

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake memiliki sejarah yang cukup panjang, para arkeolog menemukan bukti bahwasannya kue sudah ada sejak peradaban awal. Jika ditinjau dari jenis bahan pokoknya, *cake* yaitu sesuatu yang bersifat (*sweet, soft, spongy*) atau dapat disimpulkan bahwa *cake* adalah produk makanan yang manis, lembut, yang diolah dengan berbagai macam teknik (Nicola Humble, 2010). Bahan utama dalam pembuatan *cake* itu sendiri diantaranya, tepung, gula, lemak dan cairan. Adapun bahan tambahan lainnya seperti telur, perasa makanan, *baking soda/baking powder* (Frigberg,2002). *Cake decoration* memiliki arti sebagai sebuah seni dalam pengolahan kue, biasanya dekorasi kue digunakan sebagai kue ulang tahun, kue pernikahan, atau segala jenis kue yang digunakan untuk suatu perayaan (Smartpluspro, 2018).

Kue dihias sedemikian rupa dan juga menarik sesuai dengan tema yang ingin digunakan. Tujuan dari menghias kue itu sendiri yaitu untuk meningkatkan *quality* dan nilai yang ada dalam kue dari segi *appearance*, rupa, bentuk maupun rasa kue. Kekurangan/ kerusakan yang ada pada kue yang cacat pun dapat tertutupi dengan dekorasi, sebagai wujud untuk menyatakan ungkapan rasa kasih sayang. Dekorasi kue pun dapat dijadikan objek pameran seni yang dipertunjukkan bagi orang-orang yang menggemari bidang dekorasi kue. Permainan warna adalah unsur yang sangat diperhatikan dalam mendekorasi kue, kue yang dihias dengan warna cerah dapat menjadi pusat perhatian, kita bisa

menggunakan warna-warna pokok dan bereksperimen dengan cara mengkombinasikan warna berbeda hingga mendapatkan warna selaras yang sesuai dengan tema dari kue tersebut. Hasil warna kue yang yang lembut serta tekstur yang halus adalah yang terpenting untuk hasil akhir kue. Oleh karena itu, dibutuhkan pengetahuan seni desain dalam mendekorasi kue karena dengan memiliki pengetahuan mengenai seni desain kita dapat mengetahui tentang teori warna dan cara menerapkan warna yang cocok juga tepat pada dekorasi kue sesuai dengan tema yang diinginkan pada saat itu (Yuni Sari, 2018).

Untuk seni dekorasi kue sendiri memerlukan beberapa bahan dan dibagi menjadi dua, yaitu bahan-bahan yang *edible* dan *non-edible*. Untuk bahan *edible* yaitu *butter cream*, *royal icing*, *gum paste*, *plastic icing*, *American frosting*, *marzipan* dan *chocolate modelling*, untuk bahan *non-edible* yaitu *clay*, atau ornamen-ornamen seperti boneka yang terbuat dari bahan yang tidak layak konsumsi. Teknik yang dilakukan dalam dekorasi kue tergantung dari jenis bahan yang digunakan, agar mendapatkan hasil akhir yang baik sangat diperlukan kecermatan, kreativitas, dan juga ketelitian. Dimulai dari teknik *covering*, hiasan dari *butter cream* menggunakan *pastry tube* atau *nozzle*, dan adapun yang lebih *modern* yaitu pengaplikasian *fondant* sesuai dengan tema dari kue tersebut (V. Rahmi, dkk, 2014).

Rolled fondant yang bertekstur elastis membuatnya tidak sulit untuk dikreasikan sesuai dengan bentuk yang kita mau. Dalam pembuatan ornamen-ornamen bunga, *ribbon*, karakter fiksi atau lain sebagainya. Untuk membuat *rolled fondant* ada beberapa bahan yang dibutuhkan, yaitu gula, air, gliserin,

glucose, dan *gelatine*, dengan rasa yang cenderung lebih manis karena penggunaan gula yang dominan (Smartpluspro, 2019).

Dalam kesempatan menulis Tugas Akhir ini, bahan utama yang penulis pilih untuk mendekorasi kue yaitu *rolled fondant*, Alasan penulis memilih *rolled fondant* yaitu karena penggunaan *rolled fondant* lebih efektif dan mudah untuk diaplikasikan baik pada *base cake* maupun ornamen-ornamen pada tema *Baby shower cake* ini, serta bahan ini juga mudah ditemukan di pasaran. Pengaplikasian *rolled fondant* juga akan membuat kue lebih menarik.

Menurut penelitian penulis, *Baby shower cake* memiliki segmentasi pasarnya sendiri, ditambah desain kue yang berbasis *rolled fondant* biasanya dilengkapi dengan ornamen-ornamen tiga dimensi dimana zaman sekarang banyak peminat aneka kreasi kue tiga dimensi, dari keunikan bentuk maupun rasa itulah yang ditonjolkan para *cake artist* untuk menjual karya seni mereka, dan untuk harga pun cukup tinggi di pasaran, maka dari itu segmentasi pasar bagi kue ini pun biasanya mencakup masyarakat kelas menengah atas (Tedjo, 2021).

Namun menurut penulis, hal itu tidak menjadi halangan bagi masyarakat yang bukan kalangan menengah keatas yang meminati *baby shower cake* ini, biasanya mereka *order* untuk acara tujuh bulanan atau tasyakuran yang mana acara-acara tersebut merupakan versi tradisional dan lebih ekonomis dibandingkan acara *baby shower* yang terkesan lebih mewah.

Dekorasi kue memiliki berbagai macam teknik yang terus berkembang sering perkembangan zaman. Teknik yang paling umum digunakan yaitu menggunakan *buttercream* dan *royal icing* yang di *pipe*, melukis di permukaan *cake*, atau jika ingin mendapatkan hasil akhir hiasan yang realistis bisa

menggunakan *gum paste* atau bisa juga menggunakan *fondant* dan *rolled fondant* (Felicity dan Krystle, 2014).

Fondant juga dikenal dengan teknik menghias untuk melapisi kue, agar kue dapat berubah menjadi karya seni yang indah, cantik, dan rapih. Penulis sendiri akan memilih teknik *covering* untuk melapisi *cake* pada dekorasi ini karena sifatnya yang elastis, *fondant* sangat mudah untuk dibentuk dan dikreasikan menjadi hiasan/ornamen yang menunjang seperti membuat bunga, *figure*, dan lain sebagainya (Baird, 2014). Teknik pewarnaan merupakan salah satu hal yang penting dalam seni dekorasi kue yang akan membuatnya lebih berwarna ketika ditambahkan dengan zat pewarna. Warna makanan yang pucat dapat diperbaiki dengan adanya penambahan pewarna makanan dan membuatnya dan akan meningkatkan daya tarik makanan tersebut bagi yang melihatnya. Pewarna makanan memiliki beberapa jenis diantaranya pewarna *powder*, *paste*, dan juga *liquid*. Pada pengaplikasian *rolled fondant* kali ini penulis memilih pewarna *liquid* untuk diaplikasikan pada *rolled fondant*. Alasan penulis memilih pewarna *liquid* karena gampang diaplikasikan pada *rolled fondant* dan tidak memakan waktu lama dalam proses pencampuran warnanya (Winarno,2002).

Pada kesempatan Tugas Akhir ini penulis memilih *food presentation* sebagai *project* akhir dengan mengusung tema *Baby Shower*. Kue bertema *Baby Shower* yang penulis buat ditujukan untuk merayakan kebahagiaan seorang calon ibu sebelum mereka benar-benar menjadi ibu ketika bayi lahir nantinya. Tujuan dari *food presenting* yang dilakukan penulis yaitu sebagai media bagi masyarakat agar mereka dapat melihat visualisasi dari dekorasi kue ini dan mereka dapat mengetahui nilai-nilai seni yang terdapat pada dekorasi kue dan juga teknik-teknik

dalam pembuatan kue dengan pengaplikasian *rolled fondant* seperti teknik *sculpting*, *molding*, *embossing*, *ruffling* dan lain sebagainya. Berdasarkan beberapa kutipan dan penjelasan literatur di atas, penulis mengambil keputusan untuk *project* akhir penulis yaitu menghias kue dengan mengusung tema “**DEKORASI KUE BERTEMA *BABY SHOWER***” sebagai judul Tugas Akhir penulis.

B. Desain Produk

Desain produk dalam penelitian ini memiliki desain, tema, bentuk dan ukuran, sebagai berikut :

1. Tema produk

GAMBAR 1.1

PERAYAAN *BABY SHOWER* DAN SEJARAHNYA



Sumber : Timesofindia.indiatimes, 2021

Dalam sejarah Amerika Utara, perayaan *baby Shower* sendiri diadakan menjelang akhir kehamilan mereka, ketika bayi sudah lahir dan tanpa meninggalkan peran lama mereka alih-alih mereka menambahkan peran baru dalam hidup mereka yaitu menjadi seorang ibu, momen *baby shower* juga acap kali menjadi wadah untuk mengumumkan jenis kelamin bayi itu. Di beberapa daerah, *baby shower* juga dijadikan penelitian bagi para mahasiswa perawat di Amerika berkaitan dengan resiko kematian pada bayi. Oleh karena itu mereka menjadikan *baby shower* itu sendiri sebagai komunitas berdasarkan budaya dari daerah tersebut yang disediakan untuk ibu dan bayi mereka yaitu berupa pendidikan kesehatan. Dalam agenda *baby shower* terdapat penyuluhan tentang kesehatan serta keselamatan ibu dan bayi, setelah itu mereka mendapatkan hadiah dan juga kue-kue lucu yang berkaitan dengan *baby shower* tersebut. Proyek ini bertujuan untuk mempertahankan tema budaya penduduk asli Amerika, dan yang mengikuti komunitas ini pun tidak sedikit minatnya karena *baby Shower* dapat meningkatkan kepercayaan diri sang Ibu dengan memberikan perawatan yang sebaik mungkin dengan suasana yang ramah (Duffy, dkk, 1994).

Terdapat beberapa komponen-komponen yang umumnya sering ditemukan dalam dekorasi kue bertema *baby shower*, seperti ornamen-ornamen yang menggambarkan bayi seperti, *blanket*, *balloon*, *zoo* yang menggambarkan hewan-hewan yang lucu, pemilihan warna biasanya dipilih warna-warna *soft* atau yang tidak mencolok. Pada kesempatan ini, penulis memilih beberapa ornamen yang berkaitan dengan *baby shower* dan

ornamen yang paling *iconic* pada dekorasi ini yaitu *baby bum* yang berwujud tiga dimensi.

Melihat perkembangan bisnis di bidang *dessert/pastry* yang semakin berkembang saat ini. *Baby shower cake* termasuk salah satu tema kue yang layak untuk dikembangkan karena tema ini dapat menarik simpati masyarakat terlebih lagi bagi para calon-calon ibu yang akan melahirkan. Selain daripada itu, apabila ditinjau dari segi perkembangan *trend* yang membuat perayaan inimenjadi kebutuhan bagi beberapa individu, dimana akhir-akhir ini mulai terlihat banyak yang menyelenggarakan perayaan *baby shower* tersebut. Dan salah satu hal yang menjadi pertimbangan yaitu karena biaya untuk penyelenggaraan acara ini terbilang cukup mahal, namun semua itu dapat disesuaikan juga dengan *budget* masing-masing dengan adanya tawar menawar yang dilakukan antara produsen dan konsumen.

Dalam pembuatan dekorasi kue kali ini, penulis menarik filosofi produk berdasarkan pemilihan warna. Warna-warna *soft*, karena kue yang akan penulis buat ditujukan untuk calon ibu dalam menyambut kelahiran bayinya oleh karena itu penulis merasa warna pastel sangat cocok untuk melambangkan kehangatan, menenangkan, dan menyenangkan yang tentunya sangat cocok untuk pewarnaan dalam *baby shower cake* ini (Valeria Biasi, dkk, 2015). Pemilihan warna yang penulis pilih netral yaitu biru muda dan *pink* muda, sebagai warna dominan dalam dekorasi ini biru melambangkan bayi laki-laki, begitu juga dengan *pink* yang melambangkan bayi perempuan. Pada *cake* ini penulis juga memiliki tujuan untuk pengungkapan jenis kelamin calon bayi dengan memberikan tebakan atau

mystery di selimut pada *topper baby bum* yang akan dibuat warna *marble* biru dan *pink* yang berarti bayi laki-laki atau bayi perempuan.

2. Konsep

Dalam dekorasi kue yang bertemakan *baby shower* ini, cake yang akan digunakan penulis yaitu *butter cake* dengan *filling strawberry*. *Butter cake* merupakan salah satu dari sekian banyak jenis *cake* yang sering digunakan masyarakat sebagai *base cake* dalam mendekorasi kue dikarenakan harganya yang cukup terjangkau maupun bahan-bahan yang digunakan juga relatif lebih murah dibandingkan jenis *cake* lainnya. *Butter cake* menjadi kue yang dinikmati masyarakat dari seluruh kalangan karena bertekstur lembut dan memiliki rasa cenderung manis (Linda Stradley, 2004). Penulis memilih *strawberry filling* yaitu karena menurut penulis *butter cake* dengan *strawberry filling* memiliki perpaduan yang cocok dalam segi rasa, dan *strawberry filling* juga merupakan salah satu rasa yang cukup banyak diminati masyarakat. Namun dalam proyek akhir ini penulis hanya akan memfokuskan dekorasinya saja sehingga penulis memilih untuk menggunakan *dummy* sebagai media pengganti. Hal yang harus diperhatikan dalam dekorasi kue ini yaitu bentuk dan ukuran, karena itu merupakan elemen terpenting yang tentunya akan menjadi perhatian agar kue lebih menarik. Penulis memilih bentuk lingkaran dalam pembuatan dekorasi kue bertema *baby shower* ini karena bentuk ini lebih *general* dan populer di kalangan masyarakat. Pada dekorasi kue ini penulis akan membuatnya menjadi 2 *tier*.

Tier pertama sebagai bagian yang menjadi dasar dari dekorasi ini yang berdiameter 30 cm dan tinggi 15 cm. Pada bagian ini penulis memilih *butter cake* sebagai *base* lalu akan dilapisi *rolled fondant* berwarna biru muda, pemilihan warna biru yang penulis pilih memiliki maksud tersendiri yaitu bentuk *gender reveal*, dan maksud dari warna biru tersebut ditujukan untuk bayi berjenis kelamin laki-laki. *Tier* kedua yang berdiameter 22 cm dengan tinggi 15 cm juga memiliki base yaitu *butter cake* dan akan dihias sama seperti tier satu yaitu dilapisi *rolled fondant* berwarna *pink* muda, penulis ingin mendapatkan hasil akhir warna *pastel* dan juga *soft* sehingga warna-warna yang dipilih adalah warna yang muda dan lembut, warna *pink* sendiri juga memiliki arti yang ditujukan untuk bayi yang berjenis kelamin perempuan. Dan pada bagian atas *cake* terdapat ornamen *baby bum* yang terbuat dari *rice cereal treats* dan dilapisi selimut, pada ornamen ini penulis akan membuat *blanket* berwarna *marble* biru dan *pink*, pada ornamen ini penulis sengaja memberikan warna *marble* biru dan *pink* yang bertujuan untuk memberikan *mystery* untuk *gender* bayinya yang apakah sosok bayi yang akan lahir berjenis kelamin laki-laki atau perempuan.

Setiap *tier* maupun *topper* akan dilapisi *butter cream* terlebih dahulu. *Butter cream* dapat dibedakan dari jenis dan teknik pembuatannya, diantaranya adalah *French butter cream*, *German butter cream*, *Italian meringue butter cream* dan lain sebagainya. Dari beberapa teknik tersebut, salah satu yang akan dipilih penulis yaitu teknik *Italian meringue butter cream* yang terbuat dari gula yang *diboil*, ini bertujuan untuk mendapatkan tekstur yang stabil. Dan pada dekorasi kue kali ini, penulis akan

menggunakan *dummy* atau *styrofoam* media untuk menggantikan *butter cake*.

3. Sketsa

Berikut merupakan gambaran sketsa beserta penjelasan detail dari *baby shower cake* yang akan menjadi projek akhir penulis.

GAMBAR 1. 2

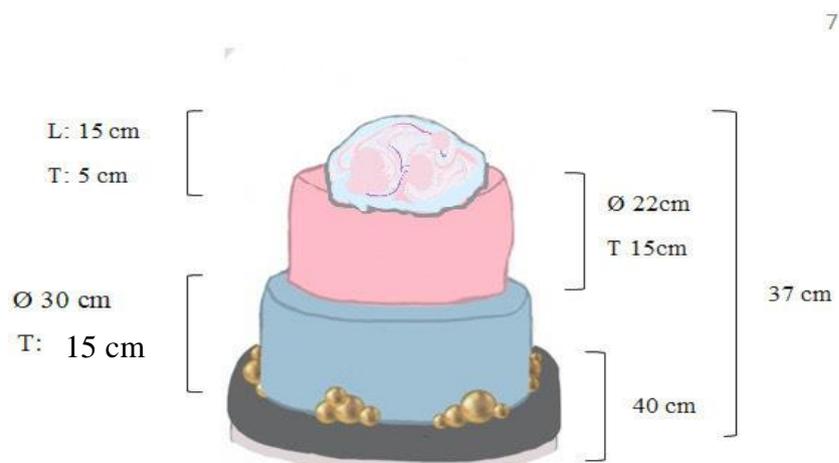
SKETSA PRODUK BAGIAN DEPAN KUE



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

GAMBAR 1. 3

SKETSA PRODUK BAGIAN BELAKANG KUE



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

a. *Baby bum dan blanket*

GAMBAR 1.4
BABY BUM DAN BLANKET



Sumber: Olahan penulis, 2021

Untuk *topper* pada dekorasi kue ini penulis akan membuat *baby bum* yang diselimuti *blanket* berwarna *marble* biru dan *pink* yang berukuran 20 x 15 cm , pada ornamen ini penulis sengaja memberikan warna *marble* biru dan *pink* dengan teknik *marbling* yang bertujuan untuk memberikan *mystery* untuk *gender* bayinya yang apakah sosok bayi yang akan lahir berjenis kelamin laki-laki atau perempuan, karena pada dasarnya ketika bayi masih di dalam kandungan *gender* bayi masih tidak pasti, penulis juga akan menerapkan teknik *quilting* pada ornamen blanket dengan menggunakan *quilting wheel* yang akan menghasilkan pola jahitan pada selimut. Total tinggi *baby bum* ini sendiri yaitu sekitar 5 cm dengan lebar 15 cm, penulis akan menggunakan *baserice cereal treats* sebagai bahan dasarnya dicover dengan *butter cream* dan *fondant*.

b. Kaki dan jari bayi

GAMBAR 1.5
KAKI DAN JARI BAYI



Sumber: Olahan penulis, 2021

Dalam pembuatan kaki bayi ini, penulis menggunakan teknik *sculpting* dengan menggunakan pewarnaan yang serupa dengan warna kulit manusia yaitu warna krim. Untuk ukuran telapak kaki bayi memiliki panjang sekitar 4,5 cm dengan lebar 3 cm. *Sculpting* tiga dimensi merupakan sebuah figur tiga dimensi yang dibuat dengan cara dipahat dengan memperhatikan tingkat kehalusan dan juga tekstur yang tinggi sehingga membuat hasil karya tersebut menjadi lebih nyata (Ramadhan, 2021). Teknik ini dipilih penulis karena dapat memberikan kesan nyata dalam pembuatan sebuah karakter dalam dekorasi kue, pewarnaan pada ornamen ini juga menjadi fokus penulis dengan memilih warna yang serupa dengan warna kulit manusia dan membentuk *fondant* agar terbentuk seperti kaki bayi yang nyata dan juga tiga dimensi.

c. Awan

GAMBAR 1.6

AWAN



Sumber : Olahan penulis, 2021

Ornamen selanjutnya yaitu awan berwarna putih, melambangkan hari yang cerah untuk menyambut kelahiran sang bayi. Ornamen ini terbuat dari *fondant* dan akan dibuat tiga dimensi. semua awan berjumlah 4 buah dan membutuhkan 150 gr *fondant* dan memiliki ukuran 4 x 2 cm. Penulis akan membuat ornamen ini tiga dimensi dengan teknik *sculpting* agar memberikan kesan nyata yang berbentuk awan untuk membuat ornamen ini.

d. Burung dan sack

GAMBAR 1.7

BURUNG DAN SACK



Sumber: Olahan penulis, 2021.

Burung pelikan putih memiliki filosofi yang melambangkan kebersihan atau sesuatu yang netral (AH Irawan, 2011). Penulis membuat ornamen burung yang sedang membawa *sack* berwarna cokelat. Maksud dari *sack* tersebut yaitu kabar baik yang dibawa seekor burung pelikan tentang akan lahirnya seorang anak. Pada ornamen ini *fondant* yang dibutuhkan yaitu sekitar 40 gr dan memiliki tinggi sekitar 3,5 cm dengan lebar 7 cm, yang nantinya akan dibentuk oleh penulis menggunakan teknik yang sama dengan pembuatan kaki bayi dan awan yaitu *sculpting* dengan memberikan kesan tiga dimensi pada burung dan *sack* yang nantinya akan ditancapkan menggunakan *skewer* pada *tier 1* yang bertujuan untuk menampilkan burung terbang yang sedang membawa *sack*.

e. *Cube letters*

GAMBAR 1.8

CUBE LETTERS



Sumber: Olahan penulis, 2021.

Pada ornamen *cube letters* ini, penulis bermaksud menjadikannya sebagai media *wording* dengan menggunakan *dummy* berbentuk dadu yang berukuran 3,5 x 4 cm tiap sisi dan *volume*, yang nantinya akan *discover* dengan 30 gr *fondant* yang dibutuhkan tiap *cube* nya dan diberi warna biru muda dan *pink* muda. *Cube* yang

sudah dilapisi *fondant* nantinya akan ditempel alphabet yang berbahan dasar *fondant* yang dibuat dengan teknik *molding* menggunakan alat *fondant mold* berupa huruf ‘B’, ‘A’, dan ‘Y’ dengan 10 gr *white fondant* yang dibutuhkan tiap *cube* nya. Lalu akan ditaruh di atas *tier 1* tepatnya akan terlihat di depan *tier 2*. *Cube letters* ini juga dapat dikustom menjadi nama, tulisan ‘*boy or girl?*’ atau tulisan lainnya sesuai *request* dari *customers*.

f. Gold stars

GAMBAR 1.9

GOLD STARS



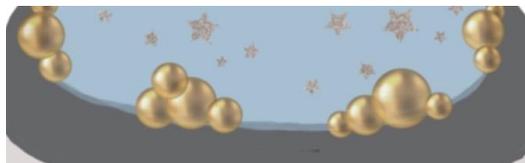
Sumber: Olahan penulis, 2021.

Ornamen selanjutnya yaitu *gold stars* yang berarti bintang kehidupan, yaitu harapan untuk sang bayi agar selalu bersinar terang dan menjadi manusia yang bermanfaat ketika nanti dia sudah dilahirkan dan kelak beranjak dewasa. Dalam pembuatan ornamen ini penulis akan menggunakan teknik yang sama dengan *letters* yaitu teknik *molding* menggunakan *fondant mold* berbentuk bintang, untuk *gold stars* ukuran besar yaitu 5 cm dan *gold stars* kecil berukuran 3 cm dan memerlukan 20 Gr untuk keseluruhan ornamen ini. *Gold stars* ini nantinya akan dilukis dengan *gold dust* yang sudah dicampur dengan alkohol sebelum ditempelkan pada tiap sisi mengelilingi *tier 1*

g. Gold balls

GAMBAR 1.10

GOLD BALLS



Sumber: Olahan penulis, 2021

Ornamen selanjutnya yaitu *gold balls*, terdapat 4 buah *gold balls* di beberapa sisi cake *tier 1* yang berjumlah 20 pcs *gold balls*, 5 buah *gold balls* untuk masing-masing sisi. dalam pembuatan ornamen ini menggunakan *fondant* yang dibentuk bulat dan diletakkan bertumpuk dan akan dilapisi dengan *gold dust* dengan melukis *gold dust* tersebut di permukaan *gold balls*. *Fondant* yang dibutuhkan untuk ornamen ini yaitu 400 gram. Alasan penulis memilih *gold dust* untuk pewarnaan *balls* yaitu untuk menampilkan kesan elegan dari kue ini, karena menurut penulis warna emas dapat menarik perhatian mata yang memandang kue ini.

h. Pelangi

GAMBAR 1.11

PELANGI



Sumber: Olahan penulis, 2021.

Ornamen terakhir yaitu pelangi, pelangi sendiri memiliki arti sebagai lambang keindahan yang sering menampakkan diri setelah hujan dan panas membur (Hanujisudiman, 2019). Terdapat 6 warna yang akan penulis gunakan untuk ornamen ini, diantaranya warna *pink*, oranye, kuning, hijau, biru dan ungu. Ornamen ini akan ditempelkan di *tier 2* di bagian tengah yaitu diantara *gold balls* bagian kiri dan kanan dengan bantuan *skewer*. Dalam pembuatan ornamen ini penulis akan menggunakan *fondant* dan membutuhkan sekitar 60 gr *fondant*.

C. Tinjauan Produk

1. Standar resep

Standar resep merupakan formula dalam produksi makanan yang di dalamnya terdapat bahan-bahan, kuantitas setiap bahan, persiapan produksi, ukuran porsi, alat-alat, serta *garnish* yang dibutuhkan dalam pembuatan produk makanan tersebut. Di dalamnya juga terdapat informasi penunjang, metode, dan langkah-langkah dalam pembuatan produk yang akan menjadi instruksi bagi orang yang ingin membuat produk makanan tersebut (John Birchfield dalam buku *Contemporary Quantity Recipe File*, 2006, hal. 16).

Berdasarkan penjelasan di atas, penulis menggunakan resep yang penulis dapatkan ketika melaksanakan magang di hotel Le Meridien, Jakarta. Penulis memilih *butter cake* sebagai *base cake*, *butter cream* sebagai olesan *cake*, *rice cereal treats* sebagai *base topper* dan *rice cereal treats* sebagai *base topper*.

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

Hasil akhir : 3.342 gr

1 loyang Ø30 cm, T: 15 cm

1 loyang Ø22 cm, T: 15 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan alat
2	Campurkan	750 gr 750gr	<i>Butter</i> Gula putih	Dan diaduk sampai tercampur dengan rata menggunakan <i>mixer</i> dengan kecepatan tinggi
3	Tambahkan	15 biji	Telur	Secara satu persatu ke dalam Adonan <i>butter</i> dangula tersebut dan diaduk secara perlahan.
4	Tambahkan	1170 gr 12gr	Tepung terigu <i>Baking powder</i>	Ke dalam adonan tersebut, kemudian aduk sampai rata menggunakan <i>mixer</i> pada kecepatan sedang.
5	Tuangkan		Adonan <i>Butter cake</i>	Yang sudah jadi ke dalam loyang bulat yang sudah digrease menggunakan <i>greasing oil/butter</i> dengan Ø22cm dan Ø30cm

(Sumber : Standar Resep Hotel Le Meridien Jakarta, 2021)

TABEL 1.1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

6	Panggang		<i>Butter cake</i>	Menggunakan <i>oven</i> dengan suhu 180° selama ±30-35 menit.
7	Tiriskan		<i>Butter cake</i>	Sebelum digunakan sebagai <i>Base Baby Shower Cake</i> .

(Sumber : Standar Resep Hotel Le Meridien Jakarta, 2021)

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE BUTTER CREAM

Hasil akhir : 2.625 gr *butter cream*

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Bahan dan alat
2	Didihkan	750 gr 250gr	Gula air	Hingga mendidih dan kental atau membentuk kristal.
3	Aduk	375 gr	Putih telur	Dengan <i>mixer</i> dari kecepatan sedang hingga mengembang.
4	Tuangkan		Gula	Yang sudah mengkristal ke dalam putih telur, naikkan <i>speed</i>

(Sumber : Standar Resep Hotel Le Meridien Jakarta, 2021)

TABEL 1.2
STANDARD RECIPE BUTTER CREAM
(LANJUTAN)

5	Masukkan	1250 gr	<i>Butter</i>	Ketika suhu gula dan putih telur sudah cukup dingin, naikkan speed <i>mixernya</i> hingga semua bahan tercampur rata dan menghasilkan warna <i>broken white</i> dan mengkilap.
---	----------	---------	---------------	--

(Sumber : Standar Resep Hotel Le Meridien Jakarta, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY

RICE CEREAL TREATS/ RICE CRISPY			Kategori : hiasan	
			Hasil : 367 gr	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1	Siapkan			Alat dan juga bahan yang dibutuhkan
TIER 1				

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
2	Uleni	1700gr 5 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna biru	Lalu campurkan dengan hingga warna tercampur rata dan menjadi biru muda
3	<i>Roll</i>	1200g	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diwarnai dengan pewarna biru muda menggunakan <i>rolling pin</i> untuk <i>covering Tier Ø30cm</i>
4	Tempelkan	16 pcs	<i>White rolled fondant</i>	Yang sudah dibentuk bulat lalu brush dengan <i>gold dust</i> yang sudah dilarutkan dengan cairan alcohol sebagai ornamen <i>gold balls</i> pada tiap sisi <i>cake tier 1</i> dengan cara ditumpuk yang masing-masingnya terdiri dari 5 <i>gold balls</i> di 2 sisi bagian depan dan 4 <i>gold balls</i> di 2 sisi bagian belakang .

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
5	Uleni	100gr	<i>Rolled fondant</i>	Untuk ornamen <i>gold stars</i> lalu
6	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i>
7	Cetak	40 pcs	<i>Gold stars</i>	Menggunakan <i>fondant mold</i> berbentuk bintang
8	<i>Brush</i>		<i>Gold dust powder</i>	Yang sudah dicampur dengan cairan alkohol di seluruh permukaan bintang hingga warna emas tercampur rata di tiap permukaan bintang.
9	Tempelkan			Ornamen bintang di setiap sisi <i>tier 1</i> dengan acak mengelilingi seluruh permukaan <i>tier 1</i>

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
10	Uleni	200g	<i>White rolled fondant</i>	Untuk ornamen <i>cube</i>
11	Uleni	100 gr 1 ml	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Dan beri Untuk menghasilkan warna biru muda
12	Uleni	100 gr 1 ml	<i>White Rolled fondant</i> Pewarna merah	Dan beri Untuk menghasilkan warna <i>pink</i>
13	Siapkan	4 pcs	<i>Cube styrofoam</i>	Berukuran 3,5 x 4 cm untuk ornamen <i>cube letters</i>
14	Tempelkan	40 gr	<i>Rolled fondant biru</i>	Untuk <i>cube letters</i> 1 untuk <i>letter</i> pertama lalu,

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
15	Cetak			menggunakan cetakan huruf 'B', lalu
16	Tempelkan			<i>letter 'B'</i> pada <i>cube</i> biru muda pertama .
17	Tempelkan	40 gr	<i>Rolled fondant pink</i> muda	Untuk <i>cube letters 2</i> untuk <i>letter</i> kedua lalu,
18	Cetak		<i>White Rolled fondant</i>	menggunakan cetakan huruf 'A'
19	Tempelkan			<i>letter 'A'</i> pada <i>cube pink</i> muda kedua.
20	Uleni	5 gr	<i>White rolled fondant</i>	Untuk <i>strip</i> setiap sisi ujung <i>cube letters</i>

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
21	Bentuk		<i>White rolled fondant</i>	Menjadi <i>strip</i> yang memanjang
22	Tempelkan		<i>White rolled fondant</i>	<i>Strips</i> di setiap ujung sisi <i>cube letters</i>
TIER 2				
23	Uleni	350 gr	<i>White rolled fondant</i>	
24	Campurkan	4 ml	Pewarna merah	uleni hingga warna Tercampur rata dan menjadi warna <i>pink</i>
25	<i>Roll</i>		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi warna <i>pink</i> menggunakan <i>rolling pin</i> untuk <i>covering Tier Ø22 cm</i>
26	Uleni	150 gr	<i>White rolled fondant</i>	Untuk ornamen awan

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
27	Bentuk	80 gr	<i>White rolled fondant</i>	Seperti bola-bola kecil sejumlah 6 pcs tiap awan, tempelkan hingga membentuk gumpalan awan
28	Roll	50 gr	<i>White rolled fondant</i>	Cover tiap-tiap awan.
29	Tempelkan			3 awan pada tier 2
30	Uleni	70 gr	<i>White rolled fondant</i>	Dengan ukuran untuk membuat ornament burung
31	Bentuk			Bagian badan, sayap, kepala burung, dan sisakan 20 gr <i>fondant</i> untuk membuat kaki dan paruh burung.

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
27	Bentuk	80 gr	<i>White rolled fondant</i>	Seperti bola-bola kecil sejumlah 6 pcs tiap awan, tempelkan hingga membentuk gumpalan awan
28	Roll	50 gr	<i>White rolled fondant</i>	Cover tiap-tiap awan.
29	Tempelkan			3 awan pada tier 2
30	Uleni	70 gr	<i>White rolled fondant</i>	Dengan ukuran untuk membuat ornament burung
31	Bentuk			Bagian badan, sayap, kepala burung, dan sisakan 20 gr <i>fondant</i> untuk membuat kaki dan paruh burung.

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
32	Warnai	20 gr	<i>White rolled fondant</i>	Sisa untuk membuat paruh dan kaki burung. Yang sudah diberi warna oranye
33	Bagi	10 gr	<i>fondant</i>	menjadi 2 bagian yaitu 10 gr untuk paruh dan 10 gr kaki.
34	Bentuk		<i>fondant</i>	Berbentuk panjang dan lancip di bagian ujung paruh burung
35	Tempelkan			Paruh di bagian kepala burung
36	Bentuk	7 gr	<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna coklat untuk membuat ornamen <i>sack</i> Dengan bentuk bulat lalu tekan bagian atas agar memberikan kesan <i>sack</i> yang terikat
37	Tempelkan			Ornamen <i>sack</i> pada bagian ujung paruh burung.

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3

STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
38	Tusukkan			<i>Skewer</i> pada bagian bawah badan burung untuk membuat kaki burung.
39	Lapisi	5 gr	<i>fondant</i>	Yang sudah diberi pewarna coklat pada <i>skewer</i> .
40	Tusuk dan tempelkan			Ornamen burung pada <i>tier 1</i>
CAKE TOPPER				
41	Siapkan	113 gr	Adonan <i>rice crispy</i>	Yang sudah dicetak berbentuk setengah bulatan, untuk ornamen <i>baby bum</i> .
42	<i>Spread</i>	100 gr	<i>Butter crean</i>	Di seluruh permukaan <i>rice crispy</i> , hingga merata.

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
43	<i>Roll</i>	50 gr	<i>White</i> <i>Rolled</i> <i>fondant</i>	Untuk <i>covering rice crispy</i>
44	Tempelkan		<i>White</i> <i>Rolled</i> <i>fondant</i>	<i>Baby bum</i> di atas <i>tier ke 2</i>
45	Tempelkan		<i>White</i> <i>rolled</i> <i>fondant</i>	Di permukaan <i>rice crispy</i> dengan rapi, lalu <i>trimming fondant</i> yang tersisa
47	Berikan	Sedikit	Pewarna <i>orange</i> , merah, biru	Untuk menghasilkan warna kulit, dalam membuat ornamen kaki bayi
48	Uleni	80 gr	<i>fondant</i>	Lalu , bagi adonan menjadi 2
49	Bentuk			Memanjang untuk membuat kaki bayi disertai jari-jarinya

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
50	Tempelkan			Bagian kaki bayi pada bagian kiri dan kanan <i>rice crispy baby bum</i> .
51	Uleni	25 gr	<i>White Rolled fondant</i>	Untuk <i>blanket</i> berwarna <i>marble</i> biru dan <i>pink</i>
52	Bagi		White Rolled fondant	Menjadi 2 bagian untuk diberikan warna
53	Warnai	13 gr 1 tetes	<i>White Rolled fondant</i> Pewarna biru	Dengan Hingga merata
54	Uleni	12 gr	<i>White rolled fondant</i>	Yang tersisa
55	Warnai	1 tetes	Pewarna merah	Hingga merata

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.3
STANDARD RECIPE CAKE DECORATION MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
56	Uleni dan campurkan			Kedua <i>rolled fondant</i> yang sudah diwarnai dengan teknik <i>marbling</i> agar menghasilkan perpaduan warna <i>marble pink</i> dan biru
57	<i>Roll</i>		<i>fondant</i>	yang sudah digabung hingga berukuran 20 x 15 cm dengan ketebalan 2 mm, dan beri pola jahitan menggunakan <i>quilting tools</i> .
58	Tempelkan			Ornamen <i>blanket</i> pada bagian atas permukaan <i>baby bum</i> , <i>trimming</i> dan rapihkan <i>blanket</i> .
FINISHING				
59	Satukan			<i>Tier 2</i> dengan <i>tier 1</i>
60	Lakukan			<i>Final touch</i> pada dekorasi kue <i>baby shower</i>

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

2. Purchase list

Dalam pembelian terdapat istilah *purchase order* diartikan sebagai bagian dari suatu proses pengadaan barang, yang merupakan kewajiban bagi seksi pembelian *procurement* atau *purchasing* (Nugroho, 2016). Di bawah ini adalah daftar barang yang dibutuhkan dalam pembuatan dekorasi kue bertema *baby shower* untuk *project akhir* penulis.

TABEL 1.5

PURCHASE LIST DEKORASI KUE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		
				Harga (Rp.)	Unit	Jumlah
1	<i>Butter</i>	2	Kg	270.000	2 Kg	270.000
2	Gula	2	Kg	14.000	1 Kg	28.000
3	Telur	1	Kg	45.000	Kg	45.000
4	<i>Soft flour</i>	2	Kg	12.000	1 Kg	24.000
5	<i>Strawberry filling</i>	610	Gr	33.000	610 Gr	33.000
6	<i>Baking powder</i>	45	Gr	6.000	45 Gr	6.000
7	<i>Rolled fondant</i> putih	1	Kg	80.000	1 Kg	240.000
8	Pewarna makanan biru	15	MI	12.000	15 MI	12.000
9	Pewarna makanan Merah	15	MI	12.000	15 MI	12.000

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.5

PURCHASE LIST DEKORASI KUE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		
				Harga (Rp.)	Unit	Jumlah
10	Pewarna makanan <i>Orange</i>	15	MI	12.000	15 MI	12.000
11	Pewarna makanan <i>Hitam</i>	15	MI	12.000	15 MI	12.000
12	<i>Gold dust shimmer</i>	15	Gr	52.000	15 Gr	52.000
13	CMC	43	Gr	9.000	43 Gr	9.000
14	Alkohol <i>Smirnoff</i>	275	MI	30.000	275 MI	30.000
15	Maizena	1	Kg	20.000	Kg	20.000
16	<i>Cake Bottom</i>	1	Pc	3.000	Pc	3.000
17	<i>Marshmellow</i>	200	Gr	30.000	200 Gr	30.000
18	<i>Rice Crispy Cereal</i>	130	Gr	16.000	130 Gr	16.000
TOTAL					854.000	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.6

PURCHASE LIST DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah (Rp.)
				Harga (Rp.)	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i> putih	2	Kg	80.000	Kg	240.000
2	<i>Dummy</i> Ø 30cm;t=15	1	Pc	60.000	Pc	60.000
3	<i>Dummy</i> Ø 22cm;t=15	1	Pc	40.000	Pc	40.000
4	Pewarna makanan biru	15	MI	12.000	15 MI	12.000
5	Pewarna makanan merah	15	MI	12.000	15 MI	12.000
6	Pewarna makanan orange	15	MI	12.000	15 MI	12.000
7	Pewarna makanan hitam	15	MI	12.000	15 MI	12.000
8	<i>Gold dust shimmer</i>	15	Gr	52.000	15 Gr	52.000
9	CMC	43	Gr	9.000	43 Gr	9.000
10	Alkohol <i>smirnoff</i>	275	MI	30.000	275 MI	30.000

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.6
PURCHASE LIST DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah (Rp.)
				Harga (Rp.)	Unit	
11	Maizena	1	Kg	20.000	Kg	20.000
12	<i>Butter</i>	227	Gr	30.000	Gr	30.000
13	Gula pasir	200	Gr	30.000	200 Gr	30.000
14	<i>Cake Bottom</i>	1	Pc	3.000	1 Pc	3.000
15	<i>Marshmellow</i>	200	Gr	30.000	200 Gr	30.000
16	<i>Rice Crispy Cereal</i>	130	Gr	16.000	130 Gr	16.000
TOTAL					608.000	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

3. *Recipe costing*

Merupakan fungsi krusial untuk berbagai *food service*. Para profesional menggunakan beberapa cara kalkulasi untuk menemukan biaya makanan, biaya labor, biaya porsi, presentasi harga makanan, pembelian, porsi yang dapat dimakan, metode biaya utama, untuk menentukan biaya resep (Sari Edelstein, 2008).

Berikut ini merupakan tabel *recipe costing* dalam pembuatan *baby shower cake*.

TABEL 1.7

RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah (Rp.)
				Harga (Rp.)	Unit	
1	<i>Butter</i>	2	Kg	270.000	Kg	270.000
2	Gula	1	Kg	14.000	Kg	14.000
3	Telur	1	Kg	45.000	Kg	45.000
4	<i>Soft flour</i>	2	Kg	12.000	Kg	24.000
5	<i>Baking powder</i>	1	Gr	6.000	45 gr	6.000
6	<i>Rolled fondant putih</i>	3	Kg	80.000	Kg	240.000
7	<i>Strawberry filling</i>	5	MI	12.000	15 MI	4.000
8	Pewarna makanan biru	5	MI	12.000	15 MI	4.000
9	Pewarna makanan Merah	5	MI	12.000	15 MI	4.000
10	Pewarna makanan <i>Orange</i>	2	MI	12.000	15 MI	1.600
11	Pewarna makanan Hitam	2	MI	12.000	15 MI	1.600
12	<i>Gold dust shimmer</i>	15	Gr	35.000	15 Gr	52.000

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.7

RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		
				Harga (Rp.)	Unit	Jumlah
13	CMC	15	Gr	9.000	43 Gr	3.140
14	Alkohol	10	MI	30.000	275 MI	1.100
15	Maizena	500	Gr	20.000	1000 Gr	10.000
16	<i>Cake Bottom</i>	1	Pc	3.000	Pc	3.000
17	<i>Marshmellow</i>	200	gr	30.000	200 Gr	30.000
15	Maizena	1	Kg	20.000	Kg	20.000
16	Cake Bottom	1	Pc	3.000	Pc	3.000
17	Marshmellow	200	Gr	30.000	200 Gr	30.000
18	<i>Rice Crispy Cereal</i>	113	gr	16.000	130 Gr	14.000
TOTAL					723.440	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.8

RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah (Rp.)
				Harga (Rp.)	Unit	
1	<i>Rolled fondant</i> putih	3	Kg	80.000	Kg	240.000
2	<i>Dummy</i> Ø 30cm;t=15	1	Pc	60.000	Pc	60.000
3	<i>Dummy</i> Ø 22cm;t=15	1	Pc	40.000	Pc	40.000
4	Pewarna makanan biru	5	MI	12.000	15MI	4.000
5	Pewarna makanan merah	5	MI	12.000	15MI	4.000
6	Pewarna makanan <i>orange</i>	2	MI	12.000	15MI	1.600
7	Pewarna makanan hitam	2	MI	12.000	15MI	1.600
8	<i>Gold dust shimmer</i>	15	Gr	52.000	15 Gr	52.000
10	CMC	15	Gr	9.000	43 Gr	3.140
11	Alkohol smirnoff	10	MI	30.000	275 MI	1.100
12	Maizena	500	Gr	20.000	1000 Gr	10.000

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.8
RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		
				Harga (Rp.)	Unit	Jumlah
13	<i>Butter</i>	113	Gr	227	Gr	15.000
14	<i>Cake Bottom</i>	1	Pc	3.000	Pc	3.000
15	<i>Marshmallow</i>	200	gr	30.000	200 Gr	30.000
16	<i>RiceCrispyCereal</i>	113	gr	16.000	130 Gr	14.000
TOTAL					479.440	

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

4. *Selling price*

Merupakan hal yang wajib untuk menetapkan harga jual dari suatu produk yang bertujuan untuk tercapainya laba, hal yang sangat berpengaruh dalam persaingan *market* yaitu harga dari produk tersebut, yang nantinya juga akan berhubungan dengan *volume* produksi. Maka dari itu dapat disimpulkan bahwa *selling price* merupakan komponen yang sangat mempengaruhi besarnya pendapatan dan keuntungan bersih suatu usaha (W Gayatri, 2013).

Untuk menentukan *selling price*, penulis akan menerapkan rumus yang diciptakan para ahli (Spencer dan Rippington, 2013).

$$\text{SALES} = \frac{\text{COST}}{\text{DESIRED COST}} \times 100\%$$

SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN BUTTER CAKE

Total Ingredients Cost	Rp.723.440
Desired cost percent	35%
Overhead cost 5%	Rp. 103.349
Creativity and art 40%	Rp. 826.800
Preliminary selling price	Rp. 2.066.971
Actual Selling Price	Rp. 2.067.000
Nett profit	Rp. 413.411

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.10

SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY

Total Ingredients Cost	Rp. 479.440
Desired cost percent	35%
Overhead cost 5%	Rp. 68.500
Creativity and art 40%	Rp. 548.000
Preliminary selling price	Rp. 1.369.829
Actual Selling Price	Rp. 1.370.000
Nett profit	Rp. 274.060

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

5. Kebutuhan peralatan penunjang

Dalam pembuatan produk dekorasi kue, dibutuhkan beberapa alat untuk memberikan kemudahan bagi penulis dalam pengerjaannya, berikut ini adalah daftar peralatan yang digunakan.

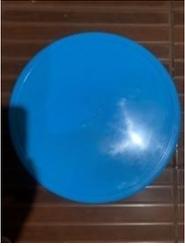
TABEL 1.11

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No	Nama Alat	Gambar alat	Fungsi
1.	<i>Rolling pin</i>		Berfungsi untuk menggiling <i>fondant</i>
2.	<i>Silicon mat</i>		Berfungsi sebagai alas untuk menipiskan <i>fondant</i>
3.	<i>Skewer</i>		Untuk menyatukan <i>tier dummy</i> dan sebagai penyangga beberapa ornamen.

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Nama Alat	Gambar alat	Fungsi
4.	<i>Cake smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan <i>fondant</i> pada kue
5.	<i>Small knife</i>		Digunakan untuk memotong segala kebutuhan dalam pembuatan kue
6.	<i>Fondant tools</i>		Digunakan untuk mengukir detail pada ornamen-ornamen kue
7.	<i>Turn table</i>		Sebagai alas dalam proses dekorasi kue

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Metode	Bahan	Keterangan
8.	<i>Scale</i>		digunakan untuk menimbang adonan <i>fondant</i>
9.	<i>Letters mould</i>		Untuk mencetak adonan <i>rolled fondant</i> membentuk huruf
10.	<i>Paint brush</i>		Untuk menempelkan perekat makanan dan melukis

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Metode	Bahan	Keterangan
11.	<i>Scraper</i>		Untuk mengangkat adonan <i>rolled fondant</i>
12.	<i>Bowl</i>		Untuk melarutkan <i>gold dust</i>
13.	<i>Palette</i>		Untuk meratakan <i>buttercream</i> pada permukaan <i>rice cereal treats</i> .

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021)

TABEL 1.11
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No	Metode	Bahan	Keterangan
14.	<i>Pan</i>		Untuk memasak adonan <i>rice cereal treats</i> .
15.	<i>Wooden spatula</i>		Untuk mengaduk adonan <i>rice cereal treats</i> .
16.	<i>Penggaris</i>		Sebagai alat pengukur

(Sumber : Hasil olahan penulis, 2021).

B. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a.) Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Perumahan Taman Dutas B4 No. 8, Desa Tanah Merah, Pasir putih, Kota Pekanbaru, Riau (rumah penulis).

b.) Kegiatan Pelaksanaan Ujian Sidang Tugas Akhir Presentasi Produk

Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung, Jalan Dr. Setiabudi No. 186, Hegarmanah, Kec. Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat (Kampus penulis).

2. Waktu

a.) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi produk

Dimulai dari bulan Oktober 2021 - Januari 2022.

b.) Pelaksanaan Ujian Tugas Akhir Presentasi produk Tugas Akhir

Presentasi produk ini dilaksanakan pada bulan Februari 2022.