

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Cake adalah panganan yang menjadi kegemaran banyak orang, tak pandang usia yang menyukainya. Metode dan bahan-bahan yang digunakan beragam, sesuai dengan selera masing-masing. Menurut Faridah (2009), *cake* merupakan produk *pastry* yang bahan utamanya terdiri dari tepung, khususnya tepung terigu, dan dalam proses pengolahannya dilakukan pemanggangan. Dalam kehidupan sehari-hari, *cake* biasa disajikan dalam acara perayaan seperti ulang tahun, pesta pernikahan, acara peresmian, dan acara lain sebagainya. Sedangkan menurut Hamidah (2009), *cake* merupakan hidangan manis yang dibuat dengan cara mengocok. Fungsi dari pengocokan yaitu agar ada udara yang masuk ke dalam adonan, dan meresap ke dalam jalinan kantung protein yang terdapat pada putih telur.

Cake Decoration merupakan sebuah seni dalam pembuatan kue. Kue ulang tahun, *cup cake*, dan kue yang berbasis krim sebagai bahan utama yang digunakan ialah beberapa jenis kue yang umum dalam *cake decoration*. Fungsi utama dari seni menghias kue atau *cake decoration* adalah untuk membuat kue menjadi lebih menarik penampilannya. Penggunaan *fondant* dan *butter cream*, kue dibentuk menjadi sedemikian rupa agar tampilannya menjadi menarik, berbeda, dan menambah estetika kue (Smartpluspro, 2018).

Sejarah *cake decoration* dapat ditelusuri kembali ke pertengahan abad ke-17. Dalam catatan sejarah pada waktu yang hampir bersamaan *cake decoration*

ditemukan, mungkin bukan secara kebetulan, ketika loyang kue pertama kali ditemukan dan mulai digunakan oleh ibu rumah tangga di seluruh eropa timur laut. Dimulai pada pertengahan abad ke-17, *cake decoration* mendapatkan popularitas luas sebagai cara untuk membuat makanan penutup yang memiliki nilai seni dan digunakan sebagai pajangan selama pesta atau perjamuan aristokrasi terkaya di eropa. Namun, *cake decoration* fungsi utamanya pada zaman itu digunakan sebagai potongan pajangan di toko-toko kue (Streetdirectory, 2021).

Sejarah ulang tahun berawal di eropa sejak zaman dahulu. Hal ini berawal dari masyarakat eropa yang mempercayai adanya roh jahat yang dikhawatirkan sangat tertarik kepada orang yang sedang berulang tahun. Guna melindungi orang-orang yang sedang berulang tahun dari bahaya, sanak saudara dan teman-temannya datang untuk memberikan doa kepada orang yang sedang berulang tahun. Orang-orang yang datang memberikan hadiah dengan tujuan membawa kebahagiaan dan keceriaan, dengan begitu roh-roh jahat akan pergi. Mulanya hanya raja-raja yang hari ulang tahunnya dirayakan. Seiring berjalannya zaman, anak-anak juga ikut merayakan perayaan hari kelahirannya.

Menurut Doel dan Linda (2008), *Rolled fondant* adalah salah satu bahan yang bisa diaplikasikan untuk menghias *cake* ulang tahun. Komposisi dari *rolled fondant* antara lain terdiri dari gula, air, dan *cream of tar-tar* yang dimasak melalui penggilingan sehingga menghasilkan tekstur yang lentur dan elastis. Dengan begitu, *rolled fondant* akan mudah diaplikasikan dan dibentuk pada permukaan kue. *Fondant* berasal dari Bahasa Prancis yaitu "*fondre*" yang berarti meleleh.

Penamaan tersebut disebabkan oleh melelehnya *fondant* ketika berada di dalam mulut.

Penulis menggunakan *rolled fondant* untuk dijadikan sebagai bahan utama dalam menghias *cake*. Alasan penulis memilih *rolled fondant* dikarenakan lebih mudah diaplikasikan pada kue ulang tahun. Selain itu, *rolled fondant* dapat dengan mudah di temukan di pasaran. Kelebihan lain dari *rolled fondant* mempunyai tekstur yang elastis dan lentur sehingga dapat dibentuk dengan mudah (Doel dan Linda, 2008). *Rolled fondant* juga membuat tampilan kue lebih menarik dibandingkan dengan kue yang di hias dengan *butter cream* dan juga tampilan yang di hasilkan terlihat lebih realistis.

Penulis mengusung topik *food presenting cake decorating* bertemakan Hawaii untuk di aplikasikan pada *birthday cake*. Alasan penulis memilih tema tersebut didasarkan pada kepulauan *Hawaii* yang merupakan ikon destinasi wisata *surfing* kelas dunia, iklim tropis dan corak kebudayaannya yang memiliki ciri khas tersendiri. Selain itu *Hawaii* mempunyai ciri khas warna yang memberikan suasana yang menyegarkan seperti warna biru dari pantai, warna hijau dari daun pohon kelapa dan rumbai-rumbai dari rok penari hula, merah muda dari bunga-bunga, warna coklat dari patung *tiki* yang merupakan ciri khas *Hawaii*, dan perpaduan warna warni dari papan selancar.

Berdasarkan keterangan diatas, penulis mengambil Tugas Akhir dengan dengan judul:

“DEKORASI KUE ULANG TAHUN DENGAN TEMA HAWAII”

B. Usulan Produk

Kepulauan Hawaii termasuk ke dalam negara anggota Amerika Serikat. Orang yang menemukan kepulauan *Hawaii* adalah penjelajah dari Inggris, yakni James Cook pada 10 Januari 1778. Bangsa asli yang mendiami kepulauan *Hawaii* adalah bangsa Polynesia. *Hawaii* memiliki sistem pemerintahan berupa kerajaan, dan raja pertamanya adalah Kamehameha I yang menguasai *Hawaii* pada tahun 1810. Pemerintahan dilanjutkan oleh keturunannya hingga raja keturunan terakhirnya yaitu Kamehameha V yang pemerintahannya bertahan sampai ia meninggal pada 11 Desember 1872. Menurut sejarah, setelah dinasti Kamehameha berakhir kekuasaannya, *Hawaii* dipimpin oleh kerabat dari keturunan Kamehameha, diantaranya Kalakaua, Liliuokalani, Lunalilo, hingga pada akhirnya Amerika Serikat menjajah Hawaii pada tahun 1900. Kepulauan *Hawaii* termasuk kedalam bagian dari Amerika Serikat ke-50 yang disahkan pada 21 Agustus 1959. Hawaii tergolong kedalam destinasi wisata paling eksotik di dunia karena keindahan alam tropisnya. Potensi wisata bahari yang sangat indah menjadikan Hawaii terkenal keseluruh penjuru dunia (USGS, 2005).

Dalam penulisan tugas akhir dengan topik *food presenting cake decorating* ini, penulis mengambil tema Hawaii untuk di terapkan pada kue ulang tahun. Alasan penulis memilih tema tersebut didasarkan pada kepulauan *Hawaii* yang merupakan ikon destinasi wisata *surfing* kelas dunia, iklim tropis dan corak kebudayaannya yang memiliki ciri khas tersendiri. Selain itu *Hawaii* mempunyai ciri khas warna yang memberikan suasana yang menyegarkan seperti warna biru dari pantai, warna hijau dari daun pohon kelapa dan rumbai-rumbai dari rok penari

hula, merah muda dari bunga-bunga, warna coklat dari patung *tiki* yang merupakan ciri khas *Hawaii*, dan perpaduan warna warni dari papan selancar.

C. Tinjauan Produk

Di bawah ini penjelasan tentang konsep produk yang penulis angkat mengenai tema, jenis, bentuk, ukuran, dan *costing* pada *cake decoration* ini:

1. Tema Produk

Penulis memilih tema *cake decorating* yang berkonsep kepulauan *Hawaii* karena *Hawaii* memiliki budaya yang unik, dan mempunyai banyak destinasi wisata pantai yang indah. Oleh karena itu penulis memasukkan konsep tersebut ke dalam *cake decoration*. Kemudian penulis membuat kue yang meyerupai dengan budaya dan keindahan alam yang ada di *Hawaii*. Menggambarkan budaya dan keindahan alam dari kepulauan *Hawaii* mempunyai tantangan tersendiri karena itu penulis harus kreatif dan mengasah kemampuan membuatnya agar dapat terlihat kemiripannya.

Komponen yang akan di buat penulis sebanyak 2 komponen utama. Yang pertama ada budaya yang terdiri dari patung *tiki*, dan rok rumbai penari hula. lalu komponen yang kedua ada keindahan alam mulai dari pantai, pohon kelapa, selancar, bunga-bunga, pasir pantai, dan kerang.

Dengan ini penulis memaparkan tampilan komponen-komponen dalam pembuatan *cake decoration* yang menjadi acuan bagi penulis.



Gambar 1.Patung Tiki

pinterest : lowe's, 2010

Patung tiki akan diaplikasikan oleh penulis menjadi *rolled fondant* dengan metode modeling di desain *cake decorating* yang di buat oleh penulis.



Gambar 2.Rok Rumbai Hula

Pinterest: Trivishop, 2018

Rok rumbai hula akan di aplikasikan oleh penulis menjadi *rolled fondant* dengan metode modeling di desain *cake decorating* yang di buat oleh penulis.



Gambar 3.Pantai

Google: Gogoo-tour, 2015

Pantai akan diaplikasikan oleh penulis menjadi *biscuit crumb* agar menirukan pasir yang ada di pantai dengan metode *biscuit* di hancurkan dan di simpan pada alas *cake* dan pada *tier* ke-1 pada bagian atasnya.



Gambar 4.Papan Selancar

Google: PNGEgg, 2018

Papan selancar akan diaplikasikan oleh penulis menjadi *rolled fondant* dengan metode cetak didesain *cake decorating* yang di buat oleh penulis.



Gambar 5.Pohon Kelapa

Google: Pngtree, 2018

Pohon kelapa akan di aplikasikan oleh penulis menjadi *rolled fondant* dengan metode *modelling* di desain *cake decorating* yang di buat oleh penulis.



Gambar 6.Kerang

Google: PxHere, 2017

Kerang akan diaplikasikan oleh Penulis menjadi *rolled fondant* dengan metode cetak didesain *cake decorating* yang di buat oleh penulis.



Gambar 7. Bunga Hibiscus

Google: iStock, 2018

Bunga hibiscus diaplikasikan oleh penulis dengan *rolled fondant* dengan metode *modelling* didesain *cake decorating* yang di buat oleh penulis.

2. Jenis Produk

Produk bertemakan *Hawaii* ini merupakan jenis produk *birthday cake decoration*. Target pemasaran pada *birthday cake* ini adalah usia 17 tahun ke atas. Dengan semakin meningkatnya peminat kue, para penjual kue semakin kreatif dalam membuat desain yang beraneka ragam dan bersaing dalam penjualan. Dalam pesta ulang tahun, kue yaitu hal yang penting dalam perayaan ulang tahun karena mewakili harapan-harapan untuk orang yang berulang tahun kedepannya. Masyarakat cenderung memilih desain kue sesuai keinginan dan selera mereka masing-masing. Dengan ini, penulis memilih *cake decoration* menggunakan teknik meniru rupa aslinya dan mengaplikasikan warna-warna yang cerah agar dapat menarik anak-anak remaja

3. Desain Produk

Berikut adalah konsep untuk desain produk dan ukurannya pada dekorasi kue dengan tema *Hawaii* yang penulis buat.



Gambar 8.HAWAII CAKE

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2021

Tema yang diangkat penulis dalam pembuatan *cake decoration* adalah *Hawaii*. *Cake* yang penulis *design* terdiri dari 3 *tier*, masing- masing *tier* memiliki dekorasi dan diameter berbeda menggunakan alas kue.

a. Tier 1 (bawah) `

1) Base

Pada *tier* paling bawah memiliki ukuran berdiameter 30 cm dan tinggi 15 cm. Penulis menutup seluruh permukaan kue menggunakan *rolled fondant* berwarna hijau. Dekorasi yang terdapat pada *tier* paling bawah berupa rumbai-rumbai yang dipakai penari hula khas Kepulauan *Hawaii*, dengan warna hijau. Tari hula merupakan tarian yang berasal dari Kepulauan *Hawaii*, dan menjadi salah satu ciri khas kebudayaan mereka. Berdasarkan sejarah, tarian hula diciptakan oleh orang-orang Polinesia yang ada di Kepulauan Hawaii 300 tahun silam. Ada beberapa versi mengenai asal-usul tari hula, yang populer diantaranya adalah kisah tentang Dewa Hi'iaka menari hula untuk meredakan kemarahan dari dewi gunung berapi yang bernama Dewi Pele.

2) Teknik

Pada tier pertama, teknik yang di gunakan adalah teknik *Cutting* yang di aplikasikan dalam membuat rok rumbai untuk membuat garis-garis pada *fondant* yang akan di potong untuk membuat rok rumbai.

3) Warna

Warna hijau pada tier pertama ini untuk membuat rok rumbai. Melambangkan kemakmuran, dan diharapkan dengan begitu orang yang berulang tahun selalu mendapatkan kemakmuran dalam hidupnya.

Pada bagian dasar *tier* pertama penulis menambahkan pasir pantai yang terbuat dari *biscuit crumbs*, sesuai dengan tema Kepulauan Hawaii yang terkenal karena banyak terdapat pantai yang indah. Penulis menambahkan figure binatang laut yaitu kerang yang di cetak menggunakan *plunger* kerang

sebanyak 4 kerang. Selain itu penulis menambahkan bunga *plumeria* sebanyak 12 buah. Terdapat 7 buah yang berwarna merah muda, 5 buah berwarna kuning, yang di letakkan di area pasir pantai yang di cetak menggunakan *plunger plumeria flowers*. Bunga *plumeria* merupakan salah satu bunga Kepulauan *Hawaii*. Teknik yang digunakan yaitu teknik *molding* yang di buat pada kerang, dan bunga *plumeria*.

b. Tier 2 (bagian tengah)

1) Base

Tier kedua dengan ukuran berdiameter 25 centimeter dan tinggi 15 centimeter. penulis menutup seluruh *tier* ke dua dengan *rolled fondant* berwarna biru muda.

2) Teknik

Pada *tier* kedua ini ada 3 figure Ombak air laut, pohon kelapa, papan selancar, bunga hibiscus dan daunnya, semuanya di bentuk dengan menggunakan teknik *molding*.

3) Warna

Pada *cover tier* kedua, warna yang digunakan warna biru muda. Warna tersebut melambangkan ketenangan, dan semangat. Di harapkan yang sedang berulang tahun menjadi lebih tenang dalam menghadapi kehidupan dan selalu bersemangat dalam setiap harinya.

4) Sejarah

Seperti di ketahui kepulauan *Hawaii* terkenal dengan destinasi wisata pantai nya karena memiliki ombak menantang bagi para peselancar. Salah satu destinasi yang populer di kepulauan *Hawaii* adalah terletak di Honolulu, yaitu pantai selatan Oahu. Di pantai ini sering di adakan kontes *surfing* yang di hadiri peselancar dari berbagai belahan dunia. Selain itu, ada juga destinasi wisata pantai seperti Pantai Makena, Pantai Kailua, Pantai Lanika, dan Pantai Maunakea.

5) Ornament

- Ombak air laut

Untuk membuat ombak penulis mengukur dahulu fondant sesuai dengan ukuran dummy dari tinggi dan lebar nya, pada ombak pertama dengan warna biru muda ukuran tinggi nya 20 cm, panjangnya 35 cm. pada ombak ke 2 dengan warna sedikit lebih biru tua dari ombak yang pertama, dengan ukuran tinggi nya 7 dan lebar 35 cm. pada ombak ke 3 dengan warna biru tua dengan tinggi 4 cm dan lebarnya 35 cm. penulis membuat semi ombak di cetak dengan setengah bentuk lingkaran dari tutup botol aqua.

- Papan selancar

Untuk membuat papan selancar penulis mencetak *fondant* berwarna kuning dengan pisau, penulis membentuk sendiri papan selancar sesuai dengan bentuk pada gambar, setelah dibentuk seperti papan selancar lalu penulis memberikan variasi pada papan selancar dari garis, bunga dengan warna biru, pink, dan orange.

- Pohon kelapa

Untuk membuat pohon kelapa penulis membuat daun dahulu dengan *fondant* berwarna hijau tua, cara mencetak pohon kelapa penulis mencetak menggunakan pisau lalu di bentuk dan di ukir seperti bentuk daun kelapa, lalu di masukkan kawat pada bagian tengah daun agar lebih kokok. Setelah itu membuat batang pohon kelapa dengan *fondant* berwarna coklat tua, dengan ukuran Panjang 10 cm, lalu batang di beri guratan dengan *stools* agar teksturnya sama dengan kayu.

- Bunga *hibiscus*

Untuk membuat bunga *hibiscus* penulis menggunakan *fondant* warna merah muda dengan teknik molding bunga *hibiscus* dengan 4 kelopak bunga, setelah di bentuk kelopak bunga lalu kelopak bunga disatukan, agar terlihat lebih menarik penulis melukis bagian pinggiran bunga dengan pewarna merah. Setelah itu penulis membuat daun bunga *hibiscus* dengan *fondant* berwarna hijau tua. Daun dibuat dengan teknik *molding*, agar daun terlihat kokoh masukkan kawat kedalam tengah daun.

- Pasir pantai

Penulis membuat pasir dengan *biscuit crumbs* yang di hancurkan. Lalu kemudian *biscuit crumbs* ditaburkan pada alas bawah *cake* sebagai pasir pantai.

c. **Tier 3**

1) Base

Bagian *tier 3* memiliki ukuran berdiameter 16 cm dengan tinggi 15 cm. penulis menutup seluruh *tier* ke tiga dengan *rolled fondant* berwarna coklat.

2) Teknik

Teknik yang digunakan pada *tier* ke 3 dengan membuat *figure* patung tiki yaitu teknik *carving* pada bagian pinggir muka patung tiki, karena akan membuat semi kayu. Teknik *molding* pada saat membuat 5 daun pada kepala patung tiki dan membuat mata patung tiki, mata patung tiki dibentuk dengan *ring cutter*, teknik membuat pohon kelapa sebagai telinga patung tiki menggunakan teknik *molding*. Untuk *figure* hidung, mulut, gigi, dan ada 4 garis lengkung di bagian atas mata patung tiki di bentuk sendiri dengan cara memanjangkan *fondant*

3) Warna

Warna yang paling banyak dipakai pada *tier* ketiga yaitu warna coklat. Warna coklat melambangkan ketabahan, kesederhanaan, keramahan, dan Kesehatan. diharapkan orang yang sedang berulang tahun menjadi orang tabah dalam menghadapi masalah, kesederhanaan dalam hidupnya, ramah kesemua orang, dan selalu diberi kesehatan. Pada daun di atas kepala tiki terdapan 2 daun berwarna kuning, 2 berwarna merah muda, dan 1 berwarna biru. Ada 4 daun kelapa berwarna hijau beserta 6 kelapa berwarna coklat. Warna biru pada bagian mulut patung tiki, warna putih pada bagian gigi pada patung tiki, warna coklat dan kuning pada bagian mata patung tiki, terdapat 4 *figure* garis lengkung pada bagian atas mata patung tiki dengan warna, biru, kuning, merah muda, dan coklat. Dan ada *figure* garis pada bagian bawah mulut patung tiki dengan warna merah muda dan kuning. Adapun *figure* batang kayu pada sisi patung tiki dibuat dengan menggunakan teknik *carving*.

4) Sejarah

Seperti di ketahui *Hawaii* mempunyai ciri khas patung yaitu patung *Tiki*. Patung *Tiki* menggambarkan dewa-dewi mitologi polinesia dan *Hawaii*. Bahan yang biasa di pakai untuk memahat patung *Tiki* umumnya menggunakan kayu dan batu.

Menurut fungsinya, ada dua penampilan patung *Tiki* yaitu tampilan yang terlihat marah dan tersenyum. Patung *Tiki* yang sedang marah menurut masyarakat setempat berfungsi untuk mengusir roh jahat. Sedangkan patung *Tiki* yang tersenyum di harapkan dapat membawa keberuntungan dan juga kebahagiaan. (Winter, 2012). Penulis menggunakan *fondant* untuk membuat *figure* patung *Tiki*. Kemudian, membentuk permukaan *tier* dengan membuat *figure* mata, hidung, bibir untuk lebih menunjukkan bentuk patung *Tiki*. Pada samping permukaan patung terdapat pohon kelapa yang menyerupai daun telinga pada patung *Tiki*, dan di atas penulis menambahkan daun di area kepala patung *Tiki*.

d. Dasar tier (alas)

Pada bagian dasar *tier* pertama penulis menambahkan pasir pantai yang terbuat dari *biscuit crumbs*, sesuai dengan tema Kepulauan *Hawaii* yang terkenal karena banyak terdapat pantai yang indah. Penulis menambahkan *figure* binatang laut yaitu kerang yang di cetak menggunakan *plunger* kerang sebanyak 4 kerang. Selain itu penulis menambahkan bunga *plumeria* sebanyak

12 buah. Terdapat 7 buah yang berwarna merah muda, 5 buah berwarna kuning, yang di letakkan di area pasir pantai yang di cetak menggunakan *plunger plumeria flowers*. Bunga plumeria merupakan salah satu bunga Kepulauan Hawaii. Teknik yang digunakan yaitu teknik *molding* yang di buat pada kerang, dan bunga *plumeria*.

4. Standard Recipe

Menurut Mufqi (2016), *standard recipe* yaitu panduan tertulis yang dapat menghasilkan suatu produk makanan, dan didalam nya terdapat informasi tentang serangkaian persiapan, porsi yang di butuhkan, banyaknya bahan yang di butuhkan, berbagai alat yang diperlukan, serta menyiapkan informasi yang diperlukan. *Standard recipe* juga dapat memberikan informasi mengenai cara memasaknya, oleh karena itu juru masak juga diharuskan mengerti isi dari *standard recipe*.

TABEL 1
STANDAR RESEP BUTTER CAKE

		KUE BERTEMAKAN HAWAII		Yield : 3 Tier
		Standar resep		Page : 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
MEMBUAT TIER KE – 1				
1	Siapkan			Alat dan bahan
2	Oleskan		Margarin dan tepung	Pada loyang
3	Siapkan			<i>Mixing bowl</i> yang siap di pakai
4	Masukan ke dalam <i>mixer</i>	1575 gr 1260 gr	Mentega Gula pasir	<i>Mixer</i> dengan kecepatan 2-3
5	Mixer			Sampai gula larut dan adonan menjadi lembut
6	Saring	1403 gr Sedikit	Tepung Garam	Ke dalam wadah
7	Campurkan		Tepung dan garam	Ke dalam adonan mentega dan gula

Sumber: STP NHI Bandung

TABEL 1
STANDAR RECIPE *BUTTER CAKE*
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8	pecahkan	22 butir	Telur	Kedalam adonan
9	Tuangkan lalu mixer			Dengan kecepatan 3-4
10	tambahkan		Tepung yang sudah di saring	Ke dalam adonan
11	tambahkan	15 gr	Vanilla essence	Ke dalam adonan yang sudah tercampur
12	Parut	1 buah	Jeruk lemon	Simpan kedalam wadah
13	tambahkan	250 gr	Jeruk yang telah di parut	Masukkan kedalam adonan lalu <i>mixer</i> dengan kecepatan sedang sampai bahan tercampur rata
14	Tuang		Adonan	Ke dalam <i>cake tin</i> . Lalu ratakan menggunakan spatula
15	Panggang		Adonan	Dengan suhu 175 °C

Sumber: STP NHI Bandung

TABEL 2

**STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII DENGAN
DUMMY**

		KUE BERTEMAKAN HAWAII		Yield : 3 Tier	
		Standar Resep		Page : 1	
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan	
MEMBUAT TIER KE – 1					
1	Uleni	1500	<i>Fondant</i>		Sampai teksturnya bisa di bentuk
2	Gilas		<i>Fondant</i>		Dengan <i>rolling pin</i>
3	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>		Dengan <i>plastic wrap</i>
4	Tutup		<i>Dummy</i>		Dengan fondant
5	Rapihkan		<i>Fondant</i>		Menggunakan <i>fondant smoother</i>
MEMBUAT ROK RUMBAI					
6	Uleni	400 gr	<i>Fondant</i>		Sehingga konsistensinya mudah di bentuk

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII DENGAN
DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7	Tambahkan	5 gr	Pewarna hijau	Kemudian uleni sampai warnanya tercampur
8	Gilas			Dengan <i>rolling pin</i> , sampai tinggi 20 cm dan lebar 100 cm
9	Potong		<i>Fondant</i>	Dengan tinggi 20 cm dan lebar 1 cm
10	Pasang			Rok menutupi <i>dummy</i> yang sudah ditutupi <i>fondant</i>
11	Taburkan		Biskuit crumb	Pada tier 1 di bagian atas dengan menyerupai pasir pantai

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII DENGAN
DUMMY
(LANJUTAN)

		KUE BERTEMAKAN HAWAII		Yield : 3 Tier
		Standard Recipe		Page : 1
No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
MEMBUAT TIER KE – 2				
1	Uleni	1000 gr	<i>Fondant</i>	Agar teksturnya bisa di bentuk
2	Tambahkan	5 tetes	Pewarna biru	Kedalam <i>fondant</i>
3	Uleni			Lagi sampai warnanya merata
4	Gilas		<i>Fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sesuai <i>size dummy</i> dengan lebar 24 cm dan tinggi 15 cm
5	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i>
6	Olesi		<i>Dummy</i>	Dengan cmc di bagian atas <i>dummy</i> supaya <i>fondant</i> bisa menempel
7	<i>Cover</i>			Dengan <i>fondant</i>
8	Rapihkan			Dengan <i>fondant smootler</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII DENGAN

DUMMY

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
MEMBUAT POHON KELAPA				
1	Uleni	100 gr	Fondant	Hingga konsistensinya mudah di bentuk
2	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan hijau	<i>Ke fondant</i>
3	Uleni			Lagi agar warnanya tercampur
4	Gilas			Dengan <i>rolling pin</i>
5	Cetak		<i>Fondant</i>	Dengan cetakan daun pohon kelapa sebanyak 6 daun
6	Masukkan		Kawat	Ke bagian tengah daun agar daun lebih terlihat konsistensinya
7	Uleni	50 gr	<i>Fondant</i>	Sampai konsistensinya mudah di bentuk

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII DENGAN
DUMMY
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
8	Tambahkan	2 tetes	Pewarna makanan warna coklat	Ke <i>fondant</i>
9	Uleni			Hingga warnanya rata
10	Bentuk		<i>Fondant</i>	Menyerupai batang pohon kelapa
11	Beri guratan			Pada batang pohon kelapa dengan <i>tools</i>
12	Masukkan		<i>Kawat</i>	Kedalam tangan batang pohong untuk di satukan dengan daun pohon kelapa
MEMBUAT BUNGA				
1	Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i>	Uleni hingga konsistensinya mudah di bentuk
2	Tambahkan	4 tetes	pewarna merah muda	Ke <i>fondant</i>
3	Uleni			Sampai tercampur merata

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 2

STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN *HAWAII* DENGAN*DUMMY*

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
4	Cetak		<i>Fondant</i>	Bentuk menyerupai bunga
5	Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> Warna hijau	Uleni sampai rata lalu cetak dengan cetakan daun
PAPAN SELANCAR				
1	Siapkan	100 gr	Fondant Pewarna kuning, merah muda, biru muda	Uleni sampai rata, lalu cetak dan bentuk menyerupai papan selancar
OMBAK LAUT				
1	Uleni	500 gr	<i>Fondant</i> Pewarna biru yang di gradasi 3 warna yang menyerupai warna air laut	Uleni sampai rata dengan pewarna, lalu bentuk menyerupai ombak laut

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII DENGAN
DUMMY
(LANJUTAN)

		KUE BERTEMAKAN		Yield : 3 Tier
		HAWAII		Page : 1
		Standard Recipe		
No	Method	Quantity	Ingredients	Explanation
MEMBUAT TIER KE – 3				
1	Uleni	600 gr	<i>Fondant</i>	Sampai teksturnya dapat dibentuk
3	Tambahkan	5 tetes	Pewarna coklat	Uleni sampai tercampur
2	Gilas		<i>Fondant</i>	Dengan <i>rolling pin</i> sesuai <i>size dummy</i> dengan lebar 16 cm dan tinggi 15 cm
3	<i>Cover</i>		<i>Dummy</i>	Dengan <i>plastic wrap</i>
4	Tutup		<i>Dummy</i>	Dengan <i>fondant</i>
5	Rapihkan		<i>Fondant</i>	Dengan <i>fondant smoother</i>
6	Beri			Garis-garis pada permukaan <i>dummy</i> dengan <i>tools</i> supaya terlihat seperti tekstur kayu

Sumber: hasil olahan penulis, 2021

TABEL 2
STANDAR RESEP DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII DENGAN
DUMMY
(LANJUTAN)




No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
PATUNG TIKI				
1	Uleni	500 gr	<i>Fondant</i>	Sampai Teksturnya bisa dibentuk
2	Tambahkan		Pewarna makanan biru, kuning, orange, merah muda, coklat	Untuk membuat ornament bentuk muka pada patung tiki
3	Uleni		<i>Fondant</i>	Sampai setiap warna tercampur rata
4	Bentuk		<i>Fondant</i>	Hingga menyerupai patung tiki

Sumber: hasil olahan penulis, 2021

5. Kebutuhan Peralatan



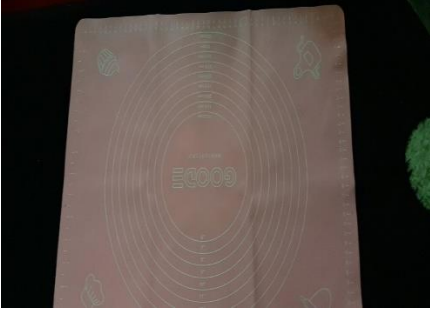
Penulis membutuhkan alat-alat untuk membantu memudahkan dalam proses produksi untuk membuat *cake decoration*. Berikut merupakan peralatan yang di gunakan oleh penulis:

TABEL 3
PERALATAN YANG DIGUNAKAN

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
1	Dummy D: 30 T: 15		Pengganti kue pada <i>cake</i> <i>dekorasi</i>
2	Dummy D: 24 T: 15		Pengganti kue pada <i>cake</i> <i>decoration</i>
3	Dummy D: 16 T: 15		Pengganti kue pada <i>cake</i> <i>decoration</i>




Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
4	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang bahan
5	<i>Round table</i>		Digunakan sebagai alas mendekorasi <i>dummy</i>
6	<i>Silicon Mat</i>		Digunakan untuk alas menggilas <i>rolled fondant</i>




Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
7	<i>Fondant Modelling Tools</i>		Alat untuk memberikan <i>detail</i> pada <i>rolled fondant</i>
8	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk memuluskan permukaan <i>rolled fondant</i>
6	<i>Pizza cutter</i>		untuk memotong <i>rolled fondant</i>




Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
9	<i>flower plunger</i>		Untuk mencetak bunga
10	Kerang <i>plunger</i>		Untuk mencetak kerang
11	Cetakan daun		Untuk mencetak daun pada pohon kelapa





Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
12	pisau		Dipakai untuk memotong atau mentriming <i>rolled fondant</i>
13	Kawat		Digunakan untuk membuat bunga <i>hibiscus</i> , pohon kelapa, patung tiki
14	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menggilas <i>rolled fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 3
PERALATAN YANG DIGUNAKAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR	NAMA ALAT	FUNGSI
12	Alas kue		Digunakan sebagai alas pada kue
13	<i>Ring cutter</i>		Untuk mencetak <i>figure mata</i>
14	Kuas		Untuk melukis bunga
15	Cetakan <i>Happy Birthday</i>		Untuk mencetak tulisan <i>happy birthday</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

6. Purchase order

Menurut Poskit (2019), *purchase order* merupakan suatu berkas yang dibuat oleh pembeli. Pembeli memperlihatkan *purchase order* yang akan dibeli dari pihak penjual untuk tahap melakukan transaksi. Berikut ini adalah *purchase order* yang di gunakan:

TABEL 4
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII
DENGAN MENGGUNAKAN DUMMY

No	Bahan	Spesifikasi	kuantitas	Harga pasar		Harga Total
					Satuan harga	
1	alas kue kotak	40 x 40	1	Buah	8.000.00	8.000.00
2	Dummy bulat	D : 30 cm T : 15 cm	1	Buah	35.000.00	35.000.00
3	Dummy bulat	D : 24 cm T : 15 cm	1	Buah	24.000.00	24.000.00
4	Dummy bulat	D : 16 cm T : 15 cm	1	Buah	15.000.00	15.000.00
5	Fondant	Tigerson	4000	gr	320.000.00	320.000.00
6	Pewarna hijau		1	Botol	3.000.00	3.000.00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 4
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII
DENGAN MENGGUNAKAN DUMMY
(LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan harga		
7	Pewarna biru	Pewarna makanan hakiki	1	Botol	3.000.00	3.000.00
8	Pewarna kuning		1	Botol	3.000.00	3.000.00
9	Pewarna coklat		1	Botol	3.000.00	3.000.00
10	Pewarna merah		1	Botol	3.000.00	3.000.00
11	Tepung pati jagung	Maizena	1	kg	15.000.00	15.000.00
12	Cmc	Kupu-kupu	43	gr	10.000.00	10.000.00
13	Biscuit	Regal	250	gr	16.500.00	16.500.00
TOTAL COST						458.500.00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII
BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

No	Bahan	Spesifikasi	kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan harga		
1	Rolled fondant	Tigerson	4	Kg	320.000.00	320.000.00
2	Alas kue kotak	40 x 40	1	buah	8.000.00	8.000.00
3	Pewarna hijau	Pewarna Makanan Hakiki	1	Botol	3000.00	3.000.00
4	Pewarna biru		1	Botol	3.000.00	3.000.00
5	Pewarna coklat		1	Botol	3.000.00	3.000.00
6	Pewarna kuning		1	Botol	3.000.00	3.000.00
7	Pewarna merah		1	Botol	3.000.00	3.000.00
8	Tepung pati jagung	Maizena	1	kg	15.000.00	15.000.00
9	Cmc	Kupu-kupu	40	gr	10.000	10.000
10	Tepung terigu	Segitiga serbaguna	1	kg	10.000	10.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5
PURCHASE ORDER DEKORASI KUE ULANG TAHUN HAWAII
BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan harga		
11	Gula pasir	Gulaku	1	kg	12.500.00	12.500.00
12	Margarin	Ancor	7	bungkus	33.500.00	234.500.00
13	Garam		250	gr	5000.00	5.000.00
14	Vanilla ekstra	Jansen	100	gr	43.500.00	43.500.00
15	Jeruk lemon		250 gr	buah	8000.00	8.000.00
16	Telur	ayam	22	pcs	23.000.00	46.000.00
17	Biscuit	Regal	250	Gr	16.500.00	16.500.00
TOTAL COST						744.000.00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

7. Recipe Costing

Menurut Scott (2021), *recipe costing* adalah langkah untuk menjabarkan suatu menu menjadi bahan-bahan individual dengan tujuan yaitu untuk menentukan biaya dari bahan-bahan atau pengeluaran dari resep tersebut. Berikut adalah *resep costing* dari cake dekorasi berbahan dasar *dummy* dan menggunakan bahan dasar *butter cake*.

TABEL 6
RESEP COSTING BERBAHAN *DUMMY*

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
					Satuan harga	
1	Alas kue kotak	40 x 40 cm	1	Buah	8.000.00	8.000.00
	Dummy bulat	D : 30 cm T : 15 cm	1	Buah	35.000.00	35.000.00
	Dummy bulat	D : 24 cm T : 15 cm	1	Buah	24.000.00	24.000.00
	Dummy bulat	D : 16 cm T : 15 cm	1	Buah	15.000.00	15.000.00
2	Rolled fondant	Tigerson	4000	gr	370.000.00	296.000.00
3	Pewarna hijau	Pewarna makanan hakiki	15 ml	Botol	3.000.00	3.000.00
4	Pewarna biru		10 ml	Botol	3.000.00	. 2.000.00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 202

TABEL 6
RESEP COSTING BERBAHAN *DUMMY*
(LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan harga		
5	Pewarna kuning	Pewarna makanan hakiki	3 ml	Botol	3.000.00	600.00
6	Pewarna makanan coklat		10 ml	Botol	3.000.00	2.000.00
7	Pewarna makanan merah		5 ml	Botol	3.000.00	1.000.00
8	Tepung jagung pati	Maizena	500 gr	kg	15.000.00	7.500.00
9	Cmc	Kupu-kupu	43	Gr	9.500.00	9.500.00
10	Kawat		1	ikat	20.000.00	20.000.00
11	Flower tape		1	roll	3.000.00	3.000.00
12	Biscuit	Regal	250	gr	16.500.00	16.500.00
TOTAL COST						443.100.00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7
RESEP COSTING DENGAN BAHAN BUTTER CAKE

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
				Satuan harga		
1	<i>Rolled fondant</i>	Tigerson	4000	gr	370.000.00	296.000.00
2	Alas kue kotak	40 x 40 cm	1	Buah	8.000.00	8.000.00
3	Pewarna hijau	Pewarna Makanan Hakiki	15 ml	Botol	3.000.00	3.000.00
4	Pewarna biru		10 ml	Botol	3.000.00	2.000.00
5	Pewarna coklat		10 ml	Botol	3.000.00	2.000.00
6	Pewarna kuning		3 ml	Botol	3.000.00	600.00
7	Pewarna merah		5 ml	Botol	3.000.00	1.000.00
8	Tepung pati jagung	Maizena	500 gr	Kg	15.000.00	7.500.00
9	Cmc	Kupu-kupu	43	Gr	10.000.00	10.000.00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 7

RESEP COSTING DENGAN BAHAN *BUTTER CAKE*

(LANJUTAN)

No	Bahan	Spesifikasi	Kuantitas	Harga pasar		Harga Total
					Satuan harga	
10	Tepung terigu	Segitiga serbaguna	1403	kg	20.000.00	14.030.00
11	Gula pasir	Gulaku	1260	gr	12.500.00	15.750.00
13	Margarin	Ancor	1575	gr	33.500.00	232.433.00
14	Garam		3	gr	5.000.00	0,06.00
15	Vanilla ekstra	Jansen 100 gr	15	gr	43.500.00	6.525.00
16	Jeruk lemon		250	gr	8.000.00	8.000.00
17	Biscuit	Regal	250	gr	16.500.00	16.500.00
18	Telur	Ayam	22	pcs	23.000.00	15.812.00
TOTAL COST						639.149.00

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

8. Selling price

Menurut Mulyadi (2005), *selling price* adalah menentukan harga yang akan di bebankan pada konsumen yang didapat dari perhitungan biaya produksi ditambah oleh biaya non-produksi dan laba yang diinginkan. Penulis

mengambil contoh rumus *selling price* dalam diktat *Food& Brverage Cost control II STP NHI Bandung* (2002), tertulis bahwa rumus *selling price* yaitu:

$$\text{Selling price} = \frac{\text{cost of food}}{\text{Desired Food Cost \%}}$$

Dengan menggunakan rumus di atas, berikut ini adalah hasil perhitungan dari jual untuk dekorasi kue ulang tahun *Hawaii*:

TABEL 8
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR *DUMMY*

<i>Item</i>	<i>Rerice cost</i>
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 443.100
<i>CREATIVITY AND ART 20%</i>	Rp. 295.400
<i>OVERHEAD 20%</i>	Rp. 295.400
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 1.023.900
<i>DESIRED COST PERCEN 30%</i>	Rp. 1.477.000
<i>SELLING PRICE</i>	Rp. 1.500.000
<i>TOTAL PROFIT</i>	Rp. 476.100

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 9
SELLING PRICE BERBAHAN DASAR BUTTER CAKE

<i>Item</i>	<i>Recipe cost</i>
<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp. 639.149
<i>CREATIVITY AND ART 20%</i>	Rp. 426.009
<i>OVERHEAD 20%</i>	Rp. 426.009
<i>TOTAL COST</i>	Rp. 1.491.169
<i>DESIRED COST PERCEN 30%</i>	Rp. 2.130.496
<i>SELLING PRICE</i>	Rp. 2.200.000
<i>TOTAL PROFIT</i>	Rp. 708.831

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Kegiatan ini dilakukan dan pelaksanaannya di rumah penulis yang berada di alamat:

Kp. Pasir cabe, RT/RW 03/08, Kec. Pagaden, Kab.subang

Jawa Barat. 41252

2. Waktu

- a) Kegiatan Latihan Usulan Tugas Akhir Presentasi Produk.

Waktu kegiatan Latihan presentasi produk ini adalah pada bulan Agustus – Desember 2021.

- b) Pelaksanaan Usulan Penelitian Tugas Akhir presentasi produk. Waktu

Pelaksanaan usulan tugas akhir presentasi produk ini adalah pada bulan Januari 2022.