

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue dikenal sebagai hidangan pencuci mulut yang dinikmati setelah menyantap makanan utama dan biasanya dinikmati sebagai camilan yang ditemani dengan secangkir teh atau kopi. Hidangan penutup ini seringkali ditemukan di berbagai macam acara seperti ulang tahun, syukuran, hari raya hingga upacara pernikahan. Pada upacara pernikahan, khususnya di negara bagian barat, kue pengantin menjadi suatu bagian yang penting dalam upacara tersebut. Kue pada sebuah upacara pernikahan dipercayai sebagai simbol yang membawa kemakmuran dan kesuburan bagi kedua mempelai.

Kue pernikahan atau *wedding cake* ini bersifat unik karena dibuat berdasarkan ide dari pengantin dengan design yang bisa dibilang sederhana namun memiliki kesan elegan (Garrett, 2010). *Wedding cake* dapat menambah keindahan suasana pada pesta, karena tamu undangan dapat mengambil potongan kue yang dianggap bisa mendapatkan keberuntungan bagi yang memakannya (Garrett, 2010).

Pada zaman Romawi, *wedding cake* dibuat khusus untuk upacara pernikahan. Masyarakat Romawi membuat *wedding cake* menggunakan *fruit cake* yang berukuran kecil dan pada saat acara pernikahan berlangsung, kue tersebut dihancurkan tepat diatas kepala mempelai wanita, dengan harapan para dewa memberkati kedua mempelai serta mendapatkan berkah yang melimpah (Price, 2007). Seni menghias kue mulanya muncul pada zaman kerajaan Britania Raya yang dikuasai oleh Ratu Elizabeth I ditahun 1494, yang pada kala itu kue

sekedar dihias dengan menggunakan *almond paste* dan kurma. Kemunculannya tersebut berhasil menarik perhatian banyak orang (Garrett, 2012).

Pembuatan *wedding cake* tidak semata-mata seperti menghias kue pada umumnya, tetapi diperlukan kreativitas untuk menambah estetika *wedding cake* itu sendiri karena berperan sebagai pusat perhatian yang nantinya pada saat acara pernikahan berlangsung, kue akan dipotong oleh kedua mempelai. Cake decorating atau yang biasa disebut dengan seni menghias kue adalah perpaduan dari kuliner dan karya seni (Purbo, 2011).

Hingga saat ini *wedding cake* masih seringkali ditemukan dalam sebuah acara pernikahan, namun dekorasinya terus menghadapi banyaknya perubahan seiring dengan perkembangan zaman dan munculnya inovasi-inovasi baru. Hal ini dapat disadari dengan semakin banyaknya jenis bahan, alat, teknik hingga desain yang semakin beragam yang digunakan pada masa kini. Saat mendekorasi *wedding cake*, bahan-bahan yang seringkali digunakan ialah *butter cream*, *chocolate glaze*, *gumpaste*, *royal icing*, serta *rolled fondant*.

Pada penelitian ini, penulis menggunakan *rolled fondant* untuk mendekorasi *wedding cake*. Rolled fondant adalah salah satu bahan kue yang sering digunakan sebagai pelapis dalam seni menghias kue yang terbuat dari bahan dasar gula halus. *Rolled fondant* terbuat dari *gelatin* dan *glycerine*, yang berguna untuk menjaga gula agar tetap lunak dan menghasilkan konsistensi yang baik seperti adonan, sehingga dapat digulung seperti kue kering dan dapat digunakan untuk menutupi kue (Helen, 2011). Warna dasar pada *rolled fondant* berwarna putih sehingga dapat diwarnai sesuai dengan warna yang diinginkan.

Pada penggunaan *rolled fondant* terdapat beberapa alat bantu yang dapat menunjang penggunaannya mulai dari yang sederhana seperti *rolling pins*, *rolling mat*, *fondant smoother*, dan *cutting wheel*, hingga yang canggih seperti *fondant quilt pattern*, *roller fondant pattern embossers*, *flower shaping bowls*, *fondant decorator brush sets* dan *fondant cutters*. Sedangkan untuk ornamen-ornamennya sendiri biasanya berbentuk renda, pita, aneka bentuk bunga dan daun-daunan, *embossing* dengan menggunakan beragam cetakan seperti stempel *embosser*, bunga 3 dimensi seperti mawar gulung dan *calla lily*, hingga aneka bentuk figurin seperti bentuk manusia, hewan, rumah, dan aksesoris wanita. Pemilihan penggunaan *rolled fondant* sendiri selain karena mudah dibentuk juga karena bahannya begitu mudah ditemukan di pasaran karena tersedia beragam warna dan merek.

Saat menggunakan *rolled fondant*, biasanya diperlukan zat pewarna untuk menambah estetika juga daya tarik sebuah kue yang didekorasi. Pewarna makanan sendiri terdapat beberapa jenis diantaranya pewarna *powder*, *paste*, dan juga *liquid*. Pada membuat wedding cake ini penulis akan menggunakan pewarna *liquid* untuk diaplikasikan pada *rolled fondant*. Alasan penulis memilih pewarna *liquid* karena mudah diaplikasikan pada *rolled fondant* dan tidak memakan waktu lama dalam proses pencampuran warnanya.

Pada penulisan Tugas Akhir ini, penulis mengangkat tema “**Indian Wedding**” yang akan diaplikasikan ke dalam *cake decoration*. Penulis terinspirasi dengan salah satu film India yaitu *Saraswastichandra* yang diproduksi pada tahun 2013. Film tersebut menceritakan kisah cinta sebuah pasangan yang melewati drama percintaan yang rumit namun berujung *happy ending* karena pada akhirnya

mereka dapat menjadi pasangan sehidup semati. Penulis juga terinspirasi dari acara pernikahan orang India yang terkenal meriah karena cenderung memiliki banyak warna cerah sehingga cocok untuk dijadikan *wedding cake*. Tujuan pembuatan Indian Wedding Cake ini sekaligus untuk memperkenalkan tradisi pernikahan di India yang unik dan menarik untuk diketahui.

B. Desain Produk

Berikut merupakan usulan mengenai tema, design, filosofi serta konsep produk.

1. Tema

Gambar 1



Sumber: Hanami Dream Weddings & Special Occasions

Tema yang diangkat oleh penulis adalah pernikahan di India. Pernikahan di India dikenal unik dan menarik dikarenakan ornamen dan warna yang ditampilkan pada saat perayaan cenderung mewah dan penuh warna sehingga mendukung suasana pesta. Pernikahan di India sendiri dikenal dengan sebutan *Vivaha* yang berasal dari kata suci tradisi Veda yaitu pernikahan yang dijalankan berdasarkan hukum kosmik dan praktik kuno yang maju. Dari beberapa tipe pernikahan yang ada di India, pernikahan yang akan dipilih adalah pernikahan Brahma Vivaah, dimana pernikahan tersebut dianggap sebagai pernikahan terbaik karena dalam pernikahan ini mempelai pria dan wanita berasal dari keluarga yang baik dengan golongan yang sama.

Ritual dan upacara pernikahan dimulai dengan pertunangan pasangan, dan meluas ke ritus peralihan setelah selesainya pernikahan. Dalam perayaan tersebut biasanya sangat penuh warna dan dapat berlangsung selama beberapa hari (Chandra, 2019). Secara tradisional pengantin wanita mengenakan sari dan lehenga yang dihiasi dengan warna emas dan bordir perak. Sedangkan pengantin pria mengenakan dhoti dan sherwani dengan warna putih pucat ataupun krem. Namun, warna yang pada umumnya dianggap menguntungkan untuk pasangan mempelai adalah warna merah, kuning, hijau atau putih (Chandra, 2019).

Merah adalah warna yang paling umum digunakan pada pernikahan di India karena melambangkan kemakmuran, kesuburan dan kebahagiaan pernikahan (Gullapalli, 2009). Pernikahan di India pun memiliki dekorasi tersendiri antara lain adalah adanya bunga, mandala, ukiran-ukiran, kain yang disesuaikan dengan tema hingga pilar yang menambah kemewahan perayaan tersebut. Berikut adalah inspirasi wedding cake bertema India yang akan dijadikan sebagai patokan bagi penulis:

Gambar 2



Sumber :Pinterest. com

Gambar 3



Sumber :akesdecor.com

Gambar 4

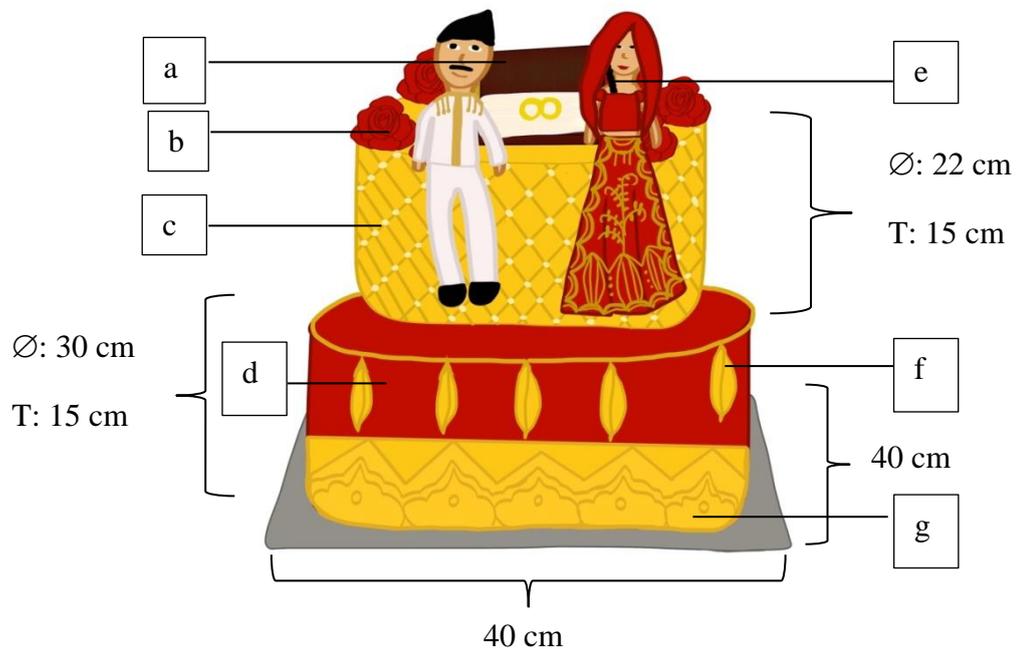


Sumber: Pinterest.com

2. Design

Dalam pembuatan Tugas Akhir ini telah dipilih tema oleh penulis yaitu *Indian Wedding* yang memiliki detail khas India, berikut adalah sketsa design untuk *Indian Wedding* yang telah penulis buat sebagai berikut:

Gambar 5



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

a. Kotak Cincin

Gambar 6



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Pada bagian *topper* terdapat ornamen kotak cincin yang memiliki tinggi sekitar 10 cm untuk mempercantik *wedding cake* dan pemilihan warna menyesuaikan tema. Kotak cincin ini terbuat dari kerangka styrofoam yang dibuat sedemikian rupa sehingga bentuknya seperti kotak cincin, kemudian dilapisi dengan *fondant*.

b. Bunga mawar

Gambar 7



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Pada bagian *cake topper* terdapat pula beberapa ornamen bunga mawar berwarna merah dibagian sisi ujung *cake topper* yang terbuat dari *rolled fondant* yang berguna untuk mempercantik bagian kue pengantin serta melambangkan intensitas cinta yang romantis (Karamah, Arum Miftakhul, 2020). Dalam pembuatannya, bunga mawar dibuat

menggunakan tangan penulis secara manual tanpa adanya bantuan *rose cutter*.

c. Tier 2

Gambar 8

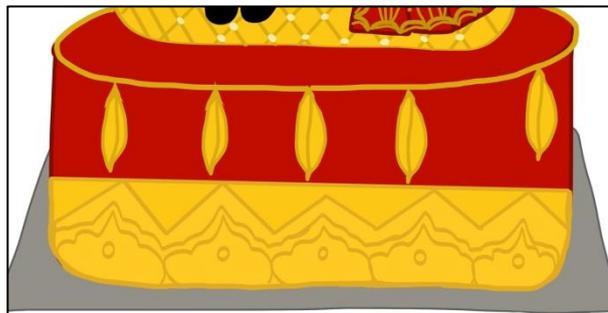


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Tier ini berdiameter 22 cm dengan tinggi 15 cm, nantinya dilapisi *rolled fondant* berwarna kuning keemasan. Setelah itu, akan diberikan motif menggunakan teknik *fondant quilting* sehingga berbentuk seperti pola jahitan untuk menjadi daya tarik pada tier kedua ini. Kemudian setelah *rolled fondant* diberi motif akan diberi *pearl* berwarna *silver* disetiap bagian ujung sisi yang berbentuk *diamond* untuk mempercantik tier kedua ini.

d. Tier 1

Gambar 9



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Tier pertama ialah bagian dasar *cake* yang berdiameter 30 cm dan tinggi 15 cm. Pada tier ini nantinya ditutupi *rolled fondant* berwarna merah tua agar dapat menyesuaikan tema dan merah adalah warna yang paling umum digunakan pada pernikahan di India karena melambangkan kemakmuran, kesuburan dan kebahagiaan pernikahan (Gullapalli, 2009).

e. Pengantin

Gambar 10



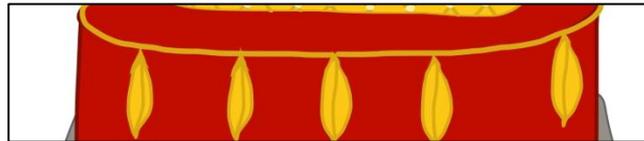
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Pada bagian *cake topper* terdapat ornamen berupa pengantin yang sedang duduk bersama yang terbuat dari *rolled fondant*. Pada pembuatan ornamen ini digunakan teknik *fondant sculpting*. Teknik *sculpting* tiga dimensi biasanya digunakan untuk memahat patung agar menjadi lebih nyata, namun teknik ini dapat diaplikasikan untuk dekorasi kue. Detail yang akan dibuat pada ornamen pengantin adalah kain pengantin dari mempelai wanita yang menjuntai ke bawah yang bercorak India yang nantinya akan dilukis dengan ukiran khas India menggunakan *food coloring* berwarna emas. Untuk pemilihan warna merah pada pengantin wanita dikarenakan merah adalah warna merah menggambarkan semangat

menyala, gairah, kemewahan. Ekspektasi yang diharapkan yaitu pernikahan dengan gairah dan kemewahan pencerahan (MN Damayanti, 2009).

f. Tali dan tirai

Gambar 11

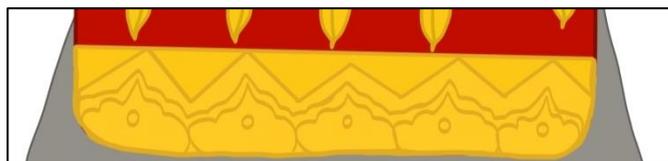


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Ornamen selanjutnya adalah kain yang menjuntai pada tier pertama guna menambah kesan mewah pada *wedding cake* ini. Kain ini akan diwarnai dengan warna kuning tua dan dalam pembuatannya akan digunakan teknik *fondant drapping* untuk menciptakan lekukan kain agar lebih realistis. Kain disini sebagai penambah dekorasi dan penghias tier pertama.

g. Pattern Mendhi lotus flower

Gambar 12



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Setelah tier pertama dilapisi dengan rolled fondant berwarna merah, tier ini akan dilapisi lagi dengan *rolled fondant* berbentuk *mendhi lotus flower* berwarna kuning tua yang dicetak menggunakan *embosser*.

Pemilihan bunga lotus sendiri dikarenakan lotus memiliki makna kasih tanpa adanya pamrih, gairah, kasih sayang serta kebaikan (Nindi,2020).

3. Filosofi

Dalam pembuatan dekorasi kue kali ini, penulis menarik filosofi produk berdasarkan pemilihan ornamen dan warna. Pemilihan ornamen *mendhi lotus flower* pada tier pertama adalah sebagai pelengkap ornamen yang sesuai dengan ciri khas pernikahan di India. Ornamen pasangan pengantin yang terlihat duduk pada tier kedua merupakan bagian pendukung keromantisan dalam wedding cake ini, ditambah juga dengan adanya ornamen bunga mawar merah yang melambangkan cinta dari kedua mempelai. Sedangkan kain mempelai wanita yang menjuntai ke bawah serta kotak cincin dengan ukuran besar merupakan bagian yang ingin ditonjolkan sebagai salah satu keunikan dari wedding cake ini. Ornamen lain yang terdapat dalam *wedding cake* ini tersebut seperti bunga, ukiran-ukiran, kain disesuaikan dengan tema serta terdapat pula kotak cincin yang menambah kemewahan *wedding cake* ini. Pada pemilihan warna, penulis memilih warna merah karena warna merah melambangkan kemakmuran, kesuburan dan kebahagiaan pernikahan di India. Sedangkan warna emas mempunyai daya tarik yang tinggi sehingga banyak diminati dan mempunyai makna kehangatan dan pencerahan (MN Damayanti, 2009).

4. Konsep

Dalam dekorasi kue yang bertemakan *Indian Wedding* ini, penulis akan memakai *butter cake* dengan *filling strawberry*. *Butter cake* merupakan salah satu dari berbagai macam jenis *cake* yang sering digunakan sebagai *base cake*

dalam mendekorasi kue dikarenakan harganya yang cukup terjangkau serta bahan-bahan yang digunakan relatif lebih murah dibandingkan jenis *cake* lainnya. *Butter cake* menjadi kue yang digemari masyarakat dari berbagai kalangan karena bertekstur lembut dan memiliki rasa cenderung manis (Linda Stradley, 2002). Penulis memilih menggunakan *strawberry filling* karena menurut penulis terdapat perpaduan yang cocok diantara *butter cake* dengan *strawberry filling* dari segi rasa, serta cukup banyak diminati masyarakat.

Dalam pembuatan *wedding cake* ini, penulis hanya akan menggunakan *rolled fondant* sebagai pelapis *dummy styrofoam*, dikarenakan penulis akan berfokus pada dekorasi kue saja. Namun apabila dapat direalisasikan, penulis akan membuat *butter cake* yang nantinya akan dilapisi dengan *butter cream* pada setiap tiernya. Untuk teknik pembuatan yang nantinya akan dipakai untuk melapisi *butter cake* adalah *Italian Meringue butter cream*. Dalam pada proses pembuatannya, *Italian Meringue butter cream* dibuat menggunakan gula yang dipanaskan dengan air hingga menjadi *syrup*, sebab dengan menerapkan teknik ini mendapatkan *butter cream* dengan tekstur yang stabil. Setelah dicover dengan butter cream, tiap tier akan dilapisi lagi dengan *rolled fondant*.

C. Tinjauan Produk

1. Standard recipe

Standar resep digunakan petunjuk dalam pengolahan produk. Pada standar resep biasanya dicantumkan metode, langkah-langkah pembuatan produk, serta bahan-bahan yang dipakai dalam pengolahan suatu produk. Penulis

melampirkan sedikit penjelasan mengenai *butter cake* beserta standar resepnya.

a. Butter Cake

Butter Cake adalah kue di mana salah satu bahan utamanya adalah mentega. *Butter cake* biasanya terbuat dari mentega, gula, telur, tepung, dan *baking powder*. Dalam pembuatan dekorasi kue ini penulis memakai resep *butter cake* karena kue ini mempunyai tekstur yang dapat dikatakan kuat dan *soft* dalam menopang beban dari *butter cream* beserta *fondant*.

Berikut ini adalah resep *butter cake* yang akan digunakan oleh penulis dalam membuat *wedding cake*.

Table 1
STANDAR RESEP BUTTER CAKE

Hasil akhir : 30 Ø

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan serta bahan yang diperlukan
	Hasil Akhir	Butter Cake		
2.	Posisikan			<i>Bowl ke mixer</i>
3.	Masukkan	357 g 256 g	Soft Butter Granulated Sugar	
4.	Atur			<i>Beater ke medium speed</i>

5.	Campur			Sampai gula larut dan menjadi <i>light and soft</i>
6.	Ayak	321 gr Little	Soft Flour Salt	Dan (Hanya digunakan apabila menggunakan <i>unsalted butter</i>)
5.	Atur			<i>Beater ke low speed</i>
6.	Fold	1/2	Salt Soft Flour Butter Campuran gula	Ke Lalu Dan
7.	Pecahkan	5	Telur	Ke bowl lalu lanjutkan mixing
8.	Tambahkan	1/2	Soft Flour	
9.	Tuangkan		Vanilla Essence	Ke campuran
10	Siapkan	1/2	Lemon Zest	dan tambahkan hasil parutan ke batter
11.	Beat			Dengan kecepatan medium speed hingga semua bahan benar-benar tercampur
12.	Tumpahkan			Campuran ke loyang dengan bantuan wooden spatula

13.	Ratakan			Batter dengan pinggiran agar lebih tinggi
14.	Bake			Dengan suhu rendah 175°C
15	Tiriskan			Butter Cake yang sudah matang di atas cooling wire

Sumber : Standar Resep MPI STPB.

b. Butter Cream

Butter cream sendiri terbuat dari gula, air, putih telur, *butter* dan *icing sugar*. *Butter cream* seringkali digunakan sebagai *filling* pada berbagai *cake*. Berikut ini adalah resep *butter cream* yang akan digunakan oleh penulis dalam membuat *wedding cake*.

Table 2

STANDAR RESEP BUTTER CREAM

Hasil akhir : 725 gr

NO.	METODE	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Peralatan serta bahan yang diperlukan
	Hasil Akhir	Butter Cream		
2.	Panaskan	50 g 75 g	Sugar Water	Di pan sampai boil dan mengental hingga membentuk kristal

3.	Posisikan			Bowl ke mixer
4.	Kocok	50 g	Egg white	Mulai dari kecepatan rendah lalu ubah ke kecepatan maksimal hingga mengembang
5.	Angkat		Boiling sugar	Dari api, lalu biarkan suhunya menurun
6.	Masukan		Boiling sugar	Ke dalam kocokan telur yang sudah mengembang, secara perlahan
7.	Masukan	500 g 50 g	Butter Icing Sugar	Kocok hingga mengembang dan warnanya berubah menjadi <i>broken white</i>

Sumber : Standar Resep Butter Cream The Hermitage Jakarta.

Table 3

STANDAR RESEP CAKE DECORATING DENGAN DUMMY

CAKE DECORATING INDIAN WEDDING				Yield : 2521g
DENGAN DUMMY				
NO.	PETUNJUK	JUMLAH	BAHAN	KETERANGAN
1	Siapkan			Peralatan serta bahan diperlukan
TIER 1				

2	Uleni	900g 5 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna merah	Kemudian <i>mix</i> dengan hingga warna merata
3	Pipihkan	900 g	<i>Rolled fondant</i>	Yang telah dicampur pewarna merah guna menutupi <i>tier</i> dengan ukuran Ø30cm
4	Uleni	400g sedikit	<i>White rolled fondant</i> Pewarna kuning	Kemudian campurkan dengan hingga tercampur sempurna menjadi warna kuning
5	Pipihkan	200g	<i>Rolled fondant</i>	Yang telah dicampur pewarna kuning dan cetak menjadi <i>bentuk mendhi lotus flower</i> dengan menggunakan <i>embosser</i>

6	Tempelkan			Fondant yang sudah dibentuk menjadi <i>mendhi lotus flower</i> ke dummy yang sudah di cover dengan fondant berwarna merah menggunakan <i>Edible Glue</i>
7	Bentuk Tempelkan	200 g	<i>Rolled fondant</i> <i>Edible Glue</i>	Yang sudah dicampur pewarna kuning menjadi tali dan tirai, lalu dengan mengelilingi <i>tier</i> pertama pada ujung bagian atas menggunakan
TIER 2				
8	Uleni	600g 8ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna Kuning	Kemudian <i>mix</i> Hingga warna merata

9	Pipihkan	600g	<i>Rolled fondant</i>	Yang telah dicampur warna kuning guna menutupi <i>tier</i> dengan ukuran Ø22cm
10	Cetak		<i>Rolled fondant</i>	Menggunakan <i>embosser diamond</i> secara memutar, mengelilingi seluruh bagian atas tier 2
11	Tempelkan	Sejumlah	<i>Pearl</i> <i>Edible Glue</i>	Pada setiap bagian sisi ujung pattern diamond yang sudah pada rolled fondant ♦ menggunakan
CAKE TOPPER				
12	Uleni	200g 5 ml	<i>White rolled fondant</i> Pewarna merah	Kemudian <i>mix</i> hingga warna merata
13	Bentuk	200 g	<i>Rolled fondant</i>	Yang telah dicampur dengan pewarna merah menjadi beberapa bentuk bunga mawar, lalu

	Tempelkan			Di bagian atas tier kedua (cake topper)
14	Siapkan Uleni Siapkan	100g sedikit	<i>Rolled fondant</i> Pewarna merah Pewarna hitam	Kerangka kotak cincin, kemudian Lalu mix dengan Hingga warnanya menjadi merah maroon
15	Pipihkan		<i>Rolled fondant</i>	Yang sudah tercampur kemudian bagi menjadi 2 bagian
16	Lapisi	50g 50g		Kerangka kotak cincin dengan sempurna, pada bagian penutup kotak dan bagian permukaan tempat menyimpan cincin
17	Uleni	25g	<i>Rolled fondant</i>	Berwarna putih kemudian
18	Lapisi			Bagian dalam kotak cincin Hingga menutupi seluruh bagiannya dengan rata,

	Tempelkan		<i>Tusuk gigi</i>	kemudian Bagian penutup dan bagian dalam kotak cincin dengan bantuan
19	Buat	15g	<i>White Rolled fondant</i>	Cincin pengantin sebanyak 2 buah dengan
21	Tempel		<i>Edible Glue</i>	Cincin tersebut di atas tempat cincin menggunakan
22	Warnai Tempelkan		<i>Gold dust Alkohol Edible glue</i>	Cincin yang sudah ditempel dengan Dan Kemudian Pada cake topper menggunakan hingga merekat
MEMBUAT DEKORASI KARAKTER PENGANTIN PRIA				

23	Uleni	25g sedikit sedikit sedikit	<i>White rolled fondant</i> Pewarna kuning Pewarna merah Pewarna hitam	Kemudian campurkan hingga tercampur sempurnamenjadi warna kulit
24	Persiapkan	15 g 10 g	<i>Rolled fondant</i>	Untuk elemen kepala Untuk elemen tangan
25	Bentuk			Figurin pengantin pria
26	Uleni	5 g sedikit	<i>White Rolled fondant</i> Pewarna hitam	Kemudian <i>mix</i> hingga warna merata
27	Bentuk Tempelkan	 5 g	 <i>Rolled fondant</i>	Rambut, kumis dan detail wajah pengantin pria dengan Yang telah diberi warna hitam, kemudian Sesuai dengan tempatnya
28	Siapkan	35 g 15 g 5 g		Untuk baju Untuk celana Untuk sepatu

		15 g 5 g		Untuk elemen kepala Untuk elemen tangan
34	Bentuk			Figurin pengantin wanita
35	Uleni	8 g sedikit	<i>White Fondant</i> Pewarna hitam	Kemudian <i>mix</i> hingga warna merata
36	Bentuk Tempelkan	8 g	<i>Rolled fondant</i>	Rambut pengantin wanita dengan Yang telah diberi warna hitam, kemudian Ke bagian atas kepala pengantin wanita
37	Siapkan	10 g 45 g 20 g		Untuk baju Untuk rok Untuk tudung
38	Bentuk			Menjadi aksesoris baju, rok, dan sari figurin pengantin wanita

39	Lukis	2 gr 3 ml	<i>Gold dust</i> <i>Alkohol</i>	Rok karakter pengantin wanita dengan Yang dicampur dengan
40	Tempelkan Tempelkan		Tusuk gigi	Bagian badan pengantin wanita pada bagian cake topper dengan dan tusuk dengan Agar dapat berdiri kokoh, dengan kemudian tempelkan pula bagian rok yang menjuntai ke bawah

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

2. Purchase Order

Menurut Soemarso (2007:8) dari buku Akuntansi Suatu Pengantar Pembelian, berpendapat bahwa pembelian (purchase) adalah akun yang dipakai untuk mendata semua pembelian barang dalam satu periode. Berikut ini merupakan daftar peralatan dan bahan yang diperlukan untuk membuat *Indian Wedding Cake*.

Table 4
PURCHASE ORDER (DUMMY)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>White rolled fondant</i>	3	Kg	Rp. 70.000	Kg	Rp. 210.000
<i>Dummy Ø22cm; tinggi 15 cm</i>	1	Pc	Rp.20.000	Pc	Rp. 20.000
<i>Dummy Ø30cm; tinggi 15 cm</i>	1	Pc	Rp.35.000	Pc	Rp. 35.000
<i>Edible Pearl</i>	1	Botl	Rp. 25.000	Btl	Rp 25.000
<i>Gold dust</i>	1	Btl	Rp. 21.000	Btl	Rp 21.000
<i>Maizena</i>	1	Pack	Rp. 7.000	600 gr	Rp 7.000
Pewarna merah	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp 3.000
Pewarna kuning telur	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp 3.000
Pewarna hitam	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp 3.000
Cake smoother	1	Pc	Rp. 4.000	Pc	Rp. 4.000
Sculpting tools (22 pcs)	1	Set	Rp 7.000	Set	Rp 30.000
Turn table	1	Btl	Rp. 3.000	15 ml	Rp 30.000
Silicone mold teratai	1	Btl	Rp. 40.000	15 ml	Rp 40.000
Kuas	2	Pc	Rp 7.000	Pc	Rp 7.000
Quilting tools	1	Pc	Rp 16.000	Pc	Rp 16.000
Scraper	1	Pc	Rp 16.000	Pc	Rp 16.000
Smirnoff	1	Pc	Rp 30.000	275 ml	Rp 30.000

Cake bottom 40 cm	1	Pc	Rp 6.000	Pc	Rp 6.000
Styrofoam	1	Pc	Rp 8.000	Pc	Rp 8.000
Tusuk gigi	1	Pc	Rp 2.000	Pc	Rp 2.000
TOTAL	Rp 516.000				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Table 5
PURCHASE ORDER (REAL CAKE)

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>White rolled fondant</i>	3	kg	Rp 70,000	Kg	Rp 210,000
<i>Dummy Ø22cm; tinggi 15 cm</i>	1	Pc	Rp 20.000	Pc	Rp 20.000
<i>Dummy Ø30cm; tinggi 15 cm</i>	1	Pc	Rp 35.000	Pc	Rp 35.000
<i>Edible Pearl</i>	1	Btl	Rp 25.000	Btl	Rp 25.000
<i>Gold dust</i>	1	Btl	Rp 21.000	50 gr	Rp 21.000
Maizena	1	Pack	Rp 7.000	600 gr	Rp 7.000
Pewarna merah	1	Btl	Rp3.000	15 ml	Rp 3.000
Pewarna kuning telur	1	Btl	Rp3.000	15 ml	Rp 3.000

Pewarna hitam	1	Btl	Rp3.000	15 ml	Rp 3.000
Cake smoother	1	Pc	Rp 4.000	Pc	Rp 4.000
Sculpting tools (22 pcs)	1	Set	Rp 30.000	Set	Rp 30.000
Turn table	1	Set	Rp 30.000	Set	Rp 30.000
Silicone mold teratai	1	Pc	Rp 40.000	Pc	Rp 40.000
Kuas	2	Pc	Rp 7.000	Pc	Rp 7.000
Quilting tools	1	Pc	Rp 16.000	Pc	Rp 16.000
Scraper	1	Pc	Rp 16.000	Pc	Rp 16.000
Alkohol Smirnoff	1	Btl	Rp30.000	275 ml	Rp 30.000
Cake bottom 40 cm	1	Pc	Rp40.000	Pc	Rp 40.000
Styrofoam		Pc	Rp 8.000	Pc	Rp 8.000
Tusuk gigi		Pc	Rp 2.000	Pc	Rp 2.000
Butter	2	kg	Rp275,000	kg	Rp 275.000
Gula	1	kg	Rp12,000	kg	Rp 12.000
Telur	1	kg	Rp45,000	kg	Rp 45.000
Soft flour	1	kg	Rp12,000	kg	Rp 12.000
Vanilla essence	1	Btl	Rp6,000	Btl	Rp 6.000

Salt	250	gr	Rp3,000	250 gr	Rp 3.000
Lemon	1	pcs	Rp7,000	pcs	Rp 40.000
Icing sugar	250	gr	Rp6,000	250 gr	Rp 6.000
Strawberry filling	600	gr	Rp 30.000	600 gr	Rp 30.000
TOTAL	Rp 945.000				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

3. Recipe costing

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 Indian Wedding Cake.

a. Dummy

Table 6

PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *DUMMY*

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>White rolled fondant</i>	2,700	gr	Rp 210,000	3 Kg	Rp 189,000
<i>Dummy Ø22cm</i>	1	Pc	Rp20.000	Pc	Rp 20.000

tinggi 15 cm					
Dummy Ø30cm;1 tinggi 15 cm	1	Pc	Rp35.000	Pc	Rp 35.000
Edible mini pearl	100	gr	Rp 25.000	250 gr	Rp 10,000
Gold dust	2	gr	Rp 21.000	30 gr	Rp 1,400
Maizena	600	gr	Rp 7.000	600 gr	Rp 7.000
Tusuk gigi	2	pc	Rp5,000	2 pc	Rp 100
Pewarna merah	5	ml	Rp3.000	15 ml	Rp 1,000
Pewarna kuning telur	5	ml	Rp3.000	15 ml	Rp 1,000
Pewarna hitam	5	ml	Rp3.000	15 ml	Rp 1,000
Alkohol Smirnoff	6	ml	Rp 30.000	275 ml	Rp 645
Cake bottom 40 cm	1	Pc	Rp 6.000	Pc	Rp 6,000
Styrofoam		Pc	Rp 8.000	Pc	Rp 6,000
Tusuk gigi		Pc	Rp 2.000	Pc	Rp 333
TOTAL					Rp 278,478

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

b. Real Cake

Table 7

PERUMUSAN HARGA JUAL DENGAN *REAL CAKE*

Nama Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Total Harga
			Harga	Unit	
<i>White rolled fondant</i>	2,700	gr	Rp 210,000	3 Kg	Rp 189,000
<i>Dummy Ø22cm; tinggi 15 cm</i>	1	Pc	Rp20.000	Pc	Rp 20.000
<i>Dummy Ø30cm; tinggi 15 cm</i>	1	Pc	Rp35.000	Pc	Rp 35.000
<i>Edible mini pearl</i>	100	gr	Rp 25.000	250 gr	Rp 10,000
<i>Gold dust</i>	2	gr	Rp 21.000	30 gr	Rp 1,400
Maizena	600	gr	Rp 7.000	600 gr	Rp 7.000
Tusuk gigi	2	pc	Rp5,000	2 pc	Rp 100
Pewarna merah	5	ml	Rp3.000	15 ml	Rp 1,000
Pewarna kuning telur	5	ml	Rp3.000	15 ml	Rp 1,000
Pewarna hitam	5	ml	Rp3.000	15 ml	Rp 1,000
Alkohol Smirnoff	6	ml	Rp 30.000	275 ml	Rp 645
Cake bottom 40 cm	1	Pc	Rp 6.000	Pc	Rp 6.000

Styrofoam		Pc	Rp 8.000	c	Rp 6,000
Tusuk gigi		Pc	Rp 2.000	Pc	Rp 333
Butter	875	gr	Rp275,000	2 kg	Rp 120.000
Gula	306	gr	Rp12,000	1 kg	Rp 3,700
Telur	300	gr	Rp45,000	1 kg	Rp 13,500
Soft flour	321	gr	Rp12,000	1 kg	Rp 3,900
Vanilla essence	5	gr	Rp6,000	20 gr	Rp 1,500
Salt	2	gr	Rp3,000	250 gr	Rp 24
Lemon	2	gr	Rp7,000	100 gr	Rp 140
Icing sugar	50	gr	Rp6,000	250 gr	Rp 1,200
Strawberry filling	600	gr	Rp 30,000	600 gr	Rp 30,000
TOTAL					Rp 452,442

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

4. Selling Price

Menurut Rudianto dalam buku Akuntansi Manajemen: Informasi Untuk Pengambilan Keputusan Manajemen (2013, hal. 102) menyatakan bahwa harga jual adalah suatu faktor yang memiliki pengaruh besar terhadap sebuah perusahaan, salah satunya ialah tingkat pendapatan yang didapatkan perusahaan, yang kemudian berpengaruh terhadap perkembangan operasional perusahaan. Sehingga dengan menentukan *selling price* yang sesuai dengan target pasar, perusahaan dapat memperoleh laba yang diinginkan dan

operasional perusahaan dapat berjalan lancar.

Table 8

SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY

<i>Total Recipe Cost</i>	Rp 278,478
<i>Creativity and Art 50%</i>	Rp 417,717
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 1,193,477
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 1,194,400

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Dari penjelasan di atas, penulis telah membuat keterangan detail mengenai *selling price* yang akan ditentukan melalui biaya produksi bahan baku, biaya kreativitas dan seni, serta *selling price* yang akan dijabarkan melalui perbedaan *selling price* yang memakai *butter cake* serta *selling price* yang memakai *dummy*.

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

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

Table 9***SELLING PRICE DEKORASI KUE MENGGUNAKAN REAL CAKE***

<i>Total Recipe Cost</i>	Rp 452,442
<i>Creativity and Art 50%</i>	Rp 678,663
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 1,939,037
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 1,940,000

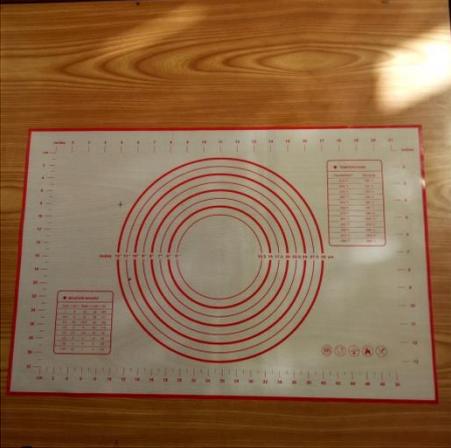
Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

5. Kebutuhan peralatan

Pada proses menghias kue tentunya penulis membutuhkan peralatan yang dapat menunjang proses pembuatan kue agar dapat dengan mudah dikerjakan. Pemilihan topik food presenting tentunya penulis akan berfokus pada proses menghias kue yang membutuhkan peralatan yang dapat membuat produk lebih sempurna dan dapat menyesuaikan tema yang sudah ditentukan. Berikut adalah tabel daftar peralatan yang akan digunakan oleh penulis dalam menghias kue bertema Indian Wedding.

Table 10

DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No.	Alat	Gambar	Keterangan
1.	<i>Rolling pin</i>		Berfungsi sebagai alat bantu dalam memipihkan <i>fondant</i>
2.	<i>Silicon mat</i>		Berfungsi sebagai alas untuk menipiskan <i>fondant</i>

3.	<i>Silicone Embosser</i>		Berfungsi sebagai pencetak <i>fondant</i>
4.	<i>Cake smoother</i>		Berfungsi sebagai penghalus <i>fondant</i> pada kue
5.	<i>Fondant tools</i>		Berfungsi sebagai pengukir detail pada ornament-ornamen kue

6.	<i>Small knife</i>		Berfungsi sebagai pemotong <i>fondant</i> sesuai dengan bentuk yang diinginkan
7.	<i>Turn table</i>		Berfungsi sebagai alas dalam proses mendekorasi kue
8.	<i>Quilting tools</i>		Berfungsi sebagai alat untuk memberikan efek jahitan pada <i>fondant</i>

9.	<i>Scale</i>		Berfungsi sebagai penimbang adonan <i>fondant</i>
10.	<i>Pastry cutter</i>		Berfungsi sebagai pemotong adonan <i>fondant</i> yang berlebih
11.	<i>Paint brush</i>		Berfungsi untuk melukis

12	Penggaris		Berfungsi untuk mengukur panjang <i>rolled fondant</i> yang dibutuhkan
----	-----------	--	--

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

6. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

- Lokasi

Perumahan Setra Murni No. 7, Bandung (rumah penulis)

- Waktu

Oktober - Desember 2021