

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue adalah istilah umum yang merujuk pada varian olahan produk panggang dengan bahan dasar pada umumnya berupa tepung, telur, gula, dan mentega. Kue memiliki variasi tekstur yang beragam, mulai dari ringan dan berongga hingga kaya rasa dan padat, lalu dapat juga dibuat dalam berbagai bentuk dan ukuran (Rinsky & Rinsky, 2009). Kata “kue” yang dalam bahasa Inggris disebut dengan “*cake*” berasal dari bangsa *Viking*, dan merupakan adaptasi dari kata “*kaka*” yang merupakan bahasa Norwegia. Sepanjang sejarah, orang-orang telah memakan kue pada berbagai jenis acara seremonial dan kemudian berubah menjadi suatu tradisi. Menurut sejarah, kue memiliki hubungan dengan siklus tahunan, dan orang-orang menggunakannya sebagai persembahan kepada dewa dan roh yang menggunakan kekuatan mereka pada waktu-waktu tertentu dalam setahun. Di dunia sekarang ini, orang-orang menyajikan kue pada hari raya, ulang tahun, pernikahan, pemakaman, dan pembaptisan, atau dengan kata lain, pada semua waktu penting dalam siklus kehidupan (Olver, 2015).

Sampai saat ini, tradisi menyajikan kue pada acara-acara perayaan khusus masih dilakukan, bedanya adalah penyajian kue saat ini makin unik karena dihias dengan sedemikian rupa. *Cake decorating* atau seni dekorasi

kue adalah salah satu jenis *sugar arts* yang menggunakan *icing, frosting, filling, topping, glazing*, serta elemen dekoratif lain yang bisa dimakan untuk merubah kue polos menjadi lebih menarik secara visual (Delhindra, 2019). Kebanyakan kue didekorasi untuk meningkatkan daya tarik estetika kue dan untuk memberikan hiasan dekoratif, tetapi kue juga didekorasi untuk melengkapi atau meningkatkan rasa dan tekstur (Gauttier, 2021).

Cake decoration atau dekorasi kue merupakan bahan penutup atau pelapis kue dan juga penghias. Secara umum *cake decoration* dibagi menjadi dua jenis, yaitu *edible* dan *non edible*. Contoh dari *edible cake decoration* antara lain yaitu *buttercream, royal icing, fondant, glazes, gumpaste, marzipan, cookies* dan *chocolate*. Sedangkan untuk jenis *non edible cake decoration* contohnya yaitu lilin, pita, boneka, dan aneka dekorasi lainnya (Castle Wedding Cake, 2015).

Dekorasi kue bukan hanya berbicara tentang bahan pelapis dan bahan penghias melainkan juga mengenai metode pembentukan kue. Kue dapat dibentuk, dipotong, dan dipahat menyerupai bentuk yang diinginkan. Dengan membentuk permukaan kue, dapat membantu memberikan efek yang lebih realistis terhadap hasil akhir kue (Delhindra, 2019).

Dalam mendekorasi kue, perlu diperhatikan lima aspek utama yaitu tema, hiasan, keserasian, dan ketepatan. Berikut adalah penjelasan dan fungsi dari kelima aspek utama ini dalam mendekorasi kue :

1. Tema

Hal pertama yang harus disiapkan dalam dekorasi kue adalah tema. Tema merupakan inti dari dekorasi kue karena dari tema tersebutlah pesan dan tujuan penempatan kue dalam suatu acara dapat tersampaikan. Tema yang dapat dipilih tidak memiliki batasan dan bersifat bebas tergantung pada preferensi masing-masing.

2. Hiasan

Hiasan pada merupakan sarana penyampaian tema dan juga merupakan elemen penarik perhatian. Dengan hiasan-hiasan yang indah, unik, dan menarik, maka kue dapat menarik perhatian orang-orang yang melihatnya. Lalu sebagai pusat perhatian pada suatu acara, maka kue tersebut dapat menyampaikan tema pada acara tersebut.

3. Keserasian

Dalam membuat dekorasi kue, keserasian harus diperhatikan. Keserasian yang dimaksud disini adalah semua komponen pada kue harus selaras, dan harmonis. Salah satu contohnya yaitu pemilihan warna.

4. Proporsi

Proporsi juga merupakan hal yang penting dalam dekorasi kue. Proporsi disini tidak hanya dari aspek bentuk dan ukuran, tetapi juga motif atau desain. Dengan proporsi yang baik dan seimbang, maka kue juga akan tampak indah.

5. Ketepatan

Ketepatan yang dimaksud adalah rangkuman dari kelima hal yang telah disebutkan diatas. Tepat pada unsur kesesuaian tema dengan acara, tepat pada pemilihan bentuk dan ukuran, serta tepat pada pemilihan warna (Castle Wedding Cake, 2015).

Pada penulisan Tugas Akhir ini, penulis memilih untuk menggunakan *fondant* sebagai bahan dekorasi. *Fondant* atau dikenal juga sebagai *sugarpaste* adalah produk serbaguna yang digunakan untuk menutup kue dan membuat dekorasi yang menakjubkan. *Fondant* dapat diwarnai, diberi perasa, dipotong, dihias, dan dicetak (Sullivan, 2016). Dilansir dari situs Bogasari (2015) menerangkan, “*Fondant* dibuat dari campuran gula, *gelatin*, *glucose*, *glycerin*, dan *shortening* dengan persentase terbesarnya adalah gula sehingga rasanya manis”. *Fondant* terbagi menjadi dua jenis yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*.

Poured fondant adalah lapisan gula mengkilap yang dapat digunakan untuk melapisi *petit four glaze*, *pastries*, aneka kue, *confections*, atau sebagai isian (*filling*). Warna aslinya putih namun dapat juga diwarnai atau diberi perasa. *Rolled fondant* adalah sejenis *icing* dengan konsistensi seperti adonan yang lentur terbuat dari gula halus, sirup jagung, *glycerine*, dan *gelatin*. Cara penggunaannya yaitu dengan digilas dan dipipihkan kemudian disampirkan ke permukaan kue untuk menciptakan permukaan yang halus (Rinsky & Rinsky, 2009). *Rolled fondant* digunakan untuk menutupi kue dan membuat elemen dekorasi (The Culinary Institute of America, 2009). Pada umumnya *rolled*

fondant hadir dengan rasa manis dan berwarna putih sehingga memungkinkan untuk dikreasikan sesuka hati pada aspek warna maupun rasa.

Hal yang harus diperhatikan saat bekerja menggunakan *fondant* adalah harus dimulai dengan mengulennya terlebih dahulu hingga menyatu secara menyeluruh dan memiliki tekstur yang halus. Menguleni *store-brought fondant* akan mengaktifkan zat penstabil (*gum*) yang membuat teksturnya lebih halus. Jika kurang diuleni, maka akan mudah pecah. Apabila terlalu lengket, kita bisa menaburkan maizena pada permukaan meja, dan apabila terlalu kering, olesi area kerja dengan sedikit *shortening*. Hal lain yang juga penting dalam pengerjaan *fondant* adalah warna. Saat melakukan proses pewarnaan dalam elemen desain atau ketika mengaplikasikan pada *fondant*, selalu mulai dengan memberikan warna secara perlahan atau warna muda karena lebih mudah untuk membuat warna menjadi lebih tua disbanding memudahkan warna. Untuk melakukan proses pewarnaan *fondant* menggunakan pewarna makanan bentuk gel, hal yang perlu dilakukan pertama kali adalah membuat lubang di tengah adonan *fondant* dan gunakan rasio yang dianjurkan pada kemasan kemudian uleni fondant hingga menjadi homogen dengan warna yang seragam (Gardner, 2014).

Selain menggunakan *rolled fondant*, penulis juga akan menggunakan *cookies* dan *royal icing* sebagai bahan dekorasi. Kata *cookies* berasal dari bahasa Belanda “*koekje*” yang memiliki arti “*small cake*” atau kue kecil. *Cookies* memiliki banyak variasi bentuk, rasa, tekstur, dan ukuran (Friberg & Friberg, 2002). Metode pembuatannya mirip dengan pembuatan kue pada

umumnya namun jumlah bahan cair yang digunakan lebih sedikit sehingga tepung menghasilkan lebih sedikit gluten. Terdapat delapan jenis *cookies* berdasarkan metode pembuatannya yaitu *dropped cookie*, *piped cookie*, *cut-out cookie*, *sheet cookie*, *sliced cookie*, *icebox cookie*, *stencil cookie*, dan *molded cookie* (Suas, 2009). Royal icing adalah lapisan gula putih yang halus dan mengkilap yang terbuat dari campuran gula halus yang diayak dan putih telur yang dapat diberi warna menggunakan pewarna makanan (Labensky, Martel, & Damme, 2016).

Berdasarkan pemaparan diatas, dekorasi kue merupakan hal yang lumrah dan cukup sering dijumpai sekarang. Banyak acara-acara perayaan yang menghadirkan kue yang dihias sedemikian rupa untuk keperluan simbolik dan sebagai pemeriah, juga sebagai *centerpiece*. Pengaplikasian *rolled fondant* pada dekorasi kue memerlukan keahlian dalam pembuatannya, karena dituntut untuk membuat replika yang mirip dengan aslinya, oleh sebab itu, penulis merasa tertarik untuk memilih topik dekorasi kue dengan *rolled fondant* sebagai bahan utama dekorasi pada penulisan Tugas Akhir.

B. Usulan Produk

Budaya Korea yang meluas secara global seiring dengan berkembangnya teknologi informasi dan komunikasi menciptakan fenomena bernama *Korean Wave (Hallyu)*. Fenomena ini cukup mudah ditemui di Indonesia dan memiliki dampak pada kehidupan sehari-hari. *Hallyu* sendiri merujuk pada dunia hiburan Korea seperti *drama*, acara ragam, dan musik. Budaya *Hallyu* yang paling populer dan banyak peminatnya di Indonesia terutama kaum

milennial adalah K-Pop. K-Pop merupakan sebutan untuk musik pop asal Korea (Egsgaum, 2020). Alasan mengapa K-Pop banyak diminati adalah karena "semuanya terkonsep" dengan detail dan dikemas dengan baik mulai dari artis, lagu, *outfit* atau *fashion*, penampilan diatas panggung, dan *music video* (Chaerunnisa, 2019).

Saat mendengar kata K-Pop, yang seringkali muncul di benak kita adalah *Boygroup* dan *Girlgroup*, namun K-Pop juga memiliki grup band. DAY6 adalah grup band dibawah naungan agensi JYP Entertainment yang melakukan debutnya pada 7 September 2015 dengan lagu berjudul "Congratulation". Seperti namanya, grup ini beranggotakan enam orang yaitu Sungjin, Jae, Youngk, Wonpil, Dowoon, dan Junhyuk. Namun pada 2016, Junhyuk hengkang dari grup dikarenakan alasan pribadi. Setelah itu DAY6 melanjutkan karirnya dengan lima orang anggota. Kelima anggota merupakan vokalis dan masing-masing memainkan alat musik. Sungjin dan Jae memainkan gitar, Youngk memainkan bass, Wonpil memainkan keyboard dan *synthesizer*, lalu terakhir, Dowoon memainkan drum. DAY6 merupakan grup yang cukup populer baik di Korea maupun Indonesia, buktinya pada *Spotify Wrapped 2020* kategori *Top Groups of 2020* Indonesia, DAY6 menduduki posisi keenam dengan lagu "Sweet Chaos". Lalu dilansir dari Liputan6, pada *press release Spotify Wrapped 2020*, pihak *Spotify* mengatakan, "Tahun ini, BTS, Blackpink, dan DAY6 berhasil menduduki posisi tiga teratas artis K-Pop yang paling banyak didengarkan oleh pencinta K-Pop di Indonesia". Selain itu DAY6 juga beberapa kali menggelar konser di Indonesia.

Dalam dunia K-Pop, dikenal istilah *fandom*. *Fandom* adalah sebutan bagi fans atau penggemar seseorang atau sebuah grup. Berasal dari bahasa Inggris yang berarti kepenggemaran atau perkumpulan penggemar, di dunia K-Pop istilah *fandom* adalah gabungan dari kata *fans* dan *kingdom* yang merujuk pada *fans club* dari *idol* Korea (Mahanani, 2020). Di dalam komunitas *fandom*, seringkali diadakan *event* perayaan dan juga *gathering* yang bertujuan untuk merayakan hari-hari penting seperti peringatan debut, hari ulang tahun *idol*, maupun hanya untuk sekedar bersapa dengan sesama penggemar. Acara tersebut biasa digelar di *cafe* dan biasa dilengkapi dengan dekorasi interior bertemakan *idol*. Selain itu, para penggemar juga kerap membuat pernak-pernik seperti *cup holder*, *cup sleeve*, *stationary kit*, dan banyak lagi. Pada puncaknya, sebagai simbol dan *centre of interest* dalam acara tersebut, penggemar seringkali menghadirkan kue yang tentunya juga bertemakan idola mereka.

GAMBAR 1

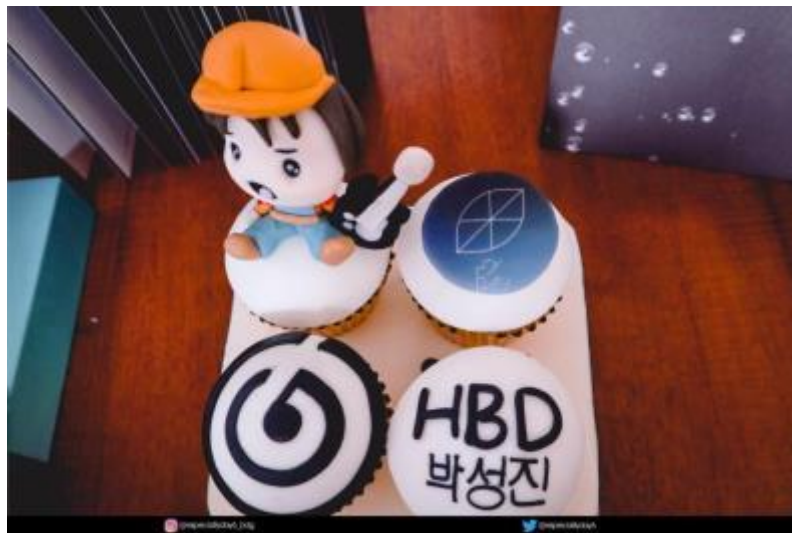
Jae Birthday Event di Filipina



Sumber : (The Seoul Story, 2019)

GAMBAR 2

Sungjin Birthday Event di Bandung



Sumber : (Especiallyday6, 2020)

Berdasarkan hal-hal yang telah diuraikan di atas, penulis memutuskan untuk mengangkat topik *food presenting* dalam penyusunan Tugas Akhir dan memilih judul:

“DEKORASI KUE BERTEMAKAN DAY6”

C. Tinjauan Produk

Berikut ini merupakan pemaparan penulis mengenai tema, desain, bentuk dan ukuran, serta perhitungan biaya atau *costing*.

1. Jenis Produk

Pada penulisan Tugas Akhir dengan judul “Dekorasi Kue Bertemakan DAY6”, jenis produk yang dipilih oleh penulis adalah *birthday cake*. *Birthday cake* adalah kue perayaan yang diberikan kepada seseorang untuk memperingati hari kelahirannya. Pada umumnya terbuat dari *sponge cake* atau *fat based cake* dan dilengkapi dengan *buttercream*. *Birthday cake* sangat bervariasi dalam segi bentuk, rasa, tema, dan ukuran.

2. Tema Produk

Dalam dekorasi kue dengan tema DAY6 ini, penulis akan membuat komponen utama berupa hal-hal yang berkaitan dengan band tersebut. Yang pertama adalah alat musik. Ada empat alat musik yang akan penulis tampilkan pada kue ini yaitu gitar, bass, keyboard, dan drum. Bentuk dan rupa dari keempat alat musik tersebut akan diadaptasi dari alat musik yang digunakan anggota di kehidupan nyata.

Komponen kedua yang akan dihadirkan pada kue ini adalah *figurine*. DAY6 memiliki *official mascot* berupa 5 binatang yang dinilai memiliki kemiripan dengan para anggota. *Mascot* ini bernama DAY6's *Official Animal Mascot* atau biasa disebut dengan istilah "Denimalz". Adapun kelima *mascot* tersebut yaitu sebagai berikut.

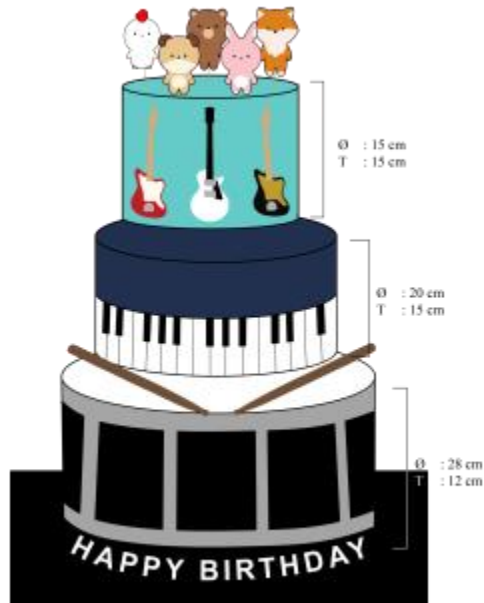
GAMBAR 3
Denimalz



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

3. Desain Produk

GAMBAR 4
Desain Produk



Sumber : Hasil Olahan Penulis (2021)

Dalam penyusunan Tugas Akhir ini, penulis memilih tema DAY6 untuk diaplikasikan pada kue dan menggunakan bahan utama dekorasi berupa *rolled fondant*. Kue ini terdiri dari tiga tier dengan diameter berbeda dan menggunakan *teak block* berukuran 40x40 cm sebagai alas. *Teak block* akan dilapisi *rolled fondant* berwarna hitam. Penampilan dari kue ini hanya dapat dinikmati dari satu sisi yaitu sisi depan saja, maka dari itu penempatan kue ini dianjurkan untuk ditempatkan di pojok ruangan. Berikut merupakan pemaparan mengenai tiap *tier*:

1) *Tier* Pertama

Tier pertama yang juga bagian dasar dari kue memiliki ukuran diameter 28 cm dan tinggi 12 cm. Pada tingkat pertama ini penulis akan membuat bentuk menyerupai drum. Mulanya *dummy* akan dilapisi *rolled fondant* berwarna hitam sebagai dasar, kemudian pada bagian atas akan dilapisi lagi dengan lapisan kedua berwarna putih. Pada bagian sisi tersebut kemudian diberi tambahan detail berupa *hoop* dan *snare* berwarna abu-abu..

2) *Tier* kedua

Pada *tier* kedua, penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 20 cm dan tinggi 15 cm yang akan dibuat menyerupai *synthesizer*. *Dummy* akan diberi lapisan dasar berwarna biru tua. Selanjutnya *rolled fondant* berwarna putih dan hitam dipotong dengan ukuran yang telah ditentukan dan ditempel pada bagian sisi membentuk jajaran tuts piano.

3) *Tier* ketiga

Pada *tier* ketiga, penulis menggunakan *dummy* berukuran diameter 15 cm dan tinggi 15 cm. Disini penulis akan membuat tiga replika alat musik berupa dua buah gitar dan sebuah bass. *Dummy* akan diberi lapisan dasar berwarna *turquoise* kemudian diberi replika alat musik yang akan ditempel pada bagian sisi. Pada bagian paling atas, penulis akan menambahkan figurine dari DAY6's *official animal mascot* atau

Denimalz yang terbuat dari *cookies* yang dihias menggunakan *royal icing*.

4. *Purchase Order*

Adapun dalam pembuatan dekorasi kue ini diperlukan beberapa alat dan bahan, berikut merupakan pemaparan *purchase order* yang dibutuhkan penulis.

TABEL 1

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1	<i>Rolled Fondant</i>	Pail @7kg	1	480.000	480.000
2	Pewarna Hitam	Btl @15ml	1	2.000	2.000
3	Pewarna Cokelat	Btl @15ml	1	2.000	2.000
4	Pewarna Biru	Btl @15ml	1	2.000	2.000
5	Pewarna Merah	Btl @15ml	1	2.000	2.000
6	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @15ml	1	2.000	2.000
7	Pewarna Kuning	Btl @15ml	1	2.000	2.000
8	Pewarna Hijau Tua	Btl @15ml	1	2.000	2.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1

PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
10	Pewarna <i>Turquoise</i>	Btl @21ml	1	42.000	42.000
11	Pewarna Navy	Btl @21ml	1	48.500	48.500
12	<i>Powdered Sugar</i>	Kg	1	9.000	9.000
13	<i>Unsalted Butter</i>	Pack @227gr	1	35.000	35.000
14	<i>Eggs</i>	Kg	1/2	12.000	12.000
15	<i>Flour</i>	Kg	1	10.000	10.000
16	<i>Vanilla Essence</i>	Pack @25ml	1	17.000	17.000
17	<i>Salt</i>	Pack @250gr	1	3.000	3.000
18	<i>Cream of Tartar</i>	Pack @43gr	1	6.000	6.000
19	<i>Piping Bag</i>	Pack @50pcs	1	8.000	8.000
20	<i>Parchment Paper</i>	Pcs	1	2.500	2.500
21	<i>Toothpick</i>	Pack @285pcs	1	2.000	2.000
22	<i>Plastic Wrap</i>	Pack	1	22.000	22.000
23	Maizena	Kg	1	16.000	16.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)***

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
24	CMC	Pack @43gr	1	10.000	10.000
25	<i>Dummy</i> Ø28 cm, t=12 cm	Pcs	1	30.400	30.400
26	<i>Dummy</i> Ø20 cm, t=15 cm	Pcs	1	17.100	17.100
27	<i>Dummy</i> Ø15 cm, t=15 cm	Pcs	1	11.000	11.000
28	<i>Teak Block</i> 40x40 cm	Pcs	1	30.000	30.000
Total					825.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE***

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
1	<i>Rolled Fondant</i>	Pail @7kg	1	480.000	480.000
2	Pewarna Hitam	Btl @15ml	1	2.000	2.000
3	Pewarna Cokelat	Btl @15ml	1	2.000	2.000
4	Pewarna Biru	Btl @15ml	1	2.000	2.000
5	Pewarna Merah	Btl @15ml	1	2.000	2.000
6	Pewarna <i>Orange</i>	Btl @15ml	1	2.000	2.000
7	Pewarna Kuning	Btl @15ml	1	2.000	2.000
8	Pewarna Hijau Tua	Btl @15ml	1	2.000	2.000
9	Pewarna <i>Turquoise</i>	Btl @21ml	1	42.000	42.000
10	Pewarna <i>Navy</i>	Btl @21ml	1	48.500	48.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
11	<i>Unsalted Butter</i>	Pack @227gr	4	35.000	140.000
12	<i>Granulated Sugar</i>	Kg	2	12.000	24.000
13	<i>Powdered Sugar</i>	Kg	1	9.000	9.000
14	<i>Eggs</i>	Kg	1	24.000	24.000
15	<i>Soft Flour</i>	Kg	3	10.000	30.000
16	<i>Baking Powder</i>	Pack @81gr	1	4.000	4.000
17	<i>Salt</i>	Pack @250gr	1	3.000	3.000
18	<i>Fresh Milk</i>	Liter	1	15.000	15.000
19	<i>Vanilla Essence</i>	Btl @60ml	1	9.000	9.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Satuan	Qty	Harga Satuan (Rp)	Harga (Rp)
20	<i>Cream of tartar</i>	Pack @43gr	1	6.000	6.000
21	<i>Buttercream</i>	Kg	1,25	64.500	80.625
22	<i>Piping Bag</i>	Pack @50pcs	1	8.000	8.000
23	<i>Parchment Paper</i>	pcs	1	2.500	2.500
24	<i>Toothpick</i>	Pack @285pcs	1	2.000	2.000
25	<i>Plastic Wrap</i>	Pack	1	22.000	22.000
26	Maizena	Kg	1	16.000	16.000
27	CMC	Pack @43gr	1	10.000	10.000
28	<i>Teak Block</i> 40x40 cm	Pcs	1	30.000	30.000
Total					1.019.625

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

5. *Standard Recipe*

Butter cake adalah jenis kue yang dibuat dengan menggunakan *creaming method*. Kue ini memiliki tekstur yang lembut namun juga kokoh sehingga dapat menahan isian atau *filling* dan dapat disusun bertingkat (Labensky, Martel, & Damme, 2016). Penulis memilih jenis kue ini karena strukturnya yang kuat. Resep yang digunakan oleh penulis adalah sebagai berikut.

TABEL 3

STANDARD RECIPE YELLOW BUTTER CAKE

<i>YELLOW BUTTER CAKE</i>			Kategori : Cake	
<i>YELLOW BUTTER CAKE</i>			Yield : - 1 whole Ø28 cm - 1 whole Ø20 cm - 1 whole Ø15 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2	Masukkan	10 pcs 23 ml 624 ml	<i>Egg</i> <i>Vanilla</i> <i>Essence</i> <i>Fresh Milk</i>	Ke dalam <i>bowl</i> dan kocok perlahan hingga rata.
3	Ayak	1014 gr	<i>Soft Flour</i>	Secara bersamaan

Sumber: *On Baking*, 2016

TABEL 3

STANDARD RECIPE YELLOW BUTTER CAKE (LANJUTAN)

YELLOW BUTTER CAKE			Kategori : Cake	
			Yield : - 1 whole Ø28 cm - 1 whole Ø20 cm - 1 whole Ø15 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		31 gr	<i>Baking Powder</i>	dan tempatkan dalam <i>mixing bowl</i> .
4	Masukkan	1170 gr 15 gr	<i>Granulated Sugar</i> <i>Salt</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> berisi <i>soft flour</i> dan <i>baking powder</i> kemudian aduk hingga tercampur.
5	Masukkan	624 gr	<i>Unsalted Butter</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> , campurkan butter dan bahan kering dengan menggunakan pedal dalam kecepatan rendah selama

Sumber: *On Baking*, 2016

TABEL 3

STANDARD RECIPE YELLOW BUTTER CAKE (LANJUTAN)

<i>YELLOW BUTTER CAKE</i>			Kategori : Cake	
			Yield : - 1 whole Ø28 cm - 1 whole Ø20 cm - 1 whole Ø15 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
				kurang lebih 2-3 menit.
6	Masukkan	Setengah bagian	<i>Egg</i>	Ke dalam <i>mixing bowl</i> sambil terus dikocok dengan kecepatan rendah.
7	Scrap			Atau bersihkan bagian sisi <i>bowl</i> .
8	Masukkan	Setengah bagian	<i>Egg</i>	Yang tersisa dan terus kocok selama 2 menit.
	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang yang telah disiapkan sebelumnya.

Sumber: *On Baking*, 2016

TABEL 3

STANDARD RECIPE YELLOW BUTTER CAKE (LANJUTAN)

<i>YELLOW BUTTER CAKE</i>			Kategori : Cake	
			Yield : - 1 whole Ø28 cm - 1 whole Ø20 cm - 1 whole Ø15 cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
9	Panggang			Adonan kue dalam oven panas pada suhu 180°C dan masak selama kurang lebih 25 menit.
10	Keluarkan			Kue dari dalam oven dan dinginkan terlebih dahulu sebelum didekorasi.

Sumber: *On Baking*, 2016

TABEL 4
STANDARD RECIPE SUGAR COOKIES

<i>SUGAR COOKES</i>			Kategori : Cookies	
			Yield : 5 pieces @d=5cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
2	Masukkan	48 gr	<i>Unsalted Butter</i>	Yang sudah mencapai suhu ruangan ke dalam <i>bowl</i> .
3	Ayak	45 gr	<i>Powdered Sugar</i>	Hingga halus dan campurkan dengan <i>butter</i> .
4	Mix			Menggunakan <i>hand mixer</i> hingga halus dan berwarna sedikit pucat.
5	Masukkan	16 gr 1 tsp	<i>Egg Vanilla Essence</i>	Ke dalam campuran <i>butter</i> , kemudian kocok lagi

Sumber: (Ninno's Home, 2020)

TABEL 4

STANDARD RECIPE SUGAR COOKIES (LANJUTAN)

<i>SUGAR COOKES</i>			Kategori : Cookies	
			Yield : 5 pieces @d=5cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
		pinch	<i>Salt</i>	menggunakan <i>hand mixer</i> hingga tercampur rata.
6	Masukkan	106 gr	<i>Soft Flour</i>	Yang telah diayak ke dalam <i>bowl</i> dan kemudian kocok lagi hingga membentuk adonan.
7	Pindahkan			Adonan keatas <i>parchment paper</i> lalu gelas menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ukuran yang diinginkan.

Sumber: (Ninno's Home, 2020)

TABEL 4

STANDARD RECIPE SUGAR COOKIES (LANJUTAN)

<i>SUGAR COOKES</i>			Kategori : Cookies	
			Yield : 5 pieces @d=5cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
8	Lapisi			Adonan menggunakan <i>plastic wrap</i> lalu simpan dalam <i>chiller</i> selama kurang lebih 1 jam.
9	Keluarkan			Adonan dari dalam <i>chiller</i> dan gelas kembali hingga mendapatkan ketebalan yang diinginkan.
10	Potong			Adonan menjadi bentuk yang diinginkan dan

Sumber: (Ninno's Home, 2020)

TABEL 4

STANDARD RECIPE SUGAR COOKIES (LANJUTAN)

<i>SUGAR COOKES</i>			Kategori : Cookies	
			Yield : 5 pieces @d=5cm	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
				pindahkan ke atas loyang yang telah dilapisi <i>parchment paper</i> .
11	Panggang			Adonan <i>cookies</i> dalam oven bersuhu 175°C selama kurang lebih 20 menit
12	Keluarkan			<i>Cookies</i> dari dalam oven dan dinginkan diatas <i>wire rack</i> .

(Ninno's Home, 2020)

TABEL 5

STANDARD RECIPE ROYAL ICING

<i>ROYAL ICING</i>		Kategori : Icing	
		Yield : 330 gr	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan.
Masukkan	250 gr 1/8 tsp	<i>Powdered sugar</i> <i>Cream of tartar</i>	Yang sudah diayak hingga halus ke dalam <i> bowl</i> .
Tambahkan	80 gr	<i>Egg white</i>	Ke dalam <i> bowl</i> .
Kocok			Menggunakan <i> hand mixer</i> hingga halus.
Tambahkan	1/2 tsp	<i>Vanilla Essence</i>	Lalu kocok kembali hingga mencapai konsistensi <i> soft peak</i> .
Bagi			<i>Royal icing</i> menjadi beberapa bagian sesuai kebutuhan.

Sumber: (Cookielicious, NZ, 2018)

TABEL 5**STANDARD RECIPE ROYAL ICING (LANJUTAN)**

ROYAL ICING		Kategori : Icing	
		Yield : 330 gr	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tambahkan		<i>Food coloring</i>	Sesuai kebutuhan kemudian aduk hingga tercampur rata.
Sesuaikan			Konsistensi <i>royal icing</i> sesuai kebutuhan, apabila terlalu <i>stiff</i> bisa ditambahkan air, apabila terlalu encer dapat ditambahkan <i>powdered sugar</i> .
Simpan			Ke dalam <i>piping bag</i> .

Sumber: (Cookielicious, NZ, 2018)

6. *Recipe Costing*

Recipe costing yaitu proses menghitung biaya bahan yang digunakan dalam resep dan menentukan total biaya resep (MenuSano, 2020). Berikut adalah *recipe costing* yang diperlukan pada *cake decoration*.

TABEL 6

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

Bahan	Quantity	Harga Per Unit		Harga Total (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	2.200 gr	325.000	Pail @5kg	150.857
Pewarna Hitam	15 ml	2.000	Btl @15ml	2.000
Pewarna Cokelat	10 ml	2.000	Btl @15ml	1.333
Pewarna Biru	13 ml	2.000	Btl @15ml	1.733
Pewarna Merah	8 ml	2.000	Btl @15ml	1.067
Pewarna <i>Orange</i>	5 ml	2.000	Btl @15ml	667
Pewarna Kuning	3 ml	2.000	Btl @15ml	400
Pewarna Hijau Tua	3 ml	2.000	Btl @15ml	400
Pewarna <i>Turquoise</i>	6 ml	42.000	Btl @21ml	12.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)

Bahan	Quantity	Harga Per Unit		Harga Total (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Pewarna Navy</i>	10 ml	48.500	Btl @21ml	23.095
<i>Maizena</i>	200 gr	16.000	Kg	3.200
<i>CMC</i>	10 gr	10.000	Pack @43gr	2.326
<i>Dummy Ø28 cm, t=12 cm</i>	1	30.400	Pcs	30.400
<i>Dummy Ø20 cm, t=15 cm</i>	1	17.100	Pcs	17.100
<i>Dummy Ø15 cm, t=15 cm</i>	1	11.000	Pcs	11.000
<i>Plastic Wrap</i>	1	22.000	Pack	22.000
<i>Unsalted Butter</i>	48 gr	35.000	Pack @227gr	7.401
<i>Powdered Sugar</i>	295 gr	12.000	Kg	2.655
<i>Eggs</i>	3 pcs	24.000	Kg	4.275
<i>Flour</i>	106 gr	12.000	Kg	1.272

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY (LANJUTAN)**

Bahan	Quantity	Harga Per Unit		Harga Total (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Salt</i>	1 gr	3.000	Pack @250gr	12
<i>Vanilla Essence</i>	6 ml	17.000	Pack @25ml	900
<i>Parchment Paper</i>	1 Pcs	2.500	Pcs	2.500
<i>Piping Bag</i>	9 Pcs	8.000	Pack @50pcs	35
<i>Toothpick</i>	5 Pcs	2.000	Pack @285pcs	1.440
<i>Teak Block 40x40 cm</i>	1 Pcs	30.000	Pcs	30.000
Total				271.707

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

Bahan	Quantity	Harga per unit		Harga Total (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Rolled Fondant</i>	2.200 gr	480.000	Pail @7kg	150.857
Pewarna Hitam	25 ml	2.000	Btl @15ml	3.333
Pewarna Cokelat	8 ml	2.000	Btl @15ml	1.067
Pewarna Biru	13 ml	2.000	Btl @15ml	1.733
Pewarna Merah	3 ml	2.000	Btl @15ml	400
Pewarna <i>Orange</i>	3 ml	2.000	Btl @15ml	400
Pewarna Kuning	2 ml	2.000	Btl @15ml	267
Pewarna Hijau Tua	3 ml	2.000	Btl @15ml	400
Pewarna <i>Turquoise</i>	6 ml	42.000	Btl @21ml	12.000
Pewarna <i>Navy</i>	10 ml	48.500	Btl @21ml	23.095
<i>Plastic Wrap</i>	1 Pack	22.000	Pack	22.000
Maizena	200 gr	16.000	Kg	3.200
CMC	10 gr	10.000	Pack @43gr	2.326

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Bahan	Quantity	Harga per unit		Harga Total (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Unsalted Butter</i>	672 gr	35.000	Pack @227gr	103.612
<i>Granulated Sugar</i>	1.170 gr	12.000	Kg	14.040
<i>Powdered Sugar</i>	295 gr	9.000	Kg	2.655
<i>Eggs</i>	13 pcs	24.000	Kg	18.525
<i>Flour</i>	1120 gr	12.000	Kg	13.440
<i>Baking Powder</i>	31 gr	4.000	Pack @81 gr	1.531
<i>Salt</i>	16 gr	3.000	Pack @250 gr	192
<i>Milk</i>	624 ml	15.000	Liter	9.360
<i>Vanilla Essence</i>	31 ml	9.000	Pack @60ml	4.650
<i>Cream of tartar</i>		6.000	Pack @43gr	140
<i>Buttercream</i>	1.250 gr	64.500	Kg	80.625

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

Bahan	Quantity	Harga per unit		Harga Total (Rp)
		Harga (Rp)	Unit	
<i>Parchment Paper</i>	1 Pcs	2.500	Pcs	2.500
<i>Piping Bag</i>	9 Pcs	8.000	Pack @50pcs	35
<i>Toothpick</i>	5 Pcs	2.000	Pack @285pcs	1.440
<i>Teak Block</i> 40x40 cm	1 Pcs	30.000	Pcs	30.000
Total				503.823

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

7. Selling Price

Penulis menentukan *selling price* dengan menerapkan formula rumus yang ditetapkan oleh Andrew Spencer dan Neil Rippington (2012).

$$Selling Price = \frac{Food Cost}{Desired Food Cost} \times 100$$

TABEL 8***SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE***

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST (Rp)</i>
<i>Total Recipe Cost</i>	503.823
<i>Creativity and Art (30%)</i>	151.147
<i>Total Cost</i>	654.970
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preminary Selling Price</i>	1.871.342
<i>Actual Selling Price</i>	1.875.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

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

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST (Rp)</i>
<i>Total Recipe Cost</i>	271.707
<i>Creativity and Art (30%)</i>	81.512
<i>Total Cost</i>	353.220
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preminary Selling Price</i>	1.009.199
<i>Actual Selling Price</i>	1.015.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

8. Daftar Peralatan

Dalam pembuatan dekorasi kue ini penulis membutuhkan beberapa alat sebagai penunjang kegiatan dan akan dipaparkan sebagai berikut.

TABEL 10
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No	Gambar	Keterangan Fungsi
1	<p data-bbox="672 816 951 848"><i>Silicone Fondant Mat</i></p>  A photograph of a pink silicone mat used for rolling fondant. The mat features concentric circles in the center and a ruler scale along the bottom edge. There are also some small icons and text on the mat, including 'Silicone Fondant Mat' and '100% Food Safe'.	Sebagai alas saat bekerja dengan <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10



DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan Fungsi
2	<p data-bbox="737 527 886 558" style="text-align: center;"><i>Rolling Pin</i></p> 	<p data-bbox="1159 590 1382 768">Untuk menggilas dan menipiskan <i>rolled fondant</i> menjadi ukuran dan ketebalan yang diinginkan</p>
3	<p data-bbox="651 1087 980 1119" style="text-align: center;"><i>Fondant Modelling Tools</i></p> 	<p data-bbox="1143 1262 1393 1440">Untuk memberikan sentuhan <i>detail</i> pada <i>rolled fondant</i></p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10



DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan Fungsi
4	<p data-bbox="690 527 932 558"><i>Fondant Smoother</i></p> 	<p data-bbox="1149 646 1386 974">Untuk menghaluskan dan meratakan permukaan <i>rolled fondant</i></p>
5	<p data-bbox="690 1136 932 1167"><i>Pastry cutter wheel</i></p> 	<p data-bbox="1156 1272 1386 1524">Untuk memotong <i>rolled fondant</i> berbentuk memanjang</p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan Fungsi
6	<p data-bbox="737 527 886 562"><i>Small Knife</i></p> 	Untuk memotong <i>rolled fondant</i>
7	<p data-bbox="727 1161 896 1197"><i>Digital Scale</i></p> 	Untuk mengukur berat <i>rolled fondant</i> yang dibutuhkan

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10



DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan Fungsi
8	<p data-bbox="727 527 894 558" style="text-align: center;"><i>Plastic Wrap</i></p> 	<p data-bbox="1227 590 1312 621" style="text-align: center;">Untuk</p> <p data-bbox="1154 659 1390 982" style="text-align: center;">membungkus dan menyimpan <i>rolled fondant</i> agar tahan lama dan tidak menjadi kering</p>
9	<p data-bbox="748 1087 873 1119" style="text-align: center;">Penggaris</p> 	<p data-bbox="1154 1220 1390 1472" style="text-align: center;">Untuk membantu membuat pola garis lurus pada <i>rolled fondant</i></p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10



DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan Fungsi
10	<p data-bbox="722 527 899 558"><i>Carving knife</i></p> 	Untuk memotong <i>rolled fondant</i> dan <i>cookies</i>
11	<p data-bbox="716 1087 906 1119"><i>Fondant cutter</i></p> 	Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> berbentuk huruf

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10



DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan Fungsi
12	<p data-bbox="737 527 886 558" style="text-align: center;"><i>Cutting mat</i></p> 	<p data-bbox="1159 695 1386 873" style="text-align: center;">Sebagai alas memotong <i>rolled fondant</i></p>
13	<p data-bbox="769 1089 854 1121" style="text-align: center;"><i>Brush</i></p> 	<p data-bbox="1143 1262 1403 1440" style="text-align: center;">Untuk mengoleskan air pada <i>rolled fondant</i></p>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

No	Gambar	Keterangan Fungsi
14	<p data-bbox="721 527 911 558"><i>Cake turntable</i></p>  A photograph of a blue, circular cake turntable. The turntable is shown from a top-down perspective, highlighting its smooth surface and slightly raised edges. It is placed on a dark surface.	Untuk membantu memudahkan proses mendekorasi kue
15	<p data-bbox="743 1087 888 1119"><i>Teak Block</i></p>  A photograph of a rectangular wooden block, likely made of teak. The block is light brown with a visible wood grain. It is standing upright on a light-colored tiled floor.	Sebagai alas kue

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi
 - a. Lokasi penulis melakukan kegiatan latihan pembuatan presentasi produk adalah:
Pringtutul RT 05/RW 02, Kecamatan Rowokele, Kabupaten Kebumen.
2. Waktu
 - a. Pelaksanaan Latihan
Waktu pelaksanaan latihan yaitu bulan Maret – Juli 2021.