

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Arkeolog menemukan sejarah kue dengan versi lain, arkeolog menemukan kue berbentuk bulat terbuat dari biji-bijian yang dihancurkan, dibasahi, dipadatkan, dan dimasak. Dalam kata lain bahwa penemuan tersebut dapat menjadi versi kuno dari kue gandum karena berbahan dasar biji-bijian dan dapat dikategorikan sebagai *biscuit*. Dalam definisi kue untuk kue yang ditemukan tersebut sebagai sesuatu yang dipadatkan menjadi bentuk seperti *patty* adalah salah satu makanan dominan dalam zaman dahulu (Humble, 2010)

Secara teori, menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) kue adalah pangan yang terbuat dari berbagai macam bahan dan dibentuk berbagai rupa yang biasanya diolah dengan dipanggang, dikukus, atau digoreng (KBBI, 2016). Dan juga yang dimuat dalam sebuah buku menyatakan bahwa kue adalah sebuah produk (makanan) manis yang dipanggang, yang biasanya terbuat dari tepung, gula telur dan lemak serta bahan lainnya seperti perasa makanan, cairan, dan bahan pengembang kue seperti *baking soda* ataupun *baking powder* (Crosbie, 2013).

Dekorasi kue menjadi suatu hal pemikat mata yang menjadikan sebuah kue pai *crust* mempunyai nilai estetika lebih. Dekorasi tersebut di bentuk sedemikian rupa untuk mempercantik hiasan kue yang biasa diselaraskan dengan tema suatu acara atau hari peringatan. Dengan nilai estetika lebih tersebut membuat kue yang didekorasi mempunyai harga jual yang tinggi, dengan ketelitian dan penataan hias pada kue tersebut. Mulai dari bentuk, dekorasi kue memiliki variasi bentuk yang beragam seiring dengan perkembangan zaman. Pada zaman pemerintahan *Great Britain's Elizabeth I* ialah waktu dimana dekorasi kue lahir, namun itu pun tidak berupa kue pengantin yang berfungsi seperti saat ini namun masih berupa kue hias yang megah sebagai *centre-piece* di sebuah prasmanan.

Pada abad ke-16, pai pengantin populer pada masa ini. Salah satu pai lainnya memiliki rasa asin yang berisi udang biji pinus, roti manis dan rempah-rempahan lain. Dan terdapat pai yang berisi daging cincang atau hanya daging domba. Bagaimanapun kulit pai tersebut tetap didekorasi dengan rumit. Pada abad ke-17 pai pengantin digantikan oleh kue pengantin yang terbuat dari tepung, lemak, ragi, buah kering, *almond*, dan rempah-rempahan.

Pada abad ke 18 di Amerika terdapat kue yang disebut dengan *white cake* dan *black cake*. *White cake* ialah kue putih dengan lapisan tipis *soft white frosting*, kue yang melambangkan kemurnian. Kemudian *black cake* adalah *fruitcake* yang dilapisi dengan *hard icing* atau *royal icing*. Kedua kue tersebut didekorasi dengan gaya Inggris untuk menutupi atau menyamarkan kue yang ada di dalam nya. Lalu pada akhir 1890-an kedua kue tersebut

digandrungi masyarakat setempat, yang mana *white cake* menjadi khas dari kue pengantin wanita dan *black cake* menjadi khas kue pengantin pria (Garrett, 2007).

Lebih dari 2 abad kebelakang, *icing* berasal dari *glaze* sederhana. Biasanya bahan dasar dari *glaze* adalah sirup air mawar. Sirup tersebut di oleskan diatas kue yang dingin ataupun dari kue yang baru keluar dari oven, lalu kue tersebut dimasukan kembali kedalam oven dalam temperatur rendah sampai kering. Dengan kering nya kue sebuah lapisan *icing* putih terbentuk menutupi kue. Tingkat keputihan lapisan *icing* menjadi indikator kualitas dari gula yang di produksi. Icing putih untuk kue pengantin pada 2000 tahun lalu melambangkan kesucian, kemakmurak, dan kemakmuran yang melimpah. Negara Inggris mengimpor gula sejak zaman pertengahan dan pada pertengahan abad ke-17 gula tersedia dalam berbagai kualitas. Pada abad ke-17 sampai dengan abad ke-19, *icing* menjadi ketentuan yang biasanya diperuntukkan sebagai kue yang di lapsi dengan *marzipan*. Sebagai penganti bahan *modeling*, *marzipan* dibandingkan dengan *sugar paste* atau *rolled fondant* yang dapat dibentuk dan dicetak menjadi *center-piece* yang indah. Dan *icing* terus berkembang dengan dimulainya *rolled fondant* diterima di masyarakat (Garrets, 2012).

Rolled fondant adalah hasil perkembangan dari *icing*. *Rolled fondant* terbuat dari gula, air, dan glukosa. *Rolled Fondant* memiliki nilai dekoratif pada permukaan yang halus dan sedikit mengkilap dan dapat bertahan di permukaan kue apabila diterapkan dengan benar. *Rolled fondant* memiliki tekstur yang mudah di bentuk sehingga banyak yang menggunakan *rolled*

fondant sebagai media dekorasi untuk kue. *Rolled fondant* dapat diberikan rasa dan aroma pada penerapannya. Permukaan *rolled fondant* yang sedikit mengkilap dapat dipertahankan dengan penerapan yang hati-hati dan memiliki temperature ruang yang tepat menjadi kunci (Crosbie, 2013).

Untuk pada hiasan tanaman sukulen yang akan dibuat penulis menggunakan *gumpaste*. *Gumpaste* adalah media hias kue yang memiliki karakteristik tidak lengket dibandingkan dengan *rolled fondant*, selain dari itu *gumpaste* juga apabila sudah mencapai tahap kering akan menjadi sangat kering dan *gumpaste* juga dapat dibentuk mencapai ketipisan yang lebih tipis dibandingkan dengan *rolled fondant* (Etha Margaretha Trezise, 2016) *Gumpaste* sendiri terbuat dari *icing* dan putih telur yang kemudian ditambahkan *tylose powder* yang membuat *gumpaste* ini dapat kering dengan sempurna.

Sukulen adalah tanaman yang memiliki jaringan berdaging yang tebal, berfungsi untuk menyimpan air untuk beradaptasi dalam segala habitat (The Editors of Encyclopaedia Britannica, 1998). Tanaman ini tidak memiliki daun dan juga duri, berbeda dengan kaktus. Sukulen ini memiliki persebaran habitat yang luas hingga segala macam habitat, sukulen juga memiliki jangkauan ukuran tanaman yang besar, mulai dari sukulen kecil hingga sebuah pohon sukulen. Memiliki sistem akar yang dalam dan luas, dan berasal dari daerah gurun atau daerah yang memiliki musim semi kering. Ditemukan bahwa sukulen memiliki lebih dari 30 macam famili tanaman botani. Kelebihan sukulen tidak seperti tanaman lain yang akan melepas karbon dioksida di malam hari, sukulen akan tetap menghasilkan oksigen

walaupun di malam hari. Pada akhir-akhir ini tanaman ini mulai menunjukkan eksistensinya, tanaman ini banyak menjadi pilihan bagi yang ingin memiliki dan merawat tanaman namun tidak memiliki waktu banyak untuk mengurusnya. Karena jaringan daging tebal yang dimiliki sukulen dapat menyimpan air, dan juga tanaman ini tidak memerlukan banyak air namun bukan berarti sukulen tidak membutuhkan air.

Tembikar adalah alat keramik terbuat dari tanah liat yang kemudian dibentuk sedemikian rupa lalu dibakar dalam waktu tertentu dan dibuat mengkilap, tembikar ini memiliki fungsi sebagai aksesoris ruangan dan memiliki nilai estetika yang tinggi. Tembikar sudah ada sejak jaman prasejarah yang digunakan sebagai perkakas rumah tangga dan juga untuk keperluan religius (Wikipedia, 2021). Tembikar memiliki beragam macam bentuk mulai dari pot, kendi, piring, kuai dan guci. Pot merupakan salah satu hasil keramik yang sering dijadikan sebagai aksesoris ruangan. Keindahan hasil keramik ini pun memiliki berbagai macam hasil, ada yang hanya berupa pemberian tekstur pada permukaan keramik atau pun yang permukaannya dilukis. Contoh sejarah dalam pelukisan keramik ini adalah pelukisan keramik Yunani kuno yang terjadi pada abad ke-18 dimana pada saat itu dimulai dengan bentuk gambaran zaman perunggu Yunani dan geometri. Lalu berkembang dengan terjadinya pengaruh dari berbagai aspek yang merubah teknik pelukisan semakin luas (Oakley, 2009).

Dalam pemilihan teknik pelukisan tembikar pot ini penulis menggunakan beberapa referensi dari tembikar pot yang sedang populer saat ini. Presentasi motif lukis ini memiliki karakteristik sederhana dengan

menenggunakan berbagai bentuk dasar seperti garis, kotak, lingkaran, segitiga, maupun bentuk asimetris atau abstrak. Dan dalam penempatan bentuk tersebut pun tidak memiliki aturan yang pasti karena motif ini termasuk dalam kategori motif lukis abstrak.

Dalam Tugas Akhir ini penulis memilih topik *food presentation* yang secara spesifik memilih *Dekorasi Kue*, karena penulis merasa lebih menguasai dalam topik ini. Penulis memilih *Dekorasi Kue* dengan bentuk menyerupai replika benda. Dengan mengangkat tema kombinasi yaitu sukulen dan tembikar vas modern. Mengapa penulis mengambil penggabungan 2 tema karena penulis ingin menampilkan hasil yang lebih memuaskan dan berbeda. Bila pada umumnya sukulen tumbuh dalam sebuah pot bunga biasa, penulis ingin menempatkan sukulen tersebut dalam sebuah tembikar vas modern yang dapat menambah nilai estetika yang lebih. Selain faktor tersebut saat ini sukulen dan tembikar vas modern mulai populer. Kue dengan dekorasi ini diperuntukan untuk para konsumen/masyarakat pecinta sukulen dan tembikar vas modern yang dapat digunakan sebagai kue ulang tahun, kue ucapan selamat dan kue perayaan kepentingan tertentu.

1.2 Usulan Produk

Seperti yang sudah penulis paparkan dalam bagian sebelumnya, dalam topik Usulan Penelitian ini penulis memilih *Dekorasi Kue*, dengan mengangkat dua tema yang dikombinasikan yaitu *Succulent* dan *Pottery Vase*. Pemilihan ini disadarkan pada nilai estetika yang dimiliki kedua hal tersebut. Dengan kedua subjek tema yang sedang populer saat ini penulis ingin menunjukkan estetika lain dari sebuah *Dekorasi Kue*. Memberikan perspektif lain jika sebuah kue decoration tidak selalu memiliki bentuk berundak dan dalam kesederhanaannya *Dekorasi Kue* ini tetap dapat menampilkan sebuah nilai estetika. Yang juga menjadikan penulis tertantang dan dapat menambah kemampuan penulis dalam mendekorasi kue.

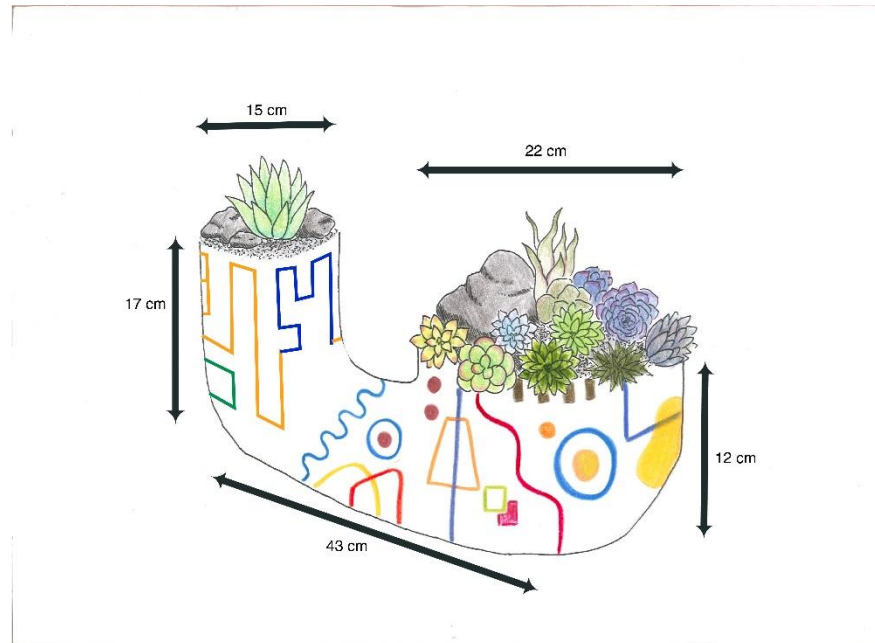
Secara umum kue ini akan terbuat dari gabungan 2 bahan, yaitu bahan kue asli dan juga dummy. Akan dijelaskan dalam bagian berikutnya, namun untuk gambaran umum konstruksi kue ini akan memiliki dasar kue berupa dummy yang akan menopang bentuk dari kue ini agar dapat menjaga bentuk yang dapat kokoh dan kue asli akan diletakan diatas dummy tersebut. Untuk bahan penunjang dasar yang akan digunakan adalah papan kue berbentuk persegi yang memiliki kaki kecil di bawahnya. Papan ini memiliki ukuran panjang sisi nya sepanjang 45 cm.

Target market yang dituju dari pembuatan kue dekorasi ini secara segmentasi demografis yaitu laki-laki atau perempuan dengan rentang usia 18 tahun sampai lansia yang bersalah dari kalangan menengah keatas dengan probabilitas paling tinggi jatuh pada perempuan pada rentang usia

18 tahun sampai 35 tahun. Serta segmentasi psikologis yaitu orang yang memiliki ketertarikan dengan barang-barang yang memiliki nilai estetika tinggi seperti pecinta vas dan juga orang yang memiliki ketertarikan dalam tanaman khususnya pecinta sukulen.

1.3 Tinjauan Produk

GAMBAR 1
DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

a. Tema

Penulis mengambil tema untuk dekorasi kue ini adalah *Succulent-Pottery Vase Themed Cake* dengan pemilihan warna *colorful* yang akan di dominasi oleh warna hijau pada sukulen. Kue ini memiliki bentuk seperti benda asli, terdiri dari tembikar vas modern dan hiasan tanaman sukulen. Keanekaragaman dari tanaman sukulen yang dipilih memiliki berbagai bentuk dan ukuran yang perlu diterapkan atau diaplikasikan maka kue ini akan menyerupai bentuk asli dari tanaman tersebut. Tingkat kesulitan pada pembuatan bentuk tanaman sukulen tersebut akan meningkatkan kemampuan dan penulis tertantang untuk

menghasilkan dekorasi kue yang akan memiliki tampilan yang menyerupai bentuk asli meskipun kebanyakan tanaman sukulen biasa diterapkan pada media dekorasi *buttercream*.

Berikut referensi teknis lukis yang dijelaskan pada bagian sebelumnya. Penulis akan menggabungkan kedua jenis teknis lukis ini dalam dekorasi kue pada Tugas Akhir ini. Pada pelukisan nya penempatan pola akan dibuat secara abstrak. Maka penampakan pola yang akan terdapat pada kue dekorasi pada saat sudah jadi akan memiliki perbedaan penempatan namun elemen-elemen pola yang akan dilukis tetap sama dan memiliki warna yang sama.

GAMBAR 2

PAINTED CERAMIC VASE



Sumber: Leenaert, Tanpa Tahun

GAMBAR 3***PAINTED CERAMIC SMALL PLATES***

Sumber: Leenaert, Tanpa Tahun

GAMBAR 4***MODERN PASTEL COLOR CERAMIC VASE***

Sumber: Holly, Tanpa Tahun

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini penulis menggunakan referensi bentuk dari beberapa jenis sukulen. Penulis menggunakan 13 jenis sukulen yang akan ditampilkan pada Tugas Akhir ini. Semua jenis sukulen tersebut memiliki tampilan dan bentuk dan warna yang berbeda.

GAMBAR 5

***SEDUM MORGANIANUM &
SEDUM ADOLPHII***



GAMBAR 6

***TILLANDSIA CAPUT
MADUSAE***



Sumber: *Succulent Tropical Plant*, 2019

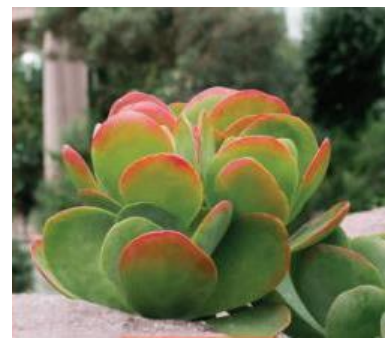
GAMBAR 7

SEDUM MORGANIANUM
MAGNUM



GAMBAR 8

KALANCHOE
THYRSIFLORA



Sumber: *Succulent Tropical Plant*, 2019

GAMBAR 9

HOWORTHIA HERBACEA



GAMBAR 10

PACHYVERIA OPALINA



Sumber: *Succulent Tropical Plant*, 2019

GAMBAR 11

ECHEVERIA HOOKERII



GAMBAR 12

ECHEVERIA ORION



Sumber: *Succulent Tropical Plant*, 2019

GAMBAR 13

ECHEVERIA CRENULATA



GAMBAR 14

***ECHEVERIA
AFTERGLOW***



Sumber: *Succulent Tropical Plant*, 2019

GAMBAR 15**ALOE VERA**

Sumber: *Succulent Tropical Plant*, 2019

Berikut perincian jumlah kelopak untuk perencanaan pembuatan tanaman sukulen diatas:

- Sedum Morganianum: 15 buah
- Sedum Adolphii: 20 buah
- Tillandsia Caput Medusae: 5 buah
- Sedum Morganianum Magnum: 18 buah
- Kalanchoe Thyrsiflora: 8 buah
- Horworthia Herbacea: 24 buah
- Pachyveria Opalina: 16 buah
- Echeveria Hookerii: 8 buah
- Echeveria Orion: 24 buah
- Echeveria Crenulata: 6 buah
- Echeveria Afterglow: 15 buah
- Aloe Vera: 12 buah

b. Jenis Produk

Pemilihan topik dekorasi kue ini didasarkan pada peluang bisnis pada bidang dekorasi kue yang memiliki peluang besar di dalam masyarakat dengan segmentasi pasar yang sudah diterukur. Kue ini seperti yang sudah dijelaskan pada bagian sebelumnya, akan diperuntukkan sebagai kue ulang tahun, kue ucapan selamat, atau kue perayaan acara tertentu.

c. Desain Produk

Pada bagian tembikar vas modern berbentuk silinder huruf U dengan diameter silender yang berbeda, silinder satu pada sebelah kiri memiliki diameter 15 cm dengan ketinggian 17 cm dan diameter sisi satunya pada sebelah kanan memiliki diameter 22 cm dengan ketinggian 12 cm. Seperti yang terlihat pada gambar desain bahwa pada bagian vas/pot modern ini akan dilukis dengan beragam warna dan berbentuk abstrak seperti sebuah lukisan yang di aplikasikan diatas vas modern tersebut. Dan pada bagian kedua silinder terdapat 10 macam tanaman sukulen dengan berbagai warna dan beberapa bentuk bebatuan.

Pada pembuatan kue yang menggunakan bahan kue asli. Kue ini akan dibagi menjadi beberapa partisi. Pemilihan ini diambil dengan alasan untuk mempertakan bentuk kue yang kokoh dan juga meminimalisir resiko hancurnya bentuk silinder U yang karena pada bagian atas kue terdapat berbagai macam dekorasi yang memiliki beban dikhawatirkan dapat mempengaruhi

bentuk akhir dari dekorasi kue ini. Juga pertimbangan akan bagian bawah kue ini yang memiliki bentuk melingkar kedalam bawah kue, apabila kue tidak dapat menahan beban dari dekorasi tanaman sukulen yang ada di atas nya maka bagian ini yang akan menjadi faktor ketidakseimbangan ataupun hancurnya bentuk akhir dari kue ini.

Pemilihan warna pada dekorasi kue ini tidak memiliki filosofi dikarenakan pada dasarnya perencanaan pembuatan kue ini dipilih dan ditentukan berdasarkan warna dari tanaman-tanaman sukulen yang dipilih. Untuk pemilihan warna pada lukisan yang terdapat pada tembikar didasarkan pada keselarasan warna yang sudah ada pada tanaman sukulen.




1.4 Kebutuhan Alat

TABEL 1
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Modelling tools</i>		Memiliki kegunaan untuk membentuk dan memberi tekstur atau detail pada <i>fondant</i> .
2.	<i>Silicon matt</i>		Digunakan sebagai alas kerja.
3.	<i>Fondant rollers</i>		Digunakan untuk meratakan/menipiskan <i>fondant</i> .
4.	<i>Fondant smoothers</i>		Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i> .

TABEL 1

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
5.	<i>Cutting wheels</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan sebelumnya.
6.	<i>Brush</i>		Digunakan untuk mengoles air/campuran CMC atau untuk melukis pada <i>fondant</i> .
7.	<i>Rolling balls</i>		Digunakan sebagai alat bantu dekorasi pada <i>fondant</i> .

Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2021

1.5 Standard Recipe

TABEL 2
RESEP BUTTER CAKE

Yield: 3 Cakes (1 Cake Ø 22 cm

2 Cakes Ø 15 cm)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Bahan dan alat yang diperlukan
	Panaskan			Oven
1.	Keluarkan	600 gr	Butter	Dari <i>refrigerator</i> dan simpan di dalam suhu ruangan,
2.	<i>Creaming</i>	480 gr	Gula	Dengan <i>butter</i> dengan <i>mixer</i> dengan kecepatan tinggi hingga <i>creamy</i> dan berwarna kuning pucat.
3.	Tambahkan	12 pcs	Telur	Kedalam adonan <i>butter</i> dan gula sebelumnya dan kocok sebentar hingga tercampur.
4.	Tambahkan	270 ml	Susu cair	Kedalam adonan dan kocok kembali hingga tercampur dengan rata.

TABEL 2
RESEP BUTTER CAKE (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
5.	Satukan	600 gr 1 tsp 12 gr	<i>Soft flour</i> Garam <i>Baking powder</i>	Di dalam wadah terpisah
6.	Tambahkan			Bahan kering kedalam adonan dan kocok dengan kecepatan rendah, pastikan jangan <i>overmix</i> .
7.	Olesi			Cake tin dengan <i>greasing oil</i> .
8.	Lapisi			<i>Cake tin</i> dengan <i>wax paper</i> dan olesi kembali dengan <i>greasing oil</i> .
9.	Masukan			Adonan ke dalam <i>cake tin</i> yang sudah disiapkan.
10.	Panggang			Adonan dalam oven dengan suhu 170° C dengan menggunakan api atas dan bawah selama 60 menit.

TABEL 2
RESEP *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
11.	Keluarkan			Kue dari pemanggang.
12.	Biarkan			Kue dingin dalam suhu ruangan.

Sumber: tasteasianfood.com, 2021

TABEL 3
RESEP GUMPASTE

Yield: 900 gr

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
	Siapkan			Bahan dan alat yang diperlukan
1.	Kocok	125 gr	Putih Telur	Di dalam <i>mixer</i> dengan <i>attachment</i> paddle hingga putih telur berbusa
2.	Tambahkan	725 gr	Gula Halus	Kedalam <i>mixer</i> yang berisi putih telur dengan bertahap. Aduk hingga konsistensi adonan mencapai <i>stiff</i> dan <i>shiny</i> .
3.	Tambahkan	30 gr	Tylose Powder	Kedalam mixer dan aduk beberapa detik hingga adonan berubah konsistensi. Lalu keluarkan adonan dari mixer.
4.	Tambahkan	20gr	<i>Shortening</i>	Sambil menguleni adonan gumpaste diatas meja kerja

Sumber: Nicholas Lodge, 2013

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT

Yield: 4350 gr

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan <i>Roll</i> Siapkan Taruh <i>Smooth</i>	1500 gr	<i>Rolled Fondant</i> <i>Dummy</i>	<i>Rolled Fondant</i> hingga mencapai ketipisan yang pas dan memiliki ketebalan yang rata. <i>Rolled Fondant</i> diatas permukaan <i>dummy</i> hingga menutupi seluruh permukaan dengan rata. Permukaan <i>rolled fondant</i> dengan <i>fondant smoother</i> .
2.	Siapkan Campurkan Bentuk	350 gr 4 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hitam	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata. <i>Rolled fondant</i> hitam menyerupai bentuk batu. Gunakan <i>modeling tools</i> untuk memberikan tekstur dan detail batu menyerupai bentuk asli.
3.	Siapkan Campurkan Bentuk	200 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hitam	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata. <i>Rolled Fondant</i> hitam menyerupai bentuk batu. Gunakan <i>modeling tools</i> untuk memberikan tekstur dan detail batu menyerupai bentuk asli.

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
4.	Siapkan Campurkan Bentuk	50 gr 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hitam	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata. <i>Roller fondant</i> hitam menyerupai bentuk batu. Gunakan <i>modeling tools</i> untuk memberikan tekstur dan detail batu menyerupai bentuk asli.
5.	Siapkan Campurkan <i>Roll</i> <i>Cut</i> Susun <i>Brush</i>	200 gr 1 ml 1 ml sedikit	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau tua Pewarna hijau muda <i>Lustre dust</i> merah	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata. <i>Rolled fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang pas. <i>Rolled fondant</i> dengan <i>cutting wheel</i> atau pisau kecil membentuk pola <i>Sedum Adolphii</i> . Kelopak yang sudah jadi dengan kawat bunga. Di pinggir kelopak-kelopak tersebut.

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
6.	Siapkan Campurkan <i>Roll</i> <i>Cut</i> Siapkan Susun <i>Brush</i>	200 gr 1 ml 1 ml sedikit	Rolled Fondant Pewarna hijau tua Pewarna hijau muda Kawat bunga <i>Lustre dust</i> merah	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata. <i>Rolled fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang pas. <i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola <i>Kalanchoe Thyrsiflora</i> . Kelopak yang sudah jadi dengan kawat bunga. Di pinggir kelopak-kelopak tersebut.
7.	Siapkan Campurkan <i>Roll</i> <i>Cut</i> Gulung	200 gr 2 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau apel Pewarna hijau muda	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata <i>Rolled fondant</i> hijau dengan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang pas. <i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola <i>Sedum Morganianum</i> . <i>Rolled fondant</i> tersebut dan tata kembali kelopak-kelopak yang terbentuk dari gulungan tersebut.

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
8.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	<p>Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata</p> <p><i>Rolled fondant</i> hijau dengan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang pas.</p> <p><i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola kelopak <i>Harwortia Herbacea</i>.</p> <p><i>Rolled fondant</i> tersebut dan tata kembali helai-helai yang terbentuk dari gulungan tersebut.</p>
	Campurkan	2 ml	Pewarna hijau apel	
		1 ml	Pewarna hijau muda	
		1 ml	Pewarna coklat	
		1 ml	Pewarna hitam	
	<i>Roll</i>			
	<i>Cut</i>			
	Gulung			

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
9.	Siapkan Campurkan Bagi Bentuk Susun	200 gr 2 ml 1 ml 1 ml 1 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau apel Pewarna hijau muda Pewarna ungu Pewarna biru Pewarna hitam	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata <i>Rolled fondant</i> menjadi beberapa bagian rata. <i>Rolled fondant</i> menyerupai kelopak <i>Echeveria Hookerii</i> . Setiap kelopak yang sudah terbentuk menjadi satu kesatuan.
10.	Siapkan Campurkan <i>Roll</i> <i>Cut</i> Gulung	200 gr 2 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna biru Pewarna ungu	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata <i>Rolled fondant</i> hijau dengan rolling pin hingga mencapai ketebalan yang pas. <i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola kelopak <i>Pachyveria Opalina</i> . <i>Rolled fondant</i> tersebut dan tata kembali helai-helai yang terbentuk dari gulungan tersebut.

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
11.	Siapkan Campurkan Bagi Bentuk Susun	200 gr 2 ml 1 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau apel Pewarna hijau muda Pewarna hijau tua	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata <i>Rolled fondant</i> menjadi beberapa bagian rata. <i>Rolled fondant</i> menyerupai kelopak <i>Sedum Morganium Magnum</i> . Setiap kelopak yang sudah terbentuk menjadi satu kesatuan.
12.	Siapkan Campurkan <i>Roll</i> <i>Cut</i> Gulung	200 gr 2 ml 1 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna biru Pewarna ungu Pewarna hitam	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata. <i>Rolled fondant</i> dengan rolling pin hingga mencapai ketebalan yang pas. <i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola kelopak <i>Echeveria Orion</i> . <i>Rolled fondant</i> tersebut dan tata kembali helai-helai yang terbentuk dari gulungan tersebut.

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
13.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	<p>Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata.</p> <p><i>Rolled fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang pas.</p> <p><i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola <i>Echeveria Creneluta</i>.</p> <p>Kelopak yang sudah jadi dengan kawat bunga.</p> <p>Di seluruh kelopak-kelopak tersebut.</p>
	Campurkan	1 ml	Pewarna hijau tua	
		1 ml	Pewarna hijau muda	
	<i>Roll</i>			
	<i>Cut</i>			
Siapkan			Kawat bunga	
Susun				
<i>Brush</i>	sedikit		<i>Lustre dust</i> merah	
14.	Siapkan	200 gr	<i>Rolled Fondant</i>	<p>Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata.</p> <p><i>Rolled fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang pas.</p> <p><i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola <i>Echeveria Afterglow</i>.</p> <p><i>Rolled fondant</i> tersebut dan tata kembali helai-helai yang terbentuk dari gulungan tersebut.</p> <p>Di seluruh kelopak-kelopak tersebut.</p>
	Campurkan	1 ml	Pewarna hijau tua	
		1 ml	Pewarna hijau muda	
	<i>Roll</i>			
	<i>Cut</i>			
Gulung				
<i>Brush</i>	sedikit		<i>Lustre dust</i> merah	

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
15.	Siapkan Campurkan Bagi Pipihkan Potong Bentuk Susun Brush	300 gr 3 ml 1 ml sedikit	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau apel Perwarna coklat Pewarna ungu	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata. <i>Rolled fondant</i> menjadi beberapa bagian. <i>Rolled fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang pas <i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola <i>Tillandsia Caput Medusae</i> . Menyerupai kelopak dengan bantuan <i>modelling tool</i> atau <i>rolling balls</i> . Kelopak-kelopak tersebut menjadi satu kesatuan. Pada bagian badan sukulen untuk menambah kesan menyerupai warna asli.

TABEL 4
STANDARD RECIPE PENGGUNAAN DAN PEWARNAAN
FONDANT (LANJUTAN)

NO.	METODE	QTY	BAHAN	KETERANGAN
16.	Siapkan Campurkan Roll <i>Cut</i> Gulung	250 gr 2 ml 1 ml	<i>Rolled Fondant</i> Pewarna hijau muda Pewarna tua	Dengan <i>rolled fondant</i> hingga tercampur rata <i>Rolled fondant</i> hijau dengan rolling pin hingga mencapai ketebalan yang pas. <i>Rolled fondant</i> dengan cutting wheel atau pisau kecil membentuk pola kelopak <i>Aloe Vera</i> . <i>Rolled fondant</i> tersebut dan tata kembali helai-helai yang terbentuk dari gulungan tersebut.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

1.6 Purchasing List

Berikut dibawah ini adalah daftar barang yang perlu dibeli untuk membuat *Succulent-Pottery Vase Themed Cake* untuk Usulan Penelitian Dekorasi Kue.

TABEL 5

PURCHASING LIST BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA PASAR
1.	<i>Fondant</i>	1	Pail @5kg	Rp340.000
2.	Pewarna hitam	1	Botol	Rp2.900
3.	Pewarna hijau apel	1	Botol	Rp2.900
4.	Pewarna hijau muda	1	Botol	Rp2.900
5.	Pewarna hijau tua	1	Botol	Rp2.900
6.	Pewarna biru	1	Botol	Rp2.900
7.	Pewarna merah tua	1	Botol	Rp2.900
8.	Pewarna kuning telur	1	Botol	Rp2.900
9.	Pewarna Ungu	1	Botol	Rp2.900
10.	Pewarna Coklat	1	Botol	Rp2.900
11.	CMC	1	Botol	Rp9.500
12.	<i>Cake Board</i>	1	Buah	Rp55.000
13.	<i>Dummy</i>	1	Buah	Rp250.000
14.	Telur	1/2	Kg	Rp9.500
15.	Gula Halus	1	Kg	Rp13.500
16.	<i>Tylose Powder</i>	1	Botol	Rp50.000
17.	<i>Shortening</i>	1	Pack	Rp14.500
TOTAL				Rp767.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 6

PUCHASING LIST BERBAHAN DASAR KUE

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1.	<i>Butter</i>	3	227 gr	Rp39.000	Rp117.000
2.	Gula	1	Kg	Rp12.500	Rp12.500
3.	Susu cair	1	Liter	Rp18.000	Rp18.000
4.	<i>Soft flour</i>	1	Kg	Rp12.000	Rp12.000
5.	Garam	1	250 gr	Rp3.500	Rp3.500
6.	<i>Baking powder</i>	1	43 gr	Rp6.000	Rp6.000
7.	Telur	1	Kg @ 16 Butir	Rp19.000	Rp19.000
8.	Fondant	1	Pail @5kg	Rp340.000	Rp340.000
9.	Pewarna hitam	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
10.	Pewarna hijau apel	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
11.	Pewarna hijau muda	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
12.	Pewarna hijau tua	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
13.	Pewarna biru	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
14.	Pewarna merah tua	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
15.	Pewarna kuning telur	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
16.	Pewarna Ungu	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900

TABEL 6***PURCHASING LIST BERBAHAN DASAR KUE (LANJUTAN)***

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
17.	Pewarna Coklat	1	Botol	Rp2.900	Rp2.900
18.	CMC	1	Botol	Rp9.500	Rp9.500
19.	<i>Dummy</i>	1	Buah	Rp100.000	Rp100.000
20.	<i>Cake Board</i>	1	Buah	Rp55.000	Rp55.000
21.	Telur	1/2	Kg	Rp9.500	Rp9.500
22.	Gula Halus	1	Kg	Rp13.500	Rp13.500
23.	<i>Tylose Powder</i>	1	Botol	Rp50.000	Rp50.000
24.	<i>Shortening</i>	1	Pack	Rp14.500	Rp14.500
TOTAL					Rp796.600

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

1.7 Recipe Costing

TABEL 7

RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1.	<i>Fondant</i>	3350 gr	Pail @5kg	Rp340.000	Rp277.800
2.	Pewarna hitam	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.933
3.	Pewarna hijau apel	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.933
4.	Pewarna hijau muda	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.933
5.	Pewarna hijau tua	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.933
6.	Pewarna biru	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450
7.	Pewarna merah tua	8 ml	15 ml	Rp2.900	Rp2.320
8.	Pewarna kuning telur	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450
9.	Pewarna Ungu	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450
10.	Pewarna Coklat	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450

TABEL 7
RECIPE COST BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI
(LANJUTAN)

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
11.	CMC	10 gr	43 gr	Rp9.500	Rp2.209
12.	<i>Thick block</i>	30 cm x 20 cm	Buah	Rp55.000	Rp40.000
13.	<i>Dummy</i>	1	Buah	Rp250.000	Rp250.000
14.	Putih Telur	5 Butir	8 Butir	Rp9.500	Rp5.937
15.	Gula Halus	725 gr	1000 gr	Rp13.500	Rp9.787
16.	<i>Tylose Powder</i>	30 gr	50 gr	Rp50.000	Rp30.000
17.	<i>Shortening</i>	20 gr	500 gr	Rp14.500	Rp.580
TOTAL					Rp650.165

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 8
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
1.	Butter	600 gr	681 gr	Rp117.000	Rp155.947
2.	Gula	480 gr	1000 gr	Rp12.500	Rp6.000
3.	Susu cair	270 ml	1000 ml	Rp18.000	Rp4.860
4.	<i>Soft flour</i>	600 gr	1000 gr	Rp12.000	Rp7.200
5.	Garam	5 gr	250 gr	Rp3.500	Rp70
6.	<i>Baking powder</i>	12 gr	43 gr	Rp6.000	Rp1.674
7.	Telur	12 pcs	16 pcs	Rp19.000	Rp14.250
8.	Fondant	4350 gr	Pail @5kg	Rp340.000	Rp295.800
9.	Pewarna hitam	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1,933
10.	Pewarna hijau apel	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1,933
11.	Pewarna hijau muda	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1,933
12.	Pewarna hijau tua	10 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1,933
13.	Pewarna biru	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450
14.	Pewarna merah tua	8 ml	15 ml	Rp2.900	Rp2.320

TABEL 8
RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR KUE (LANJUTAN)

NO.	BAHAN	QTY	UNIT	HARGA SATUAN	HARGA TOTAL
15.	Pewarna kuning telur	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450
16.	Pewarna Ungu	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450
17.	Pewarna Coklat	5 ml	15 ml	Rp2.900	Rp1.450
18.	CMC	10 gr	43 gr	Rp9.500	Rp2.209
19.	<i>Dummy</i>	1	Buah	Rp100.000	Rp100.000
20.	<i>Cake Board</i>	1	Buah	Rp55.000	Rp55.000
21.	Putih Telur	5 Butir	8 Butir	Rp9.500	Rp5.937
22.	Gula Halus	725 gr	1000 gr	Rp13.500	Rp9.787
23.	<i>Tylose Powder</i>	30 gr	50 gr	Rp50.000	Rp30.000
24.	<i>Shortening</i>	20 gr	500 gr	Rp14.500	Rp.580
TOTAL					Rp768.165

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

1.8 Selling Price

Dalam perhitungan harga jual, penulis menggunakan rumus *recipe costing* yang ditetapkan oleh Dittmer dan Keefe (2009:26). Berikut adalah rumus yang akan penulis gunakan.

$$\text{Sales} = \text{Cost} / \text{Cost\%} \times 100\%$$

Sumber: Miller, 2002

TABEL 9
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR MEDIA DEKORASI

<i>TOTAL INGREDIENT COST</i>	Rp650.165
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp260.066
<i>TOTAL COST</i>	Rp 910.231
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	34%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 2.677.150
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 2.680.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 10
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR KUE

<i>TOTAL INGREDIENT COST</i>	Rp768.165
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp307.266
<i>TOTAL COST</i>	Rp1.075.431
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	34%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp3.163.032
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp3.164.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

1.9 Pelaksanaan Kegiatan

a. Lokasi

- Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Alamat Penulis: Komp. Puri Cipageran Indah 2 B5-17
RT.05/18 Desa Tanimulya, Ngamprah, Kabupaten
Bandung Barat, 40552
- Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Alamat Penulis: Komp. Puri Cipageran Indah 2 B5-17
RT.05/18 Desa Tanimulya, Ngamprah, Kabupaten
Bandung Barat, 40552

b. Waktu

- Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - September 2021
- Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
 - Januari 2022