

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake merupakan makanan yang menggunakan empat bahan dasar yaitu tepung terigu protein rendah, telur, gula, dan *butter*. *Cake* biasanya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven atau dikukus kemudian didekorasi agar memiliki tampilan yang menarik agar disukai oleh konsumen (Sufiat, 2019). *Cake* berasal dari daratan Eropa yang diperkenalkan oleh bangsa Belanda kepada masyarakat di Indonesia selama masa penjajahan. Seiring dengan perkembangan zaman, *cake* sendiri telah banyak mengalami perubahan, hal ini dikarenakan pada saat ini telah banyak bahan tambahan yang dapat dengan mudah kita jumpai di pusat perbelanjaan untuk membuat *cake*.

Cake Decoration merupakan seni dalam mengubah bentuk kue yang terlihat biasa saja menjadi luar biasa. Pada saat ini *cake decoration* sudah banyak berkembang dari mulai bentuk hingga bahan dasar untuk mendekorasikan kue seperti menggunakan *frosting* atau *icing* dan elemen dekoratif lainnya yang dapat dimakan untuk mendapatkan tampilan kue yang menarik (Tresize, 2016).

Cake decoration banyak digunakan untuk berbagai macam perayaan. Salah satunya pada perayaan ulang tahun. Dekorasi pada kue merupakan salah satu hal yang menarik untuk dinikmati pada sebuah acara ulang tahun. Dengan tampilan bentuk kue dan ornamen-ornamen yang menarik. Dalam memilih tema pada dekorasi kue ulang tahun sendiri biasanya seseorang sudah menentukan tema apa yang akan diambil, biasanya tema yang diambil yaitu berdasarkan dari kepribadian ataupun hal yang disukai oleh seseorang yang berulang tahun (LoCicero, 2007). *Birthday cake* sendiri tidak hanya diperuntukan untuk anak kecil, tetapi diperuntukan untuk orang dewasa juga. Pada *cake* ulang tahun seringkali terdapat penambahan kata “*Happy Birthday*” dan juga nama seseorang tergantung *request* dari pemesan kue tersebut (Wilson, 2008).

Asal mula kue ulang tahun berasal dari zaman dahulu, tetapi kue tersebut sangat berbeda dengan kue yang ada pada zaman sekarang. Kata *cake* sendiri tercipta dari kata “kaka” Bahasa lama sejak awal abad ke 13.

Awalnya kue ulang tahun ini sama dengan roti, yang berbeda adalah adanya penambahan bahan sebagai pelengkap kue yaitu madu, kacang-kacangan dan buah-buahan kering. Menurut sejarawan makanan, Mesir kuno yang pertama kali menampilkan bukti keterampilan pemanggangan yang maju. Pada pertengahan abad di Eropa, pemanggang hanya membuat kue jahe dan kue buah yang dapat bertahan selama waktu berbulan – bulan, lalu barulah Eropa membuat suatu kemajuan yang sangat besar dalam sebuah seni membuat kue pada pertengahan abad ke 17 (Barleycake, 2021).

Pada saat ini terdapat beberapa teknik untuk menghias kue di antaranya yaitu dengan menggunakan *buttercream*, *royal icing*, *glazes*, *rolled fondant*, *gumpaste*, *marzipan* dan coklat (Garrett, 2010). Salah satu teknik yang populer saat ini adalah *rolled fondant*. *Rolled fondant* terbuat dari *icing sugar*, *glucose*, *glycerin cream*, *gelatine*, dan *butter*. *Rolled fondant* mempunyai rasa yang manis dan tekstur yang kenyal dan mudah dibentuk baik pada tampilan sederhana atau tampilan mewah sesuai dengan tema yang diinginkan. Penggunaan *rolled fondant* sendiri yaitu dengan cara diuleni hingga lembut kemudian ditipiskan menggunakan *rolling pin* dengan rata. Warna dasar pada *rolled fondant* sendiri yaitu berwarna putih, sehingga penambahan pewarna makanan juga ditujukan untuk menambah daya tarik dan memudahkan kita untuk mendapatkan warna yang diinginkan (Carpenter, 2013).

Berdasarkan hasil observasi, penulis memilih tema *birthday cake* dalam pembuatan dekorasi kue. Dekorasi kue pada kue ulang tahun ini memberikan kesempatan kepada penulis untuk berkreasi sesuai dengan keinginan penulis. Berbagai macam bentuk kue dapat dibuat secara *detail* agar menghasilkan kue yang unik dan menarik. Warna yang digunakan pun dipilih dengan sebaik mungkin agar mendapatkan tampilan yang cocok untuk dijadikan kue ulang tahun. Dekorasi pada kue ulang tahun merupakan salah satu yang paling menarik perhatian dalam perayaannya sendiri.

B. Usulan Produk

Penulis memilih tema *Rapunzel* sebagai bentuk dari *birthday cake* pada *cake decoration*. *Rapunzel* merupakan salah satu karakter *Disney*.

Rapunzel adalah tokoh utama perempuan pada film animasi musikal yang berjudul *Tangled* yang dirilis pada tahun 2011 oleh *Walt Disney Animation Studios*. Film tersebut disukai oleh masyarakat terutama pada kalangan anak-anak. Banyak makna yang bisa diambil pada *Rapunzel* yaitu beberapa diantaranya adalah setiap orang harus mempunyai mimpi dalam hidupnya dan mempunyai keyakinan untuk meraih mimpi tersebut, sebab setiap keajaiban itu mempunyai waktu. Jangan takut untuk keluar dari zona Nyaman demi meraih impian, karena segala sesuatu yang diraih secara *instant* atau pun licik pada akhirnya akan menjadi bencana bagi diri sendiri.

Film *Tangled* menceritakan tentang seorang putri yang bernama *Rapunzel* yang tinggal di sebuah Menara di tengah hutan karena diculik oleh seorang penyihir yang dia kira ibunya. *Rapunzel* sendiri tidak diperbolehkan keluar dari Menara tersebut selama hidupnya karena dilarang oleh ibunya. Di dalam Menara tersebut *Rapunzel* diam-diam memiliki cita-cita untuk keluar dari Menara tersebut hingga akhirnya dia pergi secara diam-diam untuk mengejar mimpinya.

Berdasarkan hal-hal yang diuraikan, penulis memilih untuk mengangkat tema *food presentation* pada tugas akhir ini yang berkonsep Menara *Rapunzel*. Maka dari itu, tugas akhir ini diangkat dengan judul:

**“PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA
DEKORASI KUE ULANG TAHUN BERTEMA *RAPUNZEL*”**

C. Tinjauan Produk

Berikut merupakan penjelasan mengenai konsep, bentuk, ukuran dan *costing* pada *cake decoration* ini:

1. Tema Produk

Tema *cake decoration* yang berkonsep Menara *Rapunzel* ini penulis pilih karena terinspirasi dari tempat tinggal *Rapunzel* pada film animasi musikal yang berjudul *Tangled* yang dirilis pada tahun 2011 oleh *Walt Disney Animation Studios*. Dengan penulis memilih bentuk kue yang menyerupai Menara ini juga menjadi sebuah tantangan bagi penulis untuk berpikir kreatif dan mengasah kemampuan penulis dalam membuat dekorasi pada *birthday cake* agar menjadi menarik untuk dilihat. Penulis menggunakan beragam warna dari terang hingga gelap untuk diaplikasikan pada *cake* seperti warna kuning dari bunga hingga warna hijau tua untuk daun.

Penulis akan membuat sebanyak 3 *Tier*. *Tier* pertama terdapat *dummy* berbentuk bulat yang penulis *cover* dengan *fondant* berwarna ungu yang ditambahkan daun-daun dan bunga-bunga, tier kedua terdapat

dummy berbentuk bulat dengan diameter kecil yang penulis *cover* menggunakan *fondant* berwarna coklat muda yang terdapat daun-daun dan bunga-bunga yang mengelilinginya, dan tier ketiga terdapat *dummy* berbentuk *castle* yang penulis *cover* dengan menggunakan *fondant* berwarna coklat muda pada tiangnya dan bagian atap akan penulis *cover* menggunakan *fondant* berwarna ungu.

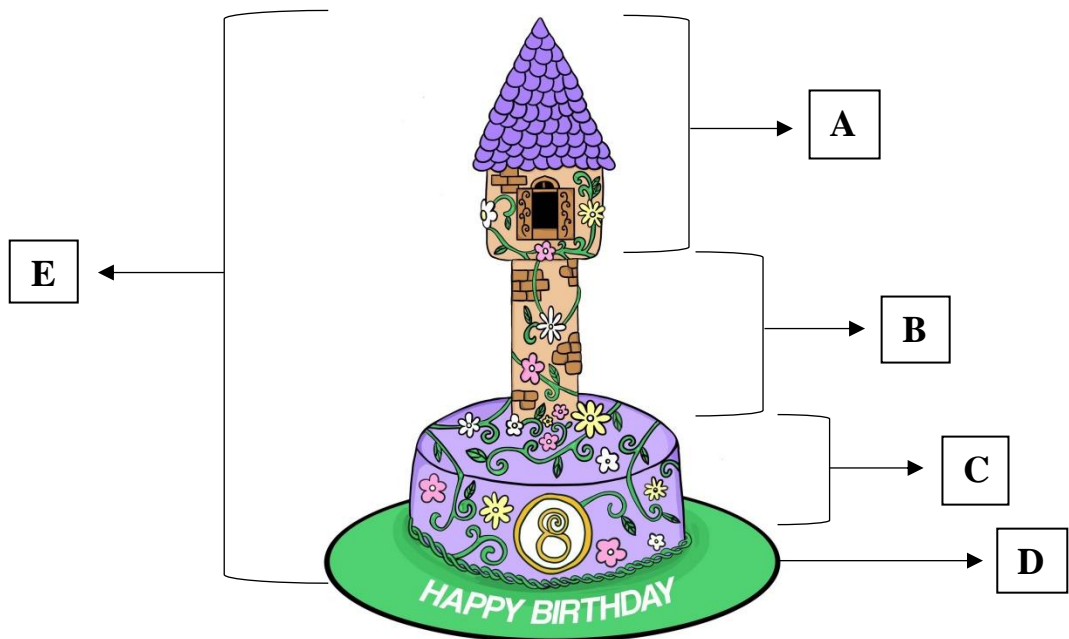
2. Jenis Produk

Cake decoration yang bertemakan Menara *Rapunzel* ini adalah jenis produk *Birthday cake* dan penulis juga menambahkan tulisan ucapan "*Happy Birthday*". Target konsumen pada *Birthday cake* ini adalah usia 13 tahun kebawah. Seiring dengan bertambah banyaknya peminat kue, para pengusaha kue mulai bersaing untuk mengembangkan produk mereka sendiri dengan cara menjual macam macam jenis kue dengan berbagai dekorasi yang unik. Dalam perayaan ulang tahun, konsumen akan memilih dekorasi kue dengan tema yang menarik dan sesuai dengan selernya karena kue tersebut akan menjadi pusat perhatian didalam acara spesial. Maka dari itu, penulis memilih *cake decoration* ini karena ingin menggunakan teknik *rolled fondant* dengan mengaplikasikan berbagai macam warna sehingga menjadikan suatu konsep yang menarik untuk dijadikan sebuah *birthday cake*.

3. Desain Produk

Berikut adalah ide penulis untuk desain produk dan ukurannya pada dekorasi kue ulang tahun dengan tema *Rapunzel* yang akan penulis buat.

GAMBAR 1. DESAIN PRODUK



Keterangan:

A. \emptyset 12cm Tinggi 25cm

B. \emptyset 10cm Tinggi 20cm

C. \emptyset 24cm Tinggi 10cm

D. *Cake Board* \emptyset 35cm

E. Total keseluruhan tinggi dari *Cake board* hingga *Tier A* yaitu 55cm

Konsep yang akan penulis buat yaitu sebuah Menara *Rapunzel*, produk terdiri dari 3 *tier* yang diletakan diatas *cake board* sebagai alasnya yang berukuran $\varnothing 35\text{cm}$ yang dilapisi oleh *rolled fondant* berwarna hijau tua. Penulis menggunakan tusuk sate sebagai penopang antara *tier A*, *tier B* dan *tier C*.

Pada *tier* pertama merupakan bagian dasar pada kue, terdapat *dummy* yang berbentuk bulat memiliki $\varnothing 24\text{cm}$ dengan tinggi 10cm yang *discover* menggunakan *rolled fondant* berwarna ungu. Kemudian di atasnya terdapat bunga-bunga berwarna terang, daun-daun berwarna hijau dan ranting daun kemudian bagian sampingnya akan penulis *cover* dengan warna hijau tua pada bagian bawahnya seperti ranting daun yang melilit.

Pada *tier* kedua terdapat *dummy* yang berbentuk tabung memiliki diameter 10 cm dengan tinggi 20 cm yang di *cover* menggunakan *rolled fondant* berwarna coklat muda. Kemudian pada bagian *detail*nya penulis juga menambahkan beberapa batu bata berwarna abu-abu, bunga-bunga berwarna terang, daun-daun berwarna hijau dan ranting daun yang melingkar berwarna hijau tua.

Pada *tier* ketiga terdapat *dummy* yang berbentuk *castle* dengan diameter 12 cm dan total tinggi 25 cm yang terbagi menjadi 10 cm bagian bawah yang di *cover* menggunakan *rolled fondant* berwarna coklat muda berbentuk bulat dan 15 cm bagian atas berbentuk kerucut yang di *cover* menggunakan *rolled fondant* berwarna ungu sebagai atap.

Berikut beberapa makna dari warna yang penulis gunakan pada *rolled fondant*, Menurut Smith (2019) :

- Warna Hijau yang melambangkan keteduhan dan kesegaran yang dapat membangkitkan energi positif.
- Warna Ungu yang berarti kerajaan. Rumit, penuh dengan ornamen keagungan dan upacara, warna fantasi dan sihir. Warna ini berasal dari setengah biru dan setengah merah yang berarti memiliki pemahaman di antara ketenangan biru dan gairah merah.
- Warna Kuning yang memiliki arti ceria dan kehangatan.
- Warna Coklat Muda yang berarti ramah dan memiliki kejujuran serta ketulusan.
- Warna Coklat Tua yang berarti sosok yang bijaksana dan kuat tetapi didalamnya terdapat kesedihan.
- Warna Pink melambangkan masa muda, kesehatan yang baik, dan keceriaan.
- Warna Putih melambangkan kemurnian dan kesederhanaan.
- Warna Hitam melambangkan kecanggihan, kekuatan, drama, keanggunan, formalitas dan misteri.

4. *Standard Recipe*

a) *Butter Cake*

TABEL 1. STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

<i>Butter Cake</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 4 Whole (25cm, 24cm, 24cm, 20cm)</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Tempatkan			<i>Bowl ke mixer.</i>
2.	Tambahkan	1250 gr 1 kg	<i>Unsalted butter Granulated sugar</i>	Ke dalam <i>bowl</i> .
3.	<i>Mix</i>			Dengan kecepatan medium sampai gula larut dan campuran menjadi <i>light</i> dan <i>soft</i> .
4.	Ayak	1125 gr <i>little</i>	<i>Soft flour</i> Garam	Ke dalam <i>bowl</i> .
5.	<i>Fold</i>			1/3 dari <i>soft flour</i> – garam ke dalam campuran gula.

Sumber: STP NHI Bandung, 2021

TABEL 1. STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

<i>Butter Cake</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 4 Whole (25cm, 24cm, 24cm, 20cm)</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Pecahkan	18 pcs	Telur	Ke dalam <i>bowl</i> (3-4 kali) lalu <i>mix</i> .
7.	Tambahkan			Sisa <i>soft flour</i> ke dalam campuran.
8.	Tuang	Secukupnya	<i>Vanilla essence</i>	Ke dalam adonan.
9.	Parut	1 pc	<i>Lemon zest</i>	Lalu masukkan ke dalam adonan, <i>mix</i> sampai rata.
10.	Tuangkan			Adonan ke dalam loyang dengan bantuan <i>rubber spatula</i> .
11.	Ratakan			Adonan dengan pinggiran yang lebih tinggi.

Sumber: STP NHI Bandung, 2021

TABEL 1. STANDARD RECIPE BUTTER CAKE**(LANJUTAN)**

<i>Butter Cake</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 4 Whole (25cm, 24cm, 24cm, 20cm)</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
12.	<i>Bake</i>			Dengan suhu 175° celcius dengan waktu 50 menit.
13.	Angkat			<i>Cake</i> yang sudah matang. Tiriskan.

Sumber: STP NHI Bandung, 2021

b) *Chocolate Ganache*

TABEL 2. STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

<i>Chocolate Ganache</i>			Kategori: <i>Filling</i>	
			<i>Yield: 2 kg</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Potong	300 gr	<i>Dark Chocolate compound</i>	Menjadi potongan kecil-kecil.
2.	Tuangkan	1 liter	<i>Whipping cream</i>	Ke dalam <i>sauce pan</i> , kemudian
3.	Panaskan			Sampai hangat.
4.	<i>Bain Marie</i>		<i>Dark Chocolate compound</i>	Sampai meleleh.
5.	Siapkan	700 gr	<i>Dark Chocolate coverture</i>	Ke dalam <i>bowl</i> .
6.	Tuangkan		<i>Whipping cream</i>	Ke dalam <i>bowl</i> yang berisi <i>dark chocolate couverture</i> ,

Sumber: InterContinental Bandung Dago Pakar

TABEL 2. STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE
(LANJUTAN)

<i>Chocolate Ganache</i>			Kategori: <i>Filling</i>	
			<i>Yield: 2 kg</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
			<i>Dark Chocolate compound</i>	kemudian aduk sampai tercampur rata.
7.	Tiriskan			<i>Chocolate ganache</i> sampai siap digunakan.

Sumber: InterContinental Bandung Dago Pakar

c) Pembuatan dekorasi kue dengan tema *Rapunzel*

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE TEMA
RAPUNZEL**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>RAPUNZEL</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN ALAS				
1.	Siapkan	1 pc	<i>Cake board</i>	Yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
2.	Uleni	200 gr 4 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	Hingga tercampur rata.
3.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna sampai mencapai ukuran <i>cake board</i> .
4.	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada permukaan <i>cake board</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA <i>RAPUNZEL</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5.	<i>Cover</i>			<i>Cake board</i> dengan <i>rolled fondant</i> hingga menutupi seluruh permukaannya.
6.	<i>Trim</i>			<i>Rolled fondant</i> yang bersisa di pinggiran <i>cake board</i> .
LANGKAH PEMBUATAN <i>TIER 1</i>				
7.	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i>	Yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
8.	Uleni	600 gr 3 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna ungu	Hingga tercampur rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
9.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna hingga mencapai ukuran <i>dummy</i> .
10.	Oleskan	3 ml	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i> .
11.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> tersebut hingga menutupi seluruh permukaannya.
12.	<i>Trim</i>			<i>Rolled fondant</i> yang berlebih.
LANGKAH PEMBUATAN TIER 2				
13.	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i>	Yang telah dilapisi <i>plastic wrap</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
14.	Uleni	300 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna coklat	Hingga tercampur rata menjadi warna coklat muda.
15.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna hingga mencapai ukuran <i>dummy</i> .
16.	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i> .
17.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> tersebut hingga menutupi seluruh permukaannya.
18.	<i>Trim</i>			<i>Rolled fondant</i> yang berlebih.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN <i>TIER 3</i>				
19.	Siapkan	1 pc	<i>Dummy</i>	Yang sudah dilapisi <i>plastic wrap</i> .
20.	Uleni	250 gr	<i>Rolled fondant</i>	Hingga tercampur rata menjadi warna ungu tua dan coklat muda
		2 ml	Pewarna ungu	
		200 gr	<i>Rolled fondant</i>	
		1 ml	Pewarna coklat	
21.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> yang sudah diberi warna hingga mencapai ukuran <i>dummy</i>
22.	Oleskan	2 ml	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
23.	Lapisi			<i>Dummy</i> dengan <i>rolled fondant</i> berwarna coklat muda tersebut hingga menutupi 10cm pada permukaan bawah dan
	Lapisi			<i>Dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> berwarna ungu pada 15cm bagian atas hingga menutupi permukaannya
24.	<i>Trim</i>			<i>Rolled fondant</i> yang berlebih

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
LANGKAH PEMBUATAN JENDELA PADA <i>TIER 3</i>				
25.	Uleni	25 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata
	Bentuk	1 ml	Pewarna hitam	<i>Rolled fondant</i> menjadi ukuran 3cm x 5cm , setengah lingkaran \emptyset 3cm kemudian dibagi menjadi dua
	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i> yang akan ditempelkan <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada bagian kedua sisi <i>rolled fondant</i> hitam yang sudah ditempel <i>rolled fondant</i> yang sudah di bentuk pada dua sisi yang sudah diolesi larutan CMC, kemudian beri ukiran menggunakan <i>modelling tools</i> menjadi seperti ranting daun yang melengkung
27.	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada bagian bawah dan atas <i>rolled fondant</i> berwarna hitam

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada bagian permukaan <i>dummy</i> yang akan ditempelkan batu bata
	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang telah dibentuk pada permukaan yang sudah diolesi larutan CMC
PROSES PEMBUATAN RANTING DAUN DAN DAUN				
29.	Uleni	200 gr 2 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna hijau	Sampai tercampur rata

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menjadi lebar dan potong kesamping menjadi beberapa bagian berukuran 0,5 cm kemudian gulung menjadi bulat,
	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> menjadi beberapa daun dengan menggunakan cetakan berbentuk daun

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Oleskan	2 ml	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i> yang akan ditempel ranting daun dan daun.
	Tempelkan			Pada bagian yang sudah diolesi larutan CMC
PROSES PEMBUATAN BUNGA				
30.	Uleni	60 gr	<i>Rolled fondant putih</i>	<i>Rolled fondant</i> menjadi beberapa bunga dengan menggunakan
	Bentuk			

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Cetakan berbentuk bunga Pada bagian permukaan <i>dummy</i> yang akan ditempelkan bunga
	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk bunga pada bagian yang sudah diolesi larutan CMC
31.	Uleni	60 gr 1 ml	<i>Rolled fondant</i> Pewarna kuning	Sampai tercampur rata

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> menjadi beberapa bunga dengan menggunakan cetakan berbentuk bunga
	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada bagian permukaan <i>dummy</i> yang akan ditempelkan bunga
	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang sudah dibentuk bunga pada bagian yang sudah diolesi larutan CMC

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
32.	Uleni	60 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata menjadi warna pink
		1 ml	Pewarna merah muda	
	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> menjadi beberapa bunga dengan menggunakan cetakan berbentuk bunga
	Oleskan	1 ml	Larutan CMC	Pada bagian permukaan <i>dummy</i> yang akan ditempelkan bunga

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Tempelkan			<i>Rolled fondant</i> yang telah dibentuk bunga pada bagian yang sudah diolesi larutan CMC
PROSES PEMBUATAN ATAP PADA TIER 3				
33.	Uleni	300 gr	<i>Rolled fondant</i>	Sampai tercampur rata
		3 ml	Pewarna ungu	
	Cetak			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>ring cutter</i> bulat menjadi beberapa
	Oleskan	3 ml	Larutan CMC	Pada permukaan <i>dummy</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: Cake	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Bentuk			Menggunakan <i>ring cutter</i> <i>Rolled fondant</i> memanjang dengan lebar 0,5 cm
	Oleskan	2 ml	Larutan CMC	Pada bagian yang akan ditempelkan <i>rolled fondant</i> yang sudah dibentuk dan dicetak
	Tempelkan			Pada bagian yang sudah diolesi Larutan CMC

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 3. STANDARD RECIPE DEKORASI KUE DENGAN
TEMA RAPUNZEL (LANJUTAN)**

DEKORASI KUE DENGAN TEMA RAPUNZEL			Kategori: <i>Cake</i>	
			<i>Yield: 1 cake, 3 tier</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
35.	<i>Brush</i>	1 gr	<i>Lustre dust</i>	Pada bagian
			<i>gold</i>	bingkai pada
		1 ml	Alkohol	bulatan dan angka

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

5. Purchase Order

TABEL 4. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
1.	<i>Rolled Fondant</i> Putih	Kg	3	74.000	222.000
2.	<i>Dummy</i> Ø 12 cm Tinggi 25 cm	Pc	1	15.000	15.000
3.	<i>Dummy</i> Ø 10 cm Tinggi 20 cm	Pc	1	8.000	8.000
4.	<i>Dummy</i> Ø 24 cm Tinggi 10 cm	Pc	1	18.000	18.000
5.	<i>Cake Board</i> Ø 35 cm	Pc	1	5.000	5.000
6.	Pewarna Hijau	Botol	1	3.000	3.000
7.	Pewarna Ungu	Botol	1	3.000	3.000
8.	Pewarna Coklat	Botol	1	3.000	3.000
9.	Pewarna Kuning	Botol	1	3.000	3.000
10.	Pewarna hitam	Botol	1	3.000	3.000
11.	Pewarna merah muda	Botol	1	5.000	5.000
12.	Maizena	<i>Pack</i>	1	17.500	17.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 4. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR
DUMMY (LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
13.	CMC	<i>Pack</i>	1	9.000	9.000
14.	<i>Plastic Wrap</i>	<i>Pack</i>	1	25.000	25.000
15.	Alkohol	Botol	1	22.000	22.000
16.	<i>Lustre Dust gold</i>	<i>Pack</i>	1	92.000	92.000
17.	Tusuk sate	<i>Pack</i>	1	6.000	6.000
TOTAL					459.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR***BUTTER CAKE***

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	Kg	3	74.000	222.000
2.	<i>Cake Board</i> Ø 35 cm	Pc	1	5.000	5.000
3.	Pewarna Hijau tua	Botol	1	3.000	3.000
4.	Pewarna Ungu	Botol	1	3.000	3.000
5.	Pewarna Coklat	Botol	1	3.000	3.000
6.	Pewarna Kuning	Botol	1	3.000	3.000
7.	Pewarna Hitam	Botol	1	3.000	3.000
8.	Pewarna Merah muda	Botol	1	5.000	5.000
9.	Maizena	<i>Pack</i>	1	17.500	17.500
10.	CMC	<i>Pack</i>	1	9.000	9.000
11.	<i>Unsalted Butter</i>	Pack	6	38.000	228.000
12.	Granulated Sugar	Kg	1	13.000	13.000
13.	<i>Soft Flour</i>	Kg	2	13.000	26.000
14.	Garam	<i>Pack</i>	1	4.500	4.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 5. PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR
BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	SATUAN	QTY	HARGA SATUAN (RP)	HARGA TOTAL (RP)
15.	Telur	Kg	2	20.000	40.000
16.	<i>Dark Chocolate Coumpound</i>	Kg	1	52.000	52.000
17.	<i>Dark Chocolate Coverture</i>	Kg	1	158.000	158.000
18.	<i>Whipping Cream</i>	<i>Pack</i>	1	70.000	70.000
19.	Alkohol	Botol	1	22.000	22.000
20.	<i>Lustre Dust gold</i>	<i>Pack</i>	1	92.000	92.000
21.	Pipa PVC	Pcs @95cm	1	10.000	10.000
TOTAL					989.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

6. Recipe Costing

TABEL 6. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR DUMMY

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Rolled Fondant</i> Putih	2475 gr	74.000	Pack @ kg	183.150
2.	<i>Dummy</i> Ø 12cm Tinggi 25cm	1 pc	15.000	Pc	15.000
3.	<i>Dummy</i> Ø 10cm Tinggi 20cm	1 pc	8.000	Pc	8.000
4.	<i>Dummy</i> Ø 24cm Tinggi 10cm	1 pc	18.000	Pc	18.000
5.	<i>Cake Board</i> Ø 35cm	1 pc	5.000	Pc	5.000
6.	Pewarna Hijau Tua	7 ml	3.000	Botol @15ml	1.400
7.	Pewarna Ungu	8 ml	3.000	Botol @15ml	1.600

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

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

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
8.	Pewarna Coklat	5 ml	3.000	Botol @15ml	1.000
9.	Pewarna Kuning	1 ml	3.000	Botol @15ml	200
10.	Pewarna Hitam	2 ml	3.000	Botol @15ml	400
11.	Pewarna Merah muda	1 ml	5.000	Botol @30ml	167
12.	Maizena	200 gr	17.500	<i>Pack</i> @1kg	3.500
13.	CMC	10 gr	9.000	<i>Pack</i> @43gr	2.100
14.	<i>Plastic Wrap</i>	1 <i>pack</i>	25.000	<i>Pack</i>	25.000
15.	Alkohol	1 ml	22.000	Botol @60ml	367

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

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

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
16.	<i>Lustre Dust gold</i>	1 gr	92.000	<i>Pack @3gr</i>	30.667
17.	Tusuk sate	8 pcs	6.000	<i>Pack @50pcs</i>	960
TOTAL					296.511

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
1.	<i>Rolled fondant</i> putih	2475 gr	74.000	Pack @1kg	183.150
2.	<i>Cake Board</i> Ø 35cm	1 pc	5.000	Pc	5.000
3.	Pewarna Hijau tua	7 ml	3.000	Botol @15gr	1.400
4.	Pewarna Ungu	8 ml	3.000	Botol @15gr	1.600
5.	Pewarna Coklat	5 ml	3.000	Botol @15gr	1.000
6.	Pewarna Kuning	1 ml	3.000	Botol @15gr	200
7.	Pewarna Hitam	2 ml	3.000	Botol @15gr	400
8.	Pewarna Merah muda	1 ml	5.000	Botol @30ml	167
9.	Maizena	200 gr	17.500	<i>Pack</i> @1kg	3.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 7. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
10.	CMC	10 gr	9.000	Pack @43gr	2.100
11.	<i>Unsalted Butter</i>	1250 gr	38.000	Pack @227gr	209.251
12.	<i>Granulated Sugar</i>	1 kg	13.000	Kg	13.000
13.	<i>Soft Flour</i>	1125 gr	13.000	Kg	14.625
14.	Garam	2 gr	5.000	Pack @500gr	20
15.	Telur	18 pcs	20.000	Kg @16pcs	22.500
16.	<i>Dark chocolate Coumpound</i>	300 gr	52.000	Kg	15.600
17.	<i>Dark chocolate Coverture</i>	700 gr	158.000	Kg	110.600
18.	<i>Whipping Cream</i>	1 liter	70.000	Pack @1liter	70.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

**TABEL 7. RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)**

NO	NAMA BAHAN	QTY	HARGA PER UNIT		HARGA TOTAL (RP)
			HARGA (RP)	UNIT	
19.	Alkohol	1 ml	22.000	Botol @60ml	367
20.	<i>Lustre Dust gold</i>	1 gr	92.000	<i>Pack @3gr</i>	30.667
21.	Pipa PVC	1 pcs @50cm	10.000	Pcs @95cm	960
TOTAL					690.447

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

7. *Selling Price*

Dalam menetapkan harga jual, penulis memilih berdasarkan dua jenis, yaitu harga jual yang menggunakan *dummy* dan harga jual yang menggunakan *butter cake*. Berikut adalah rumus yang digunakan penulis berdasarkan formula yang dibuat oleh Spencer dan Rippington (2012):

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

TABEL 8. *SELLING PRICE BERBAHAN DASAR DUMMY*

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	296.511
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	118.604
<i>TOTAL COST</i>	415.115
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	34%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	1.220.926
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	1.220.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021




TABEL 9. SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	690.447
<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	276.179
<i>TOTAL COST</i>	966.626
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	34%
<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	2.843.017
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	2.840.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021




8. Kebutuhan Peralatan

TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
1.	<i>Silicon Mat</i>		Alas untuk membentuk dan menipiskan <i>rolled fondant</i> .
2.	<i>Rolling Pin</i>		Alat untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> .
3.	<i>Fondant Smoother</i>		Alat untuk memuluskan permukaan <i>pada fondant</i> .




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

**TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
4.	<i>Fondant modelling tools</i>		Digunakan ntuk memberikan efek detail pada <i>rolled fondant</i> .
5.	<i>Scale</i>		Digunakan ntuk menimbang.
6.	Alat ukur		Digunakan ntuk mengukur.




Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

**TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)**

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
7.	<i>Pizza Cutter</i>		Alat untuk memotong <i>rolled fondant</i> dengan mudah.
8.	Cetakan <i>Rolled Fondant</i>		Digunakan untuk membentuk bunga dan daun pada <i>rolled fondant</i> .
9.	<i>Turn Table</i>		Untuk mempermudah proses pengaplikasian <i>rolled fondant</i> pada <i>dummy</i> .



Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
10.	Cetakan huruf <i>Rolled Fondant</i>		Digunakan untuk mencetak tulisan <i>Happy Birthday</i> pada <i>Rolled Fondant</i> .
11.	<i>Brush</i>		Digunakan untuk mengaplikasikan larutan CMC.
12.	Mangkuk		Sebagai wadah untuk campuran CMC.

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2021

TABEL 10. DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	FUNGSI
13.	<i>Ring Cutter</i>		Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> menjadi bulat.
14	<i>Silicon mold</i>		Untuk mencetak <i>rolled fondant</i> menjadi batu bata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi latihan dan pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah di tempat tinggal penulis yang berada di alamat:

Jl. Kurdi Selatan no.23, kel. Pelindung Hewan kec. Astana anyar, Kota Bandung.

2. Waktu

a) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk ini adalah di bulan Agustus 2021 – Januari 2022.

b) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah di bulan Februari 2022.