.

Ornamen kedua yang penulis buat adalah gurita. Gurita adalah hewan moluska berlengan delapan yang memiliki alat penghisap berupa tentakel yang digunakan untuk berjalan di dasar laut dan menangkap mangsanya. Gurita merupakan hewan tercerdas diantara hewan intervertebrata lainnya. Selain itu, ada legenda terkenal di Islandia dan Norwegia yang menyebutkan bahwa terdapat sebuah gurita bernama Kraken yang berwujud *monster* dan disebut sering menyerang, menenggelamkan dan menarik kapal yang berada di atasnya. (www.greeners.co, 2017)

Ornamen terakhir yang penulis buat pada *tier* ketiga ini adalah ombak. Efek ombak pada kue ini penulis buat dengan *royal icing* yang kemudian diberikan warna dengan cara menggunakan kuas dan pewarna makanan cair. *Royal icing* dibuat dengan mencampurkan gula

halus dan putih telur. *Royal icing* dapat digunakan untuk membuat ornamen dekoratif untuk menghias *cake*, *cookies* dan juga *showpieces*. (Friberg, 2002)

C. Tinjauan Produk

Berikut adalah pemaparan yang berkaitan dengan tinjauan produk pada tugas akhir *food presentation* yang berjudul Dekorasi Kue dengan Tema Bajak laut yang terdiri dari *standard recipe*, kebutuhan alat penunjang, perumusan *recipe costing* dan *selling price*.

1. Standard Recipe

Standard recipe adalah proses dari mulai mempersiapkan bahan hingga memasak bahan menjadi makanan yang sudah dilakukan pengujian dan sudah dikembangkan mencakup bahan yang digunakan, teknik pengolahan, ukuran yang diterapkan, porsi, hasil masakan hingga cara menghidangkannya. (Amrihati & Karina, 2017)

Pada pembuatan Dekorasi Kue dengan Tema Bajak Laut penulis menggunakan standar resep dari beberapa sumber yang berbeda. Berikut adalah *standard recipe* yang penulis gunakan :

TABEL 1.1
STANDAR RESEP *BUTTER CAKE*

Yield: 7.160 gram

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Siapkan	6 buah	<i>Cake tin</i>	Oleskan <i>cake tin</i> menggunakan <i>greasing oil</i> dan <i>parchment paper</i> di dasarnya.
Kocok	3.150 gr 2.100 gr	<i>Butter</i> <i>Sugar</i>	Hingga gula halus, mengembang dan bewarna pucat.
Tambahkan	5 ml	<i>Vanilla Extract</i>	Lalu bersihkan sisi <i>mixing bowl</i> dan aduk semua bahan.
Tambahkan	1.900 gr 1 Sdm	<i>Soft Flour</i> <i>Baking Powder</i>	Aduk dengan kecepatan rendah hingga semua bahan menyatu dengan rata.
Tuangkan			Adonan kedalam <i>cake tin</i> yang sudah dipersiapkan sebelumnya.
Panggang			Menggunakan oven dengan suhu 180°C selama 50-55 menit.

Sumber: Sweet Maria's Cake and Kitchen, 1998

TABEL 1.2

STANDAR RESEP *CHOCOLATE GANACHE*

Yield: 2.532 gram

Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Tuangkan	1.155 gr	<i>Heavy Cream</i>	Kedalam <i>saucepan</i> lalu panaskan dengan api kecil hingga <i>cream</i> hangat.
Tambahkan	102 gr	<i>Corn Syrup</i>	Kedalam cairan <i>heavy cream</i> kemudian aduk dengan <i>wooden spatula</i> dan pastikan semua bahan tercampur rata kemudian matikan api <i>stove</i> .
Tambahkan	1.275 gr	<i>Chocolate Block</i>	Kedalam campuran <i>heavy cream</i> dan <i>corn syrup</i> lalu aduk hingga cokelat melebur dengan bahan lainnya. Tunggu hingga <i>ganache</i> benar-benar dingin dan sedikit padat untuk dapat bisa digunakan sebagai <i>filling</i> kue.

Sumber: Baking with the Cake Boss, 2011

TABEL 1.3

STANDAR RESEP *BUTTERCREAM*

Yield: 1.425 gram




Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
Didihkan,,	375 gr 300 ml Drop of	Gula pasir Air <i>Vanilla extract</i>	Hingga mencapai suhu 120°C.
Kocok	3 pcs 82,5 gr	Putih Telur Gula Pasir	Menggunakan <i>mixer</i> dengan <i>whisk attachment</i> saat suhu <i>sugar boil</i> sudah mencapai 110°C
Masukan			Cairan <i>sugar boil</i> dengan suhu yang sudah mencapai 120°C. Kedalam campuran putih telur dan gula pasir yang sedang dikocok didalam <i>mixer</i> .
Masukan	375 gr 187,5 gr 187,5 gr	<i>Butter</i> Croma <i>Cream</i> <i>Shortening</i>	Ke dalam bahan yang sedang di kocok di dalam <i>mixer</i> saat suhu nya sudah tidak terlalu panas.

Sumber: Standard Recipe STP NHI Bandung





2. Peralatan Penunjang

Dalam proses pengolahan *cake decorating* ini, dibutuhkan berbagai macam alat yang digunakan untuk menunjang proses pengolahan produk. Berikut ini merupakan daftar peralatan yang penulis gunakan.

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG





No	Alat	Jumlah	Keterangan
1.	<i>Fondant Silicon Mat</i> 	1 buah	Berfungsi menjadi alas kerja saat proses pengerjaan dekorasi kue.
2.	<i>Rolling Pin</i> 	1 buah	Digunakan sebagai alat penggiling agar <i>rolled fondant</i> menjadi lebih tipis.
3.	<i>Fondant Smoother</i> 	2 buah	Untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> agar tidak bertekstur.

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
4.	<p><i>Lazy Susan</i></p> 	1 buah	Sebagai wadah kue untuk mempermudah proses dekorasi karena dapat berputar dan menjangkau semua arah.
5.	<p><i>Fondant Modelling Tools</i></p> 	1 rangkaian.	Berfungsi sebagai alat bantu untuk membuat <i>indent</i> atau <i>detail</i> tekstur pada <i>rolled fondant</i> .
6.	<p><i>Metal Scraper</i></p> 	1 buah	Berfungsi untuk memotong bagian yang tidak terpakai pada <i>rolled fondant</i> .
7.	<p><i>Paint Brushes</i></p> 	1 set	Digunakan untuk mengaplikasikan <i>lustre dust</i> dan menggambar detail ornamen.

TABEL 1.4

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)





No	Alat	Jumlah	Keterangan
8.	Cetakan Motif Kayu 	1 buah	Berfungsi untuk membuat tekstur kayu pada permukaan <i>rolled fondant</i> .
9.	<i>Mini Acrylic Rolling Pin</i> 	1 buah	Digunakan untuk menggiling <i>rolled fondant</i> agar menjadi lebih tipis dengan jumlah yang tidak banyak.
10.	Kawat Tipis 	50 cm	Untuk membantu membuat detail kerangka pada <i>figurine</i> kapal.
11.	<i>Mixing Bowl</i> 	1 buah	Digunakan sebagai wadah untuk membuat adonan <i>royal icing</i> .

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)


No	Alat	Jumlah	Keterangan
12.	<p><i>Hand Mixer</i></p> 	1 buah	Digunakan sebagai alat pengaduk bahan pembuat <i>royal icing</i> .
13.	<p><i>Rubber Spatula</i></p> 	1 buah	Digunakan untuk membersihkan sisi <i>mixing bowl</i> saat membuat <i>royal icing</i> .
14.	<p><i>Scale</i></p> 	1 buah	Digunakan untuk mengukur masa bahan yang akan digunakan untuk membuat dekorasi kue.
15.	<p><i>Chopsticks</i></p> 	2 pasang	Digunakan untuk menyatukan dan menopang bagian peti dan tutup peti.

TABEL 1.4

DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
16.	<p>Gunting</p> 	1 buah	Digunakan sebagai alat pemotong sisa adonan <i>rolled fondant</i> , kawat dan kertas yang dibuat untuk pola.
17.	<p><i>Ring Cutter</i></p> 	2 ukuran	Digunakan untuk membuat <i>detail</i> sisi peti dan cetakan untuk membuat <i> mold</i> kerang dari <i>rolled fondant</i> .
18.	<p><i>Plastic Cling Film</i></p> 	1 roll	Digunakan untuk menutupi permukaan <i>rolled fondant</i> dan <i>royal icing</i> agar tetap lembab.
19.	<p><i>Thick block</i></p> 	1 buah	Digunakan sebagai wadah untuk menyimpan dan memajang hasil dekorasi kue yang sudah rapi.

TABEL 1.4
DAFTAR ALAT PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Alat	Jumlah	Keterangan
20.	<i>Pen Knife</i> 	1 buah	Digunakan untuk memotong bagian yang kecil dan membuat <i>detail</i> pada tulisan " <i>Happy Birthday</i> "

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

3. *Recipe Costing*

Berdasarkan rumus *recipe costing* yang tertera dalam buku pembelajaran *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung (2002) rumus *recipe costing* adalah hasil penjumlahan dari seluruh bahan yang digunakan untuk produksi.

Gambar 1.2 Rumus *Recipe Costing*

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

Sumber: Diktat *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung (2002)

TABEL 1.5***RECIPE COSTING BUTTER CAKE***

No	Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
1.	Mentega	3.150 gr	Rp. 48.000/kg	Rp. 151.200
2.	Gula Pasir	2.100 gr	Rp.12.000/kg	Rp. 25.000
3.	<i>Vanilla Essence</i>	15 ml	Rp. 45.000/100ml	Rp. 6.750
4.	Tepung Terigu	1.900 gr	Rp. 11.500/kg	Rp. 21.850
5.	<i>Baking Powder</i>	10 gr	Rp. 5.000/45gr	Rp. 1.000
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 205.800

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.6***RECIPE COSTING BUTTERCREAM***

No	Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
1.	Mentega	375 gr	Rp. 48.000/kg	Rp. 18.000
2.	Gula Pasir	460,5 gr	Rp.12.000/kg	Rp. 5.526
3.	<i>Vanilla Essence</i>	5 ml	Rp. 45.000/100ml	Rp. 2.250
4.	<i>Shortening</i>	187,5 gr	Rp. 25.000/kg	Rp. 4.688
5.	Telur	210 gr	Rp. 26.000/kg	Rp. 5.460
6.	<i>Croma Cream</i>	187,5 gr	Rp. 40.000/kg	Rp. 7.500
<i>Recipe Cost</i>				Rp. 43.424

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.7***RECIPE COSTING GANACHE***

No	Bahan	Kuantitas	Harga	Total Harga
1.	<i>Heavy Cream</i>	1.155 ml	Rp. 52.000/ liter	Rp. 60.060
2.	<i>Corn Syrup</i>	102 gr	Rp. 33.000/ 700 gr	Rp. 4. 808
3.	<i>Chocolate Compound</i>	1.275 gr	Rp. 50.000/ kg	Rp. 63.750
	<i>Recipe Cost</i>			Rp. 128.618

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.8***RECIPE COSTING DECORATING MATERIALS***

No.	Nama Bahan	Kuantitas	Harga	Harga Total
1.	<i>Rolled Fondant</i>	4 kg	Rp. 320.000/ 5 kg	256.000
2.	<i>Styrofoam 29 cm x 20 cm t = 12 cm</i>	1 pc	Rp.35.000/ Pc	35.000
3.	<i>Styrofoam 20 cm x 20 cm t = 12 cm</i>	1 pc	Rp 20.000/ Pc	20.000
4.	<i>Styrofoam Ø 16 cm t = 12 cm</i>	1 pc	Rp. 15.000/ Pc	15.000
5.	Teakblock 40 cm x30 cm	1 pc	Rp. 60.000/ Pc	60.000
6.	<i>Styrofoam 29 cm x 20cm t= 5 cm</i>	1 pc	Rp.25.000/pc	25.000
7.	<i>Lem Rolled-Fondant</i>	25 ml	Rp.18.000/ 50 ml	9.000
8.	Maizena	100 gr	Rp.12.000/ 300 gr	4.000
9.	CMC	20 gr	Rp.13.000/ 30 gr	8.700
10.	Alkohol	50 ml	Rp.8.000/100 ml	4.000
11.	Gula Halus	250 gr	Rp.9.500/ 500 gr	4.750
12.	Telur	300 gr	Rp. 26.000/ kg	7.800

TABEL 1.8***RECIPE COSTING DECORATING MATERIALS (LANJUTAN)***

13.	<i>Lustre Dust Powder</i>	1 gr	Rp. 50.000/1 gr	50.000
14.	<i>Food Coloring</i> Coklat	30 ml	Rp. 4.000/ 30 ml	4.000
15.	<i>Food Coloring</i> Kuning	15 ml	Rp. 4.000/3 0 ml	2.000
16.	<i>Food Coloring</i> Ungu	15 ml	Rp. 4.000/ 30 ml	2.000
17.	<i>Food Coloring</i> Biru	15 ml	Rp. 4.000/ 30 ml	2.000
18.	<i>Food Coloring</i> Hitam	15 ml	RP. 4.000/ 30 ml	2.000
19.	<i>Food Coloring</i> MerahTua	15 ml	Rp. 4.000/ 30 ml	2.000
20.	<i>Food Coloring</i> Orange	15 ml	Rp. 4.000/ 30 ml	2.000
<i>Recipe Cost</i>				480.250

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

4. *Purchase,Order*

Berikut ini adalah rincian bahah yang digunakan,dalam proses pembuatan food presentation Dekorasi Kue degnan Tema Bajak Laut

TABEL 1.9***PURCHASE ORDER***

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Harga Total
			Harga	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	4	kg	320.000	5 kg	256.000
<i>Styrofoam</i> 29 cm x 20 cm t = 12 cm	1	pc	35.000	Pc	35.000
<i>Styrofoam</i> 20 cm x 20 cm t = 12 cm	1	pc	20.000	Pc	20.000

TABEL 1.9***PURCHASE ORDER (LANJUTAN)***

<i>Styrofoam</i> Ø 16 cm t = 12 cm	1	pc	15.000	Pc	15.000
Teakblock 40 cm x 30 cm	1	pc	60.000	Pc	60.000
<i>Styrofoam</i> 29 cm x 20 cm t= 5 cm	1	pc	25.000	pc	25.000
Lem <i>Rolled-Fondant</i>	1	btl	18.000	50 ml	18.000
Maizena	1	pack	12.000	300 gr	12.000
CMC	30	gr	13.000	30 gr	13.000
Alkohol	1	btl	8.000	100 ml	8.000
Gula Halus	500	gr	9.500	500 gr	9.500
<i>Egg Whites</i>	300	gr	26.000	1 kg	7.800
Lustre Dust Powder	1	btl	50.000	1 gr	50.000
<i>Food Coloring</i> Coklat	1	btl	4.000	30 ml	4.000
<i>Food Coloring</i> Kuning	1	btl	4.000	30 ml	4.000
<i>Food Coloring</i> Ungu	1	btl	4.000	30 ml	4.000
<i>Food Coloring</i> Biru	1	btl	4.000	30 ml	4.000
<i>Food Coloring</i> Merah Tua	1	btl	4.000	30 ml	4.000
<i>Food Coloring</i> Orange	1	btl	4.000	30 ml	4.000
<i>Food Coloring</i> Hitam	1	btl	4.000	30 ml	4.000
TOTAL					557.300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

5. Perumusan *Selling Price*

Berdasarkan rumus *selling price* yang tertera dalam diktat *Food & Beverage Cost Control II* STP NHI Bandung adalah hasil pembagian total *ingredients cost* dengan *desired percent cost*.

Penulis membagi *selling price* menjadi 2 macam yaitu, *selling price*, menggunakan *buter cake* dan *buttercream* asli dan *selling price* yang menggunakan *styrofoam* sebagai pengganti bahan kue asli. Berikut ini adalah rincian yang yang disusun oleh penulis

TABEL 1.10

***SELLING PRICE KUE YANG MENGGUNAKAN
BUTTER CAKE DAN BUTTERCREAM ASLI***

No	Item	Recipe Cost
1.	<i>Butter Cake</i>	Rp. 205.800
2.	<i>Buttercream</i>	Rp. 43.424
3.	<i>Chocolate Ganache</i>	Rp. 128.618
4.	<i>Decorating Materials</i>	Rp. 385.250
<i>Total Ingredients Cost</i>		Rp. 763.092
<i>Labour Cost 40%</i>		Rp. 305.236
<i>Total Cost</i>		Rp. 1.068.328
<i>Desired Cost Percent</i>		40%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp. 1.495.660
<i>Actual Selling Price</i>		Rp. 1.495.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.11

SELLING PRICE KUE YANG MENGGUNAKAN STYROFOAM

No	Item	Recipe Cost
1.	<i>Dummy</i>	Rp. 95.000
2.	<i>Decorating Materials</i>	Rp. 385.250
<i>Total Ingredients Cost</i>		Rp. 480.250
<i>Labour Cost 40%</i>		Rp. 192.100
<i>Total Cost</i>		Rp. 672.320
<i>Desired Cost Percent</i>		40%
<i>Preliminary Selling Price</i>		Rp. 941.290
<i>Actual Selling Price</i>		Rp. 941.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

6. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Usulan Penelitian *Food*

Presentation

- Rumah Penulis: Jl. Beton Blok A5 No.6

RT.04/RW.09cPerumahan Pondok Jaya Bintaro Sektor 3A,

Kecamatan Pondok Aren, Kelurahan Pondok Karya,

Tangerang Selatan, Banten 15225