

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake merupakan salah satu makanan yang sangat terkenal pada saat ini. Bentuknya sangat beragam dan rasanya yang manis menjadikannya banyak digemari oleh masyarakat terutama anak-anak hingga usia lanjut. *Cake* merupakan hasil akhir dari pengolahan bahan tepung, gula, telur, susu, mentega dan margarine. Berdasarkan kamus *Oxford*, dalam bahasa Inggris istilah *cake* berasal dari kata “kaka” yang merupakan Bahasa *Norse* Kuno, yaitu bahasa yang digunakan oleh pendatang dari Utara Jerman pada masa *Viking*. Sedangkan *gateux* merupakan istilah dari kata *cake* dalam Bahasa Perancis yang terbuat dari adonan *pastry* seperti *puff pastry*, *choux pastry* dan *shortcrust pastry*.

Umumnya *cake* atau kue disajikan dalam potongan berukuran kecil yang dihias atau pun disajikan dengan ukuran besar sesuai cetakan yang digunakan (Rafika *et al.*, 2012). Selain itu, proses pencampuran bahan, pencetakan, dan pemanggangan juga sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari *cake* (Handayani dan Aminah, 2011). *Cake* memiliki kesan yang menyenangkan dan tak terlupakan bagi orang yang menikmatinya.

Cake decoration merupakan bagian yang paling menarik dalam proses pengolahan kue, menghias kue itu sendiri sesungguhnya tidak memiliki batasan dalam mengaplikasikannya. Dalam menghias kue imajinasi dan kreativitas sangat diperlukan. Sebab, dengan memiliki imajinasi dan kreativitas yang tinggi dapat membuat kualitas pada kue baik dari segi tampilan, rasa dan aroma jadi lebih

meningkat. Memikirkan tema dan menggambar *design* adalah langkah awal dalam tahap merancang kue. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkan dapat sesuai dengan maksud dan tujuan dari penempatan kue pada suatu acara. Pemilihan warna juga penting dalam proses menghias kue dan warna yang dipilih disesuaikan dengan tema yang sudah ditentukan. Warna menggambarkan kesan yang ditimbulkan oleh cahaya terhadap mata, oleh sebab itu tidak akan berbentuk apabila tidak ada sinar cahaya (Darma Prawira, 2002).

Cake decoration juga banyak digunakan pada berbagai perayaan seperti kelahiran, pernikahan, anniversary, *bridal shower*, dan perayaan hari besar. Di Indonesia sendiri salah satu kegiatan yang kerap memakai kue yang dihias sebagai lambing dari suatu perayaan merupakan pesta ulang tahun. Sejarah kue ulang tahun sendiri sudah ada sejak zaman Yunani Kuno yang membuat roti madu dengan bentuk bulan serta membawanya pada kuil Artemin-Dewi Bulan (www.enakbakery.com, 2008).

Perayaan ulang tahun diadakan untuk merayakan hari kelahiran seseorang dan umumnya dirayakan dengan melangsungkan pesta ulang tahun bersama keluarga atau sahabat. Pada pesta ulang tahun tersebut biasanya orang-orang yang hadir akan membawakan bingkisan berupa hadiah atau kue sebagai simbol ucapan selamat kepada orang yang sedang berulang tahun (Fimela, 2014).

Untuk menentukan jenis dan bentuk kue yang akan dibuat harus mengetahui terlebih dahulu apa keinginan orang yang sedang berulang tahun agar bentuk kue sesuai dengan tema yang akan ditampilkan pada acara tersebut. Dengan adanya kue

ulang tahun akan menjadikannya fokus utama pada suatu perayaan dan acara akan menjadi lebih menarik dan meriah.

Terdapat beberapa macam bahan yang umumnya dipakai untuk menghias kue ulang tahun, diantaranya dengan menggunakan *Buttercream*, *Royal Icing*, *Fondant*, *Glazes*, *Gum Paste*, *Marzipan*, dan *Chocolate*. Sedangkan teknik yang dipakai untuk mendekorasi kue ulang tahun beberapa diantaranya adalah *Rolled Fondant*, *Pastillage*, *Royal Icing Piped*, dan *Chocolate Modelling* (Garrett, 2007).

Cake Decoration dengan menggunakan *Rolled Fondant* pada masa ini sedang menjadi tren dan cukup banyak digemari oleh masyarakat. Oleh sebab itu, *Rolled Fondant* dipilih penulis sebagai bahan utama untuk mendekorasi *cake*. Dikarenakan teksturnya yang padat membuatnya mudah dibentuk, dicetak, digulung, dipotong menghasilkan berbagai jenis karakter dan membuat tampilan pada *cake* menjadi lebih rapih, menarik dan menambah selera orang untuk mencicipinya (pastrybakery.com, 2019). *Rolled Fondant* merupakan hasil dari campuran gula, air, *cream of tar-tar* dan bahan tambahan lainnya yaitu *gelatine* atau *glycerine* agar tekstur dari *fondant* menjadi lentur dan mudah dibentuk. Selain itu, *Rolled Fondant* juga merupakan favorit para *cake decorator* dalam menghias kue.

Dekorasi pada kue ulang tahun ditentukan berdasarkan usia dan jenis kelamin setiap orang. Pada usia anak-anak biasanya menyukai dekorasi kartun dan *figure* favoritnya sebagai dekorasi dari kue ulang tahun. Sedangkan untuk remaja hingga orang dewasa menyukai dekorasi yang lebih *simple* dan *elegant*. Namun, banyak juga yang menyukai kartun, *figure*, film favorit bahkan karakter favorit sebagai

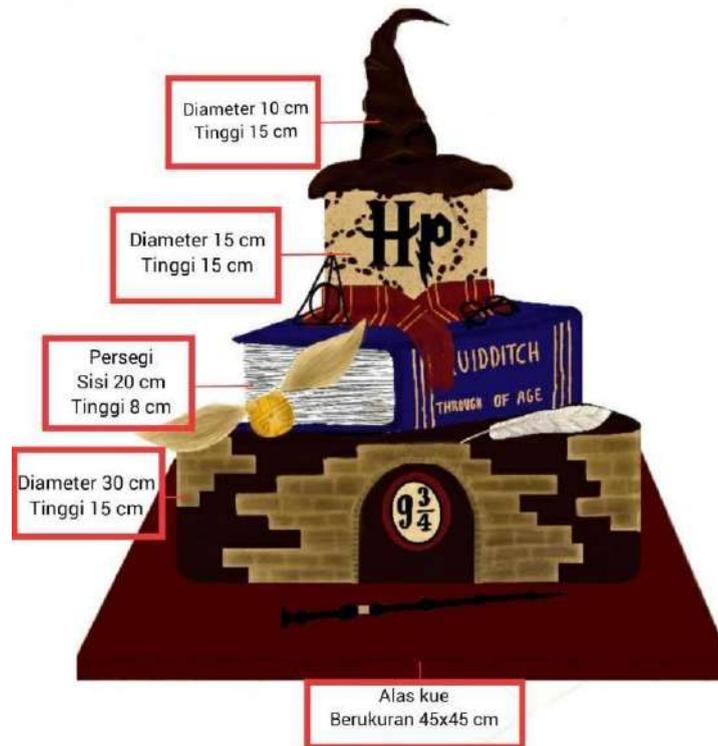
dekorasi pada kue ulang tahun. Salah satu film yang paling banyak digemari oleh semua kalangan yaitu *Harry Potter*.

Alasan penulis memilih tema tersebut dikarenakan terinspirasi dari novel *fantasy* yang dibuat oleh penulis asal Inggris bernama J.K. Rowling yang diangkat menjadi film berjudul *Harry Potter*. *Harry Potter* sudah memiliki tujuh seri novel dan setiap serinya menceritakan tentang petualangan *Harry* dan teman-temannya selama satu tahun di sekolah *Hogwarts*. Pemilihan tema tersebut didasarkan pada cerita dari petualangan *Harry Potter* yang merupakan seorang penyihir muda berbakat dalam berupaya mengalahkan penyihir hitam jahat bernama *Lord Voldemort* yang berambisi untuk menaklukkan dunia sihir. Selain itu, karakter dari *Harry Potter* yang baik hati, gigih, pantang menyerah, cerdas dan setia kepada teman-temannya dapat menjadi inspirasi untuk semua para penggemarnya.

Film *Harry Potter* sendiri ialah film yang paling sukses di dunia dan berhasil mencapai popularitas yang tinggi serta mendapatkan rekor sebagai novel dengan penjualan tercepat dalam sejarah. Hal ini yang membuat film *Harry Potter* dikenal orang semua orang di dunia. Di Indonesia, film ini sangat populer di semua kalangan mulai dari anak-anak yang menyukai latar dari film ini yang menyuguhkan berbagai benda benda ajaib, serta memperlihatkan dekorasi dari film ini yang membawa imajinasi anak-anak ke dalam negeri dongeng. Sedangkan kalangan remaja hingga orang dewasa sangat menyukai konsep dari cerita *Harry Potter* yang memiliki alur petualangan, misteri, dan roman.

Kue ulang tahun dengan tema ini juga bisa ditujukan kepada para penggemar cerita *Harry Potter*. Tema ini sangat cocok untuk diaplikasikan pada kue ulang tahun anak-anak, remaja hingga orang dewasa baik laki-laki maupun perempuan.

B. Usulan Produk



Gambar 1. 1 DESAIN PRODUK

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Konsep yang diambil penulis adalah Kue Ulang Tahun Bertemakan *Harry Potter* dengan pemilihan benda-benda yang menjadi ciri khas dari film *Harry Potter* beserta warnanya seperti coklat, cream, emas, hitam, merah, putih dan biru. Kue ulang tahun ini akan terdiri dari 4 *tier* dan diameter dari kue akan berbeda dengan alas kue.

Pada *tier* pertama, akan memiliki ukuran diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm. Tingkatan dari kue ini akan dilapisi dengan menggunakan *rolled fondant*

berwarna coklat tua sebagai lapisan dasar. Kemudian, lapisan dasar tersebut akan dilapisi lagi oleh *fondant* warna *cream* dengan diberikan corak berbentuk dinding batu bata. Pada *tier* pertama ini akan dibuat menyerupai dinding dari stasiun *Kings's Cross*, London yang merupakan stasiun kereta api yang dinaiki oleh semua siswa *Hogwarts* yang tinggal di London. Setelah itu akan ditambahkan *figure* berupa peron 9 $\frac{3}{4}$ dengan menggunakan *rolled fondant* berwarna merah. Lalu akan dilapisi lagi dengan *fondant* berwarna putih yang kemudian diberikan tulisan "9 $\frac{3}{4}$ " menggunakan *edible luster dust* berwarna hitam. Peron 9 $\frac{3}{4}$ merupakan perantara antara dunia *non-sihir* dengan dunia sihir dimana setiap penyihir harus menembus ke salah satu dinding antara peron 9 dan peron 10 untuk menemukan lokasi peron 9 $\frac{3}{4}$ (www.travel.detik.com, 2013).

Figure tambahan lainnya adalah *Golden Snitch* berwarna kuning yang di lukis dengan *edible luster dust* berwarna emas. *Golden Snitch* merupakan sebuah bola terbang berukuran sangat kecil yang ada di dalam permainan *Quidditch*. Dimana setiap pemain yang berhasil mendapatkan bola ini akan mendapatkan poin tertinggi dan memenangkan pertandingan. *Figure* lainnya adalah pena bulu menggunakan *fondant* berwarna putih. Pena bulu ini dipakai sebagai alat untuk menulis didalam dunia sihir pada film *Harry Potter*. *Figure* tambahan terakhir adalah *Elder Wand* dengan *fondant* berwarna hitam. *Elder Wand* merupakan tongkat sihir yang paling kuat dan terbuat dari kayu pohon *Elder*. Dalam film *Harry Potter* dikisahkan bahwa *Elder Wand* dimiliki oleh penyihir paling cerdas bernama *Albus Dumbledore* yang juga merupakan kepala sekolah di *Hogwarts*.



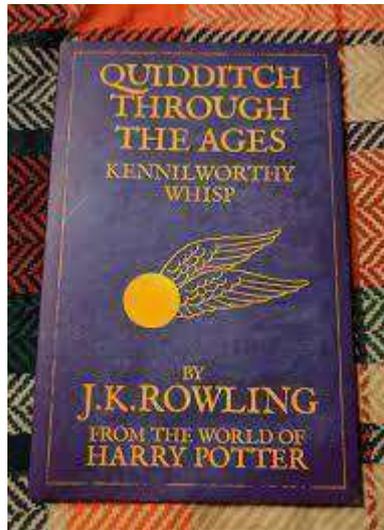
Gambar 1.2 STASIUN KING'S CROSS

Sumber: <https://www.travelblog.org/>

Pada *tier* kedua, penulis akan membuat kue dengan bentuk persegi dengan ukuran sisi 20 cm dan tinggi 8 cm. pada *tier* kedua ini akan dilapisi dengan *rolled fondant* warna biru tua dan putih yang akan dibuat menyerupai buku. Kemudian akan ditambahkan tulisan “*QUIDDITCH THROUGH OF AGE*” pada bagian samping dari buku. Alasan penulis memilih bentuk buku karena buku ini merupakan buku yang dipakai *Harry Potter* dalam mempelajari sejarah, evolusi dan peraturan *Quidditch*. *Quidditch* adalah sebuah olahraga bola fiktif yang ada didalam film *Harry Potter*. Seperti olahraga bola pada umumnya, dalam olahraga *Quidditch*, setiap *team* berusaha untuk mencetak poin dengan cara memasukkan bola ke gawang lawan. Yang membedakan olahraga bola biasa dengan *Quidditch* adalah olahraga ini menggunakan sapu terbang dan memiliki empat jenis bola yang berbeda salah satunya *Golden Snitch*. Di permainan ini terbagi menjadi dua *team*, setiap *team* mewakili asrama yang ada di sekolah *Hogwarts* yaitu *Gryffindor*, *Hufflepuff*, *Ravenclaw* dan *Slytherin*.

Selain itu penulis akan menambahkan beberapa *figure* pada *tier* kedua ini seperti kacamata *Harry Potter* dengan menggunakan *rolled fondant* warna hitam.

Kacamata ini juga merupakan salah satu ciri khas dari film *Harry Potter* dimana kacamata ini dipakai oleh *Harry*. Selain itu, *figure* lainnya adalah simbol *Deathly Hallows* atau reliquid kematian yang terbuat dari *fondant* berwarna hitam. Simbol ini merupakan ciri khas dari seri film terakhir *Harry Potter* yang terdiri dari segitiga, lingkaran dan garis lurus.

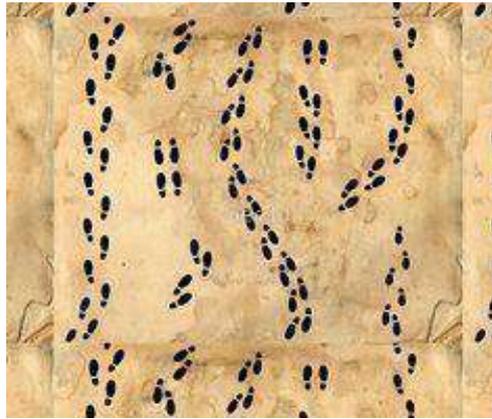


Gambar 1.3 QUIDDITCH THROUGH OF AGE

Sumber: <https://emmaloui.se/>

Pada *tier* ketiga atau tingkatan ketiga dari kue ulang tahun ini penulis memilih diameter 15 cm dengan tinggi 15 cm. Lapisan kue ketiga ini akan dilapisi dengan *fondant* berwarna *cream* lalu dilukis dengan menggunakan *edible dust* berwarna hitam dan berbentuk jejak kaki. Jejak kaki ini adalah jejak kaki seseorang yang ada didalam *Marauder's Map*. *Marauder's Map* adalah peta sihir yang dimiliki oleh *Harry Potter* sebagai salah satu alat yang ia gunakan untuk memecahkan masalah. Isi dari peta ini dapat bergerak sendiri dan merekam perjalanan dari seseorang yang ada didalam peta tersebut. Kemudian akan ditambahkan huruf bertuliskan "HP" yang merupakan singkatan dari *Harry Potter*.

Tulisan tersebut akan dibentuk dengan *rolled fondant* berwarna hitam. Selain itu, pada *tier* ketiga ini akan ditutupi dengan *rolled fondant* berwarna merah dan *orange* dengan bentuk syal dari asrama *Gryffindor* yang dililitkan pada bagian bawah dari *tier* ketiga.



Gambar 1.4 MARAUDERS MAP

Sumber: <https://cutewallpaper.org/>

Pada *tier* ke empat yang merupakan tingkatan paling atas akan memiliki bentuk kerucut dengan diameter 10 cm dan tinggi 15 cm yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* berwarna coklat tua. Pada *tier* ini, penulis akan membuat kue dengan bentuk *Sorting Hat* atau topi seleksi yang ada di film *Harry Potter*. *Sorting Hat* adalah sebuah artefak *Hogwarts* yang bisa berbicara dan memiliki tugas menentukan asrama mana yang akan menjadi rumah setiap siswa baru dimana masing-masing asrama memiliki karakteristik yang berbeda. Karakter yang menjadi ciri khas dari asrama *Gryffindor* adalah pemberani, suka berpetualang dan sopan. Ciri khas dari asrama *Hufflepuff* adalah adil, jujur, menghargai kerja keras, serta penyabar. Karakter yang dimiliki oleh penghuni asrama *Ravenclaw* adalah kebijaksanaan, cerdas dan kreatif. Sedangkan karakter dari asrama *Slytherin* adalah

sombong, arogan, licik, dan berambisi. Proses seleksi asrama ini ditentukan berdasarkan karakter yang dimiliki oleh setiap siswa.



Gambar 1.5 SORTING HAT

Sumber: <https://www.idntimes.com/>

Pada kesempatan dalam Tugas Akhir ini, penulis memilih *Styrofoam* sebagai pengganti kue untuk pengaplikasian *rolled fondant* dalam menghias kue ulang tahun.

C. Tinjauan Produk

1. Standard Recipe

Standar resep ialah susunan resep yang sudah baku, dimana hasilnya akan sama apabila standar resep ini digunakan oleh orang lain sehingga menjadi acuan dalam memproduksi suatu makanan serta porsi yang dihasilkan. Berikut adalah standar resep dengan menggunakan *dummy* yang penulis gunakan dalam membuat Kue Ulang Tahun Bertemakan *Harry Potter*.

TABEL 1.1**STANDAR RESEP BUTTER CAKE***Yield: 7 whole (30 cm, 20 cm, 15 cm, 10 cm)*

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|---------------|------------------|----------------------|--|
| Panaskan | | | Oven pada suhu 175°C. |
| Olesi | 50 gr | <i>Greasing Oil</i> | Pada loyang yang akan dipakai. |
| Ayak | 1500 gr | <i>Flour</i> | Lalu sisihkan. Ke dalam bowl, lalu <i>mix</i> dengan kecepatan yang tinggi selama 10 menit hingga berwarna putih. |
| | 150 gr | <i>Baking Powder</i> | |
| Campurkan | 1200 gr | Gula | |
| | 800 gr | <i>Butter</i> | |
| | 800 gr | <i>Margarine</i> | Ke dalam adonan Gula- <i>Butter</i> , lalu <i>mix</i> kembali dengan kecepatan tinggi. |
| Masukan | 800 gr | <i>Eggs</i> | |
| Campurkan | | | Tepung serta <i>Baking Powder</i> yang telah diayak ke dalam adonan. |

TABEL 1.1
STANDAR RESEP BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|----------------------|------------------|--------------|--|
| Kocok | | | Kembali adonan dengan kecepatan rendah dan sampai tercampur rata. |
| Matikan Tambahkan | 400 ml | <i>Milk</i> | <i>Mixer.</i> Ke dalam adonan dan aduk dengan menggunakan spatula secara perlahan sampai tercampur. |
| Tuangkan | | | Adonan yang telah tercampur ke dalam loyang yang sudah diolesi dengan <i>oil</i> . |
| Masukan | | | Loyang ke dalam <i>oven</i> , panggang di suhu 175°C selama 30-35 menit. |

Sumber: www.cookpad.com

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT

Yield: 5 kg

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|---------------|------------------|--------------------------|---|
| Campurkan | 5 kg | <i>Fondant</i> | Dengan |
| | 20 ml | Pewarna Coklat | |
| | 1 ml | Pewarna <i>Orange</i> | |
| | 10 ml | Pewarna Biru Tua | |
| | 10 ml | Pewarna Hitam | |
| | 10 ml | Pewarna Merah | |
| | 10 ml | Tua | |
| | | Pewarna Hitam dan Coklat | |
| Uleni | | | <i>Fondant</i> sampai tercampur rata dan warna <i>fondant</i> berubah menjadi coklat tua. |
| <i>Rolled</i> | 1 kg | <i>Fondant</i> | Yang sudah diwarnai coklat. |
| Lapisi | | | <i>Fondant</i> bewarna coklat pada <i>tier</i> pertama. |

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|---------------------|------------------|----------------|---|
| Ratakan | | | Permukaan <i>fondant</i> dengan menggunakan <i>fondant smoother</i> . |
| <i>Rolled</i> | 500 gr | <i>Fondant</i> | Yang sudah dikasih pewarna <i>orange</i> dan berubah menjadi warna <i>cream</i> atau warna kulit. |
| Lapisi Cetak | | | <i>Fondant</i> pada <i>tier</i> pertama untuk melapisi lapisan awal. <i>Fondant</i> dengan menggunakan cetakan dengan motif batu bata. |
| <i>Rolled</i> | 200 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna putih. |

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-----------------------------|------------------|----------------|--|
| Lapisi | | | <i>Fondant</i> pada <i>tier</i> kedua. Pada sisi samping. |
| Bentuk <i>Rolled</i> | 200 gr | <i>Fondant</i> | Menjadi lapisan halaman buku dengan menggunakan <i>fondant tools</i> . Berwarna biru tua. Lalu lapisi pada <i>tier</i> kedua bagian atas dan samping. |
| Ratakan | | | Dengan <i>fondant smoother</i> . |
| <i>Rolled</i> Lapisi | 350 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna <i>cream</i> . <i>Fondant</i> pada <i>tier</i> ketiga dan ratakan dengan <i>fondant smoother</i> . |
| <i>Rolled</i> | 30 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna coklat. |

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|-------------------------|------------------|----------------|---|
| Lapisi dan bentuk | | | <i>Fondant</i> pada tier keempat dan membentuk pola dari <i>sorting hat</i> . |
| <i>Rolled</i> Lapisi | 400 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna coklat. <i>Fondant</i> pada tier keempat untuk menutup pola wajah <i>sorting hat</i> . |
| Membuat | | | Gradasi warna pada <i>fondant</i> bermotif batu bata dengan <i>edible dust</i> berwarna hitam. |
| <i>Rolled</i> | 30 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna putih. Dan bentuk <i>fondant</i> menjadi pena bulu. |
| Membuat | | | Pola garis pada pena bulu menggunakan <i>fondant tools</i> . |
| <i>Rolled</i> Lapisi | 50 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna hitam Sumpit dengan <i>fondant</i> hingga menutupi semua sisi sumpit. |

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|---------------|------------------|----------------|--|
| Bentuk | | | <i>Fondant</i> menjadi tongkat sihir dengan menggunakan <i>fondant tools</i> . |
| Berikan | | | Gradasi warna pada bagian tangan tongkat dengan <i>edible dust</i> berwarna hitam. |
| <i>Rolled</i> | 30 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna hitam. |
| Cetak | | | Fondant dengan <i>ring cutter</i> menjadi kerangka kaca mata. |
| Potong | | | <i>Fondant</i> membentuk garis lurus untuk membuat bagian lainnya. |
| <i>Rolled</i> | 50 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna hitam. |
| Potong | | | Hingga membentuk 4 garis lurus. |
| Cetak | | | Sisa <i>fondant</i> dengan <i>ring cutter</i> menjadi lingkaran. |

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|----------------------------------|------------------|----------------|--|
| Susun | | | Menjadi simbol <i>Deathly Hallows</i> . |
| <i>Rolled</i> Potong | 50 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna hitam. Menjadi lambang huruf HP. |
| <i>Rolled</i> | 220 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna merah. <i>Rolled</i> sampai memanjang. |
| <i>Rolled</i> Lapisi | 30 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna <i>orange</i> . Lalu potong membentuk garis-garis. <i>Fondant</i> berwarna <i>orange</i> di atas <i>fondant</i> warna merah menjadi syal. |
| Lilitkan | | | <i>Fondant</i> pada tier ketiga. |
| <i>Rolled</i> Cetak | 10 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna merah. Dengan <i>ring cutter</i> . |
| <i>Rolled</i> Cetak Lapisi | 10 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna putih. Dengan <i>ring cutter</i> . Diatas <i>fondant</i> warna merah. |
| Bentuk | 50 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna putih menjadi bulat. |

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|--------------------------|------------------|----------------|---|
| <i>Rolled</i> | 10 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna putih menjadi garis lurus. |
| Lilitkan | | | <i>Fondant</i> yang sudah digulung menjadi garis lurus diatas <i>fondant</i> berbentuk bulat hingga membentuk pola <i>Golden Snitch</i> . |
| Rolled Cetak | 20 gr | <i>Fondant</i> | Berwarna putih. Dengan pola berbentuk sayap. |
| Lilitkan Lilitkan | | | Motif garis pada sayap. Pada kawat. Lalu tusukan ke dalam <i>fondant</i> berbentuk bulat dibagian atas. |
| Warnai | | | Dengan <i>edible dust</i> warna emas. |
| Susun | | | Secara berurutan dari <i>tier</i> pertama hingga <i>tier</i> keempat. |
| Pasang | | | <i>Fondant</i> bentuk <i>platform</i> 9 ³ / ₄ pada bagian tengah <i>tier</i> pertama. |

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE
MENGGUNAKAN FONDANT
(LANJUTAN)

| Metode | Kuantitas | Bahan | Keterangan |
|---------------|------------------|--------------|--|
| Letakkan | | | <i>Golden Snitch</i> dan pena bulu diatas <i>tier</i> pertama. |
| Gambar | | | Motif jejak kaki pada <i>tier</i> ketiga. |
| Letakkan | | | Simbol <i>Deathly Hallows</i> dan kacamata diatas permukaan <i>tier</i> kedua. |
| Letakkan | | | Lambang HP pada bagian tengah <i>tier</i> ketiga. |
| Letakkan | | | <i>Fondant</i> berbentuk <i>Sorting Hat</i> pada bagian paling atas. |
| Letakkan | | | <i>Elder Wand</i> di bagian alas kue. |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

2. Purchase Order

Purchase order (PO) merupakan dokumen pemesanan barang yang tertulis secara detail pada selembaran kertas serta didukung oleh sebagian informasi agar menunjang kelancaran sebuah pesanan. Berikut merupakan rincian barang dan bahan yang dibutuhkan penulis untuk membuat Kue Ulang Tahun Bertemakan *Harry Potter*.

TABEL 1.3

PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY

| No. | Jenis Barang | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | Total Harga |
|-----|--------------------------------|--------|------|--------------|---------------|-------------|
| | | | | Harga | Unit | |
| 1 | <i>Fondant</i> | 4800 | gr | Rp 336.000 | 5 Kg | Rp 322.560 |
| 2 | Dummy Ø 30 cm; T=15 cm | 1 | Pc | Rp 36.000 | Pc | Rp 36.000 |
| 3 | Dummy S= 20x20cm; T=8 cm | 1 | Pc | Rp 11.000 | Pc | Rp 11.000 |
| 4 | Dummy Ø 15 cm; T=15 cm | 1 | Pc | Rp 11.000 | Pc | Rp 11.000 |
| 5 | Dummy Ø 10 cm; T=15 cm | 1 | Pc | Rp 7.000 | Pc | Rp 7.000 |
| 6 | Pewarna Makanan Hitam Cair | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 7 | Pewarna Makanan Merah Cair | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 8 | Pewarna Makanan Coklat Cair | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |

TABEL
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

| No | Jenis Barang | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | Total Harga |
|--------------|-----------------------------|--------|------|--------------|-----------------|-------------|
| | | | | Harga | Unit | |
| 10 | Alcohol 70 % | 1 | Btl | Rp 16.000 | Btl @100 ml | Rp 16.000 |
| 11 | Pewarna Makanan Biru Cair | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 12 | Pewarna Makanan Orange Cair | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 13 | Edible Luster Dust Gold | 1 | Btl | Rp 20.000 | Btl @1 gr | Rp 20.000 |
| 14 | Edible Luster Dust Hitam | 1 | Btl | Rp 20.000 | Btl @1 gr | Rp 20.000 |
| 15 | CMC | 1 | Btl | Rp 7.500 | Btl @43 gr | Rp 7.500 |
| 16 | Kawat 0.3 mm | 1 | Roll | Rp 9.000 | Roll @50 m | Rp 9.000 |
| 17 | Maizena | 1 | Pack | Rp 8.000 | Pack @150 gr | Rp 8.000 |
| 18 | Cake Board 45x45 cm | 1 | Pc | Rp 65.000 | Pc | Rp 65.000 |
| TOTAL | | | | | | Rp 566.500 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN CAKE

| No | Jenis Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | Harga Total |
|----|----------------------|--------|------|--------------|------------------|-------------|
| | | | | Harga | Unit | |
| 1 | <i>Greasing Oil</i> | 50 | gr | Rp 17.000 | 500 gr | Rp 17.000 |
| 2 | <i>Flour</i> | 1500 | gr | Rp 11.000 | 1 kg | Rp 16.500 |
| 3 | <i>Baking Powder</i> | 150 | gr | Rp 4.800 | 45 gr | Rp 16.000 |
| 4 | Gula | 1200 | gr | Rp 12.000 | 1 kg | Rp 14.400 |
| 5 | <i>Butter</i> | 800 | gr | Rp 32.500 | 227 gr | Rp 114.537 |
| 6 | <i>Margarine</i> | 800 | gr | Rp 65.000 | 1 kg | Rp 65.000 |
| 7 | <i>Egg</i> | 800 | gr | Rp 17.000 | 10 pcs @38 gr | Rp 35.789 |
| 8 | <i>Milk</i> | 400 | ml | Rp 17.000 | 1 L | Rp 17.000 |
| 9 | <i>Fondant</i> | 4800 | gr | Rp 336.000 | 5 kg | Rp 322.560 |
| 10 | Pewarna Hitam | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 11 | Pewarna Merah | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 12 | Pewarna Coklat | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 13 | Pewarna Biru | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 14 | Pewarna Coklat | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |

TABEL 1.4
PURCHASE ORDER MENGGUNAKAN CAKE
(LANJUTAN)

| No | Nama Bahan | Jumlah | Unit | Harga Satuan | | Harga Total |
|--------------|------------------------------|--------|------|--------------|-----------------|-------------|
| | | | | Harga | Unit | |
| 15 | Pewarna <i>Orange</i> | 1 | Btl | Rp 4.000 | Btl @30 ml | Rp 4.000 |
| 16 | <i>Alcohol 70%</i> | 1 | Bt | Rp 16.000 | Btl @100 ml | Rp 16.000 |
| 17 | <i>Edible Dust Gold</i> | 1 | Btl | Rp 20.000 | Btl @1 gr | Rp 20.000 |
| 18 | <i>Edible Dust Hitam</i> | 1 | Btl | Rp 20.000 | Btl @1 gr | Rp 20.000 |
| 19 | CMC | 1 | Btl | Rp 7.500 | Btl @43 gr | Rp 7.500 |
| 20 | Kawat 0.3 mm | 1 | Roll | Rp 9.000 | Roll @5 m | Rp 9.000 |
| 21 | Maizena | 1 | pack | Rp 8.000 | Pack @150 gr | Rp 8.000 |
| 22 | Cake Board 45x45 cm | 1 | pc | Rp 65.000 | pc | Rp 65.000 |
| TOTAL | | | | | | Rp 788,286 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2021

3. Peralatan Yang Dibutuhkan

Dibawah ini merupakan peralatan yang dibutuhkan penulis dalam membuat Kue Ulang Tahun Bertemakan *Harry Potter*. Peralatan yang dibutuhkan terlampir pada tabel berikut ini.

TABEL 1.5
PERALATAN YANG DIBUTUHKAN

| No | Nama Alat | Gambar | Keterangan |
|----|-------------------------|--|--|
| 1 | <i>Modelling Tools</i> |  | Dipakai untuk membentuk pola. |
| 2 | <i>Fondant Smoother</i> |  | Dipakai untuk meratakan permukaan <i>rolled fondant</i> . |
| 3 | <i>Silicon Matt</i> |  | Sebagai alas memotong <i>fondant</i> . |
| 4 | <i>Turn Table</i> |  | Digunakan untuk mempermudah saat melukis <i>rolled fondant</i> . |

TABEL 1.5
PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

| No | Nama Alat | Gambar | Keterangan |
|----|--------------------|--|--|
| 5 | <i>Rolling Pin</i> |  | Untuk menipiskan <i>fondant</i> . |
| 6 | <i>Brush</i> |  | Dipakai untuk melukis <i>fondant</i> . |
| 7 | Penggaris |  | Digunakan untuk mengukur <i>fondant</i> . |
| 8 | <i>Knife</i> |  | Digunakan untuk memotong <i>fondant</i> sesuai bentuk. |

TABEL 1.5
PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

| No | Nama Alat | Gambar | Keterangan |
|----|-----------------------|--|--|
| 9 | <i>Ring Cutter</i> |  | Digunakan untuk mencetak <i>fondant</i> berbentuk kaca mata. |
| 10 | <i>Fondant Cutter</i> |  | Digunakan untuk memotong sisa <i>rolled fondant</i> . |
| 11 | Timbangan |  | Untuk menimbang semua bahan. |
| 12 | <i>Plastic Wrap</i> |  | Digunakan untuk membungkus <i>dummy</i> dan <i>fondant</i> . |

TABEL 1.5
PERALATAN YANG DIBUTUHKAN
(LANJUTAN)

| No | Nama Alat | Gambar | Keterangan |
|----|------------------------|--|--|
| 13 | Cetakan <i>fondant</i> |  | Digunakan untuk memberi motif pada <i>fondant</i> . |
| 14 | Sumpit |  | Digunakan sebagai alas untuk membuat tongkat dari <i>fondant</i> . |
| 15 | Tang |  | Digunakan untuk memotong kawat. |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

4. Recipe Costing

Dalam menentukan *food cost* dari suatu menu harus menentukan *cost of food ÷ food sales*. Sehingga bentuk persen dari *Desired Cost Percent* akan berbeda (Buku *Basic Kitchen and Food Service*, 2015). Berikut ini merupakan hasil dari perhitungan mengenai harga jual dari Kue Ulang Tahun Bertemakan *Harry Potter*. Penulis menghitung *food cost* berdasarkan panduan dari diktat *Food & Beverage Cost Control II* Politeknik Pariwisata NHI Bandung (2002) dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

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

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

TABEL 1.6

RECIPE COSTING

KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *HARRY POTTER*

DENGAN DUMMY

| Bahan | Harga | Satuan | Qty | Satuan | Total Harga |
|----------------------------------|--------------|---------------|------------|---------------|--------------------|
| <i>Fondant</i> | Rp 336.000 | 5 kg | 4.800 | gr | Rp 322.560 |
| <i>Cake Styrofoam</i> Bulat | Rp 36,000 | pc | 1 | pc | Rp 36.000 |
| <i>Cake Styrofoam</i> Bulat | Rp 11.000 | pc | 1 | pc | Rp 11.000 |
| <i>Cake Styrofoam</i> Kerucut | Rp 7.000 | pc | 1 | pc | Rp 7.000 |
| <i>Cake Styrofoam</i> Bulat | Rp 11.000 | ps | 1 | pc | Rp 11.000 |

TABEL 1.6
RECIPE COSTING
KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *HARRY POTTER*
DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

| Bahan | Harga | Satuan | Qty | Satuan | Harga Jual |
|-------------------------------|--------------|-----------------|------------|---------------|-------------------|
| Pewarna Hitam | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 10 | ml | Rp 1.333 |
| Pewarna Merah | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 10 | ml | Rp 1.333 |
| Pewarna Coklat | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 20 | ml | Rp 2.666 |
| Pewarna Biru | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 10 | ml | Rp 1.333 |
| Pewarna <i>Orange</i> | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 11 | ml | Rp 1.466 |
| <i>Alcohol 70%</i> | Rp 16.000 | Btl @100 ml | 5 | ml | Rp 800 |
| <i>Edible Dust Gold</i> | Rp 20.000 | Btl @1 gr | 1 | gr | Rp 20.000 |
| <i>Edible Dust</i> Hitam | Rp 20.000 | Btl @1 gr | 1 | gr | Rp 20.000 |
| CMC | Rp 7.500 | Btl @43 gr | 20 | gr | Rp 3.488 |
| Kawat | Rp 9.000 | Roll @3 m | 24 | cm | Rp 720 |
| Maizena | Rp 8.000 | Pack @150 gr | 50 | gr | Rp 2.666 |
| <i>Cake Board</i> 45x45 cm | Rp 65.000 | pc | 1 | pc | Rp 65.000 |

TABEL 1.6
RECIPE COSTING
KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *HARRY POTTER*
DENGAN *DUMMY* (LANJUTAN)

| | |
|----------------------------------|--------------|
| <i>Total Ingredients Cost</i> | Rp 508.365 |
| <i>Desired Cost Percent</i> | 28% |
| <i>Preliminary Selling Price</i> | Rp 1.815.589 |
| <i>Actual Selling Price</i> | Rp 1.816.000 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 1.7
RECIPE COSTING
KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *HARRY POTTER*
DENGAN *BUTTER CAKE*

| Bahan | Harga | Satuan | Qty | Satuan | Harga Jual |
|-------------------------|---------------|------------------|------------|---------------|-------------------|
| <i>Greasing Oil</i> | Rp 17.000 | 500 gr | 50 | gr | Rp 1.700 |
| <i>Baking Powder</i> | Rp 4.800 | 45 gr | 150 | gr | Rp 16.000 |
| <i>Flour</i> | Rp 11.000 | 1 kg | 1500 | gr | Rp 16.500 |
| Gula | Rp 12.000 | 1 kg | 1200 | gr | Rp 14.400 |
| <i>Butter</i> | Rp 32.500 | 227 gr | 800 | gr | Rp 114.537 |
| <i>Margarine</i> | Rp 65.000 | 1 kg | 800 | gr | Rp 52.000 |
| <i>Eggs</i> | Rp 17.000 | 10 pcs @38 gr | 800 | gr | Rp 35.789 |
| <i>Milk</i> | Rp 17.000 | 1 L | 400 | ml | Rp 6.800 |
| <i>Fondant</i> | Rp 336.000 | 5 kg | 4.800 | gr | Rp 322.560 |
| Pewarna Hitam | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 10 | ml | Rp 1.333 |
| Pewarna Merah | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 10 | ml | Rp 1.333 |
| Pewarna Coklat | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 20 | ml | Rp 2.666 |
| Pewarna Biru | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 10 | ml | Rp 1.333 |
| Pewarna <i>Orange</i> | Rp 4.000 | Btl @30 ml | 11 | ml | Rp 1.466 |
| <i>Alcohol 70%</i> | Rp 16.000 | Btl @100 ml | 5 | ml | Rp 800 |
| <i>Edible Dust Gold</i> | Rp 20.000 | Btl @1 gr | 1 | gr | Rp 20.000 |

TABEL 1.7**RECIEPE COSTING****KUE ULANG TAHUN BERTEMAKAN *HARRY POTTER*****DENGAN *BUTTER CAKE* (LANJUTAN)**

| Nama Bahan | Harga | Satuan | Qty | Satuan | Harga Jual |
|---|--------------|-----------------|------------|---------------|-------------------|
| <i>Edible Dust</i> Hitam | Rp 20.000 | Btl @ 1 gr | 1 | gr | Rp 20.000 |
| CMC | Rp 7.500 | Btl @43 gr | 20 | gr | Rp 3.488 |
| Kawat 0.3 mm | Rp 9.000 | Roll @5 m | 24 | cm | Rp 432 |
| Maizena | Rp 8.000 | Pack @150 gr | 50 | gr | Rp 2.666 |
| <i>Cake Board</i> 45x45 cm | Rp 65.000 | pc | 1 | pc | Rp 65.000 |
| <i>Total Ingredients Cost</i> | | | | | Rp700.803 |
| <i>Desired Cost Percent</i> | | | | | 28% |
| <i>Preliminary Selling Price</i> | | | | | Rp 2.502.867 |
| <i>Actual Selling Price</i> | | | | | Rp 2.503.000 |

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

- **Lokasi**

Dalam melakukan proses latihan penulis melaksanakannya di rumah pribadi penulis yang beralamat di:

Perumahan Sapta Pesona Jl. Mangga Blok D2 No.13 RT.003/RW.008
Kel. Jatiluhur, Kec. Jatiasih, Kota Bekasi, Jawa Barat 17425.

- **Waktu**

Penulis melaksanakan proses latihan pada bulan Oktober 2021 sebelum dilakukannya sidang Usulan Penelitian.