

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Cake Decorating* atau seni menghias kue adalah suatu teknik yang digunakan dalam dunia patiseri dimana kue disajikan dengan berbagai macam hiasan seperti *frosting*, krim ataupun hiasan manis lainnya dengan tujuan membuat tampilan kue menjadi lebih menarik dan enak dilihat. Kue yang dihias pertama kali muncul pada saat pemerintahan Ratu Elizabeth I sekitar abad ke 17. Meskipun kue yang ditampilkan pada saat itu bukanlah sebagai kue pengantin melainkan sebagai *centrepiece* dalam *banquet* acara tersebut. Kue tersebut dihias dengan marzipan, atau adonan yang terbuat dari tepung almond.

Meskipun seni menghias kue telah ada sejak abad ke 17, tradisi tersebut masih ada hingga sekarang. *cake decorating* sering digunakan pada acara-acara jamuan dan acara penting. Seiring berjalannya waktu semakin banyak media atau hiasan yang bisa digunakan untuk mempercantik dalam menghias kue. Salah satunya adalah dengan penggunaan *fondant*.

*Fondant* adalah adonan manis yang terbuat dari air, gula dan juga *glucose syrup* yang dimasak sampai mencapai suhu *soft ball stage* kemudian dituangkan ke meja marmer dan di uleni hingga berwarna putih. Kata *fondant* berasal dari Bahasa Prancis yaitu "*fondre*" yang memiliki arti meleleh. Hal ini dikarenakan *fondant* memiliki sensasi lumer ketika di dalam mulut. *Fondant* pertama kali diciptakan pada abad ke 16. Pada awalnya *fondant* terbuat dari campuran air

mawar, gula, sari lemon, putih telur dan *gum paste*. *Fondant* memiliki 2 jenis karakteristik yaitu *poured fondant* dan *rolled fondant*. *Poured fondant* atau *fondant* cair pertama kali digunakan untuk melapisi kue-kue kecil dengan cara mencelupkan kue tersebut dan dibiarkan sampai lapisan *fondant* mengeras atau dikenal dengan istilah *petit four*. Karena *fondant* cair memiliki rasa manis yang kuat, *fondant* cair seringkali ditambahkan perisa seperti almond, coklat dan juga ditambahkan asam sitrat (Maggett, 2011).

Sedangkan *rolled fondant* adalah adonan padat yang ditipiskan dengan menggunakan *rolling pin* dan biasa digunakan untuk menutupi permukaan kue sehingga permukaan kue terlihat mulus (Peters, 2016). Cara mengaplikasikannya pun cukup mudah, yaitu dengan menipiskan *rolled fondant* pada permukaan meja yang telah ditaburi dengan tepung maizena sampai dengan ketebalan yang diinginkan, kemudian diletakkan di atas kue dan dirapikan dengan menggunakan *fondant smoother* untuk mendapatkan permukaan *fondant* yang halus. Penggunaan maizena bertujuan agar pada saat *fondant* ditipiskan, *fondant* tidak menempel pada permukaan meja

Kue yang akan ditutupi dengan *rolled fondant* sebaiknya jenis kue yang kokoh, tidak memiliki banyak remah. Hal ini dikarenakan kue tersebut harus bisa menahan beban dari *rolled fondant* itu sendiri. *Rolled fondant* memiliki warna dasar putih yang bisa kemudian ditambahkan pewarna makanan untuk membuat tampilan lebih menarik. . Karena sifatnya yang mudah dibentuk, *fondant* jenis ini juga dapat dibuat sebagai hiasan seperti bentuk bunga, hewan ataupun bentuk-bentuk lainnya. Penggunaan *rolled fondant* banyak diminati orang karena pengaplikasiannya yang mudah serta mudah ditemukan di toko bahan kue.

Pada kesempatan ini, penulis mengambil tema "*Dreamcatcher*" yang diaplikasikan ke dalam sebuah *cake decoration* dalam pembuatan tugas akhir. *Dreamcatcher* merupakan sebuah benda dengan bentuk lingkaran dengan susunan jaring ditengahnya yang menyerupai jaring laba-laba, serta terdapat hiasan berupa bulu unggas dan juga manik-manik yang terbuat dari kayu. *Dreamcatcher* pertama kali diperkenalkan oleh suku Ojibwe, sebuah suku asli yang mendiami Amerika dan Kanada.

Sebuah legenda bermula ketika seorang anak kepala suku di hutan tersebut terserang penyakit demam. Tidak hanya mengalami demam, anak tersebut juga diganggu oleh mimpi-mimpi buruk yang membuatnya sulit untuk tidur. Untuk mengatasi hal tersebut, seorang wanita dari suku tersebut kemudian membuat alat yang mampu "menangkap" mimpi buruk. Dengan melengkungkan ranting *red willow* membentuk lingkaran, ia kemudian mengisi bagian tengah menggunakan tendon hewan membentuk pola jaring laba-laba. Jimat ini kemudian digantungkan di tempat tidur sang anak. Akhirnya demam anak itu pun mereda dan dapat kembali tidur dengan nyenyak. Jimat ini yang kemudian dikenal dengan nama *dreamcatcher* (Oberholtzer, 2017).

*Dreamcatcher* sering dikenal juga sebagai "*sacred hoops*" karena dipercaya memiliki kekuatan untuk mengusir roh-roh jahat dan juga sebagai jimat untuk melindungi orang yang sedang tidur, khususnya anak-anak. Suku Ojibwe terkenal sebagai suku yang senang berburu, menangkap dan juga memancing untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari. Suku Ojibwe sangat menghargai alam, terbukti dari pakaian yang mereka gunakan dan juga peralatan lain seperti perahu yang mereka buat dari kulit pohon *birchbark*. Mereka juga membangun rumah

mereka dengan menggunakan kulit kerbau yang dibentuk menyerupai kerucut yang dikenal dengan nama *tepee* /*tē.pē*/.

Dalam kehidupan sehari-hari, laki-laki dan wanita akan membagi tugas. Pada wanita akan bertanggung jawab terhadap tugas-tugas di tempat tinggal mereka disaat para lelaki pergi ke hutan untuk berburu makanan. Ketika mereka menyambut anggota keluarga baru, bayi akan dibungkus dan diikat pada *tikanagans*, yaitu sebuah papan kayu dimana bayi tersebut diletakkan di dalamnya dan akan dibawa oleh sang ibu di punggungnya. Untuk melindungi anaknya dari ancaman dan juga roh jahat pada saat mereka tidur, sebuah jimat kemudian dikaitkan pada gagang *tikanagans* (Oberholtzer, 2017).

Ada hubungan erat antara penduduk asli yang melakukan kegiatan berburu dan menangkap dengan jaring-jaring yang terdapat pada jimat yang dibuat untuk melindungi bayi mereka. Dalam membuat *dreamcatcher*, ranting *red willow* dibengkokkan membentuk lingkaran dengan diameter 5-10 cm yang kemudian dibuat jaring-jaring menggunakan tendon hewan di dalamnya menyerupai sarang laba-laba. Kemudian diberi hiasan manik-manik yang terbuat dari kayu dan juga bulu-bulu unggas yang digantungkan pada bagian bawah. Jimat ini lalu dipasangkan pada gagang *tikanagans* dimana terletak di depan muka sang bayi atau dikalungkan pada leher bayi. (Graham, 2014)

Bentuk lingkaran pada *dreamcatcher* memiliki arti lingkaran kehidupan dimana diartikan sebagai matahari dan bulan yang selalu melintasi langit dari pagi menuju malam. Jaring-jaring yang terdapat ditengahnya berfungsi sebagai

penangkap mimpi buruk yang dialami ketika tidur seperti laba-laba yang siap menangkap mangsanya di sarang yang ia buat.

Ketika *dreamcatcher* digantungkan pada tempat tidur, *dreamcatcher* dipercaya mampu menangkal segala mimpi buruk yang datang dan hanya akan menangkap mimpi-mimpi baik. Ketika mimpi baik tertangkap, maka mimpi itu akan menembus *dreamcatcher* dan meluncur secara perlahan melalui bulu-bulu yang menggantung dan jatuh ke atas orang yang sedang tidur (Navarro, 2017).

Di zaman sekarang, *dreamcatcher* tidak lagi dianggap benda yang mistis ataupun menyeramkan. Para pengrajin juga turut serta dalam menyebarkan *dreamcatcher*. Mereka mulai memodifikasikan *dreamcatcher* dengan berbagai bentuk dan warna yang menarik. Meskipun telah menggunakan bahan yang jauh berbeda dengan bahan yang digunakan pada *dreamcatcher* aslinya, tak sedikit orang yang percaya akan manfaat *dreamcatcher* sebagai penangkal mimpi dan menggantungkannya tidak hanya pada tempat tidur tetapi juga pada mobil, jendela, atau sebagai hiasan dinding. Bahkan *dreamcatcher* ini sendiri telah berubah citranya menjadi salah satu tren anak muda seperti pada baju, kalung, gantungan kunci dan aksesoris lainnya. Media sosial juga memiliki peran dalam menyebarkan *dreamcatcher* sebagai salah satu tren dimana foto artis-artis ataupun model memamerkan busana bertemakan *dreamcatcher* pada *platform* media sosial seperti *Instagram, Twitter, Tumblr*, ataupun *Pinterest*. (Winasis, 2015)

Selain itu, kue ulang tahun bertemakan *dreamcatcher* juga mulai banyak dijumpai di negara-negara seperti Amerika dan Kanada dimana negara tersebut merupakan suku Ojibwe berasal, terutama pada acara *baby shower*. Terlebih lagi,

*dreamcatcher* kini menginspirasi para pembuat aksesoris untuk mengaplikasikannya kedalam kerajinan tangan seperti gantungan kunci, kalung, tas, dan juga anting.

Berikut beberapa contoh barang yang menggunakan *dreamcatcher* sebagai *design* ataupun tema:

1) *Dreamcatcher Birthday Cake*

Penggunaan tema *dreamcatcher* pada kue ulang tahun sering dijumpai, terlebih di Amerika dan Kanada, tempat dimana suku Ojibwe berasal. *Dreamcatcher* yang memiliki makna sebagai pelindung menginspirasi para pembuat kue untuk membuat kreasi baru dengan menjadikan *dreamcatcher* sebagai tema utama.

**GAMBAR 1**

***DREAMCATCHER BIRTHDAY CAKE***



Sumber: [Pinterest.com](https://www.pinterest.com), 2019

2) *Dreamcatcher Cake* untuk *Baby Shower*

Sama halnya dengan kue ulang tahun, *dreamcatcher* juga umum digunakan sebagai tema pada acara *baby shower* yaitu suatu acara dimana

calon orang tua akan mengundang para tamu untuk bersama-sama mengetahui jenis kelamin apa bayi yang tengah dikandung oleh sang calon ibu. Selain itu, *shower* dalam kata “*baby shower*” memiliki makna bayi tersebut akan “dihujani” oleh hadiah-hadiah yang diperlukan dan akan digunakan ketika bayi tersebut lahir ke dunia (Cooke, 1986).

## GAMBAR 2

### *DREAMCATCHER CAKE for BABY SHOWER*



Sumber: [royalbakeryusa.com](http://royalbakeryusa.com), Sarajeane Santiago, 2019

### 3) Aksesoris *Dreamcatcher*

Sejak awal abad ke 21, *dreamcatcher* telah berkembang menjadi sebuah usaha pemasaran. *Dreamcatcher* yang diproduksi secara massal mulai mudah dijumpai. Salah satunya adalah aksesoris yang bertemakan *dreamcatcher*. Mulai dari kalung, anting, gelang, hingga tas. Secara keseluruhan, *dreamcatcher* dapat dijumpai di hampir seluruh dunia. Beberapa aksesoris *dreamcatcher* tak hanya dibuat oleh pengrajin industri rumahan, tetapi dibuat juga perusahaan yang bergerak di bidang aksesoris.

Di Indonesia sendiri, ada 4 perusahaan pembuat dreamcatcher di Bali yang mengespor hasil kerajinan tersebut ke beberapa negara seperti Amerika, Jepang, Thailand, dan Nepal (Obelthotzer, 2017)

**GAMBAR 3**  
**AKSESORIS *DREAMCATCHER***



Sumber: [etsy.com](https://www.etsy.com), [weheartit.com](https://www.weheartit.com)

Dalam penggunaannya, kue bertemakan *dreamcatcher* biasa ditujukan sebagai kue ulang tahun anak-anak dan juga pada acara *baby shower*. Kue bertemakan *dreamcatcher* banyak ditemukan di Amerika Serikat dan Kanada. Hal inilah yang membuat penulis tertarik untuk membuat *cake decoration* bertemakan *dreamcatcher* untuk acara *baby shower*. Pada kesempatan kali ini, penulis menggunakan *styrofoam* sebagai *base* dalam presentasi produk kue bertemakan *dremacatcher*.

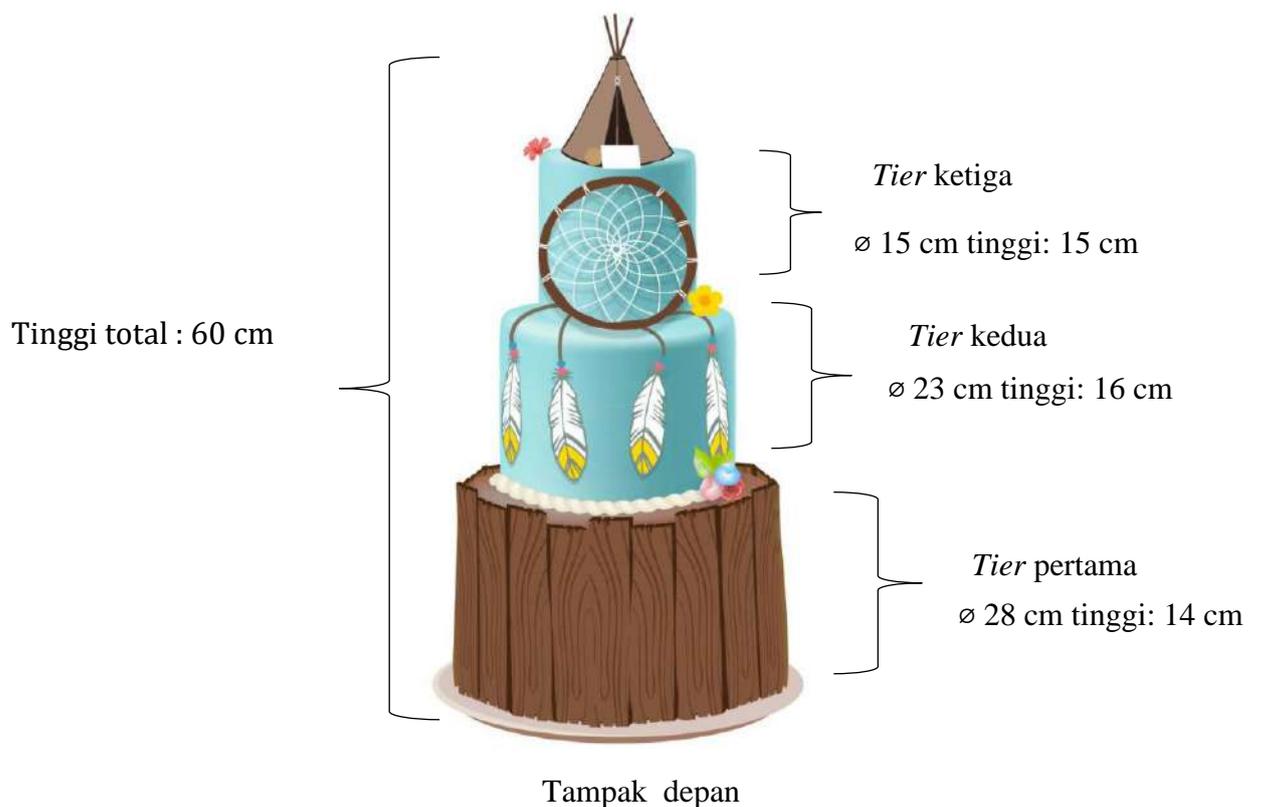
## B. Desain Produk

Dalam penyusunan usulan produk pada pembuatan tugas akhir *Food Presenting*, terdapat tema, jenis, bentuk, warna, ukuran kue dan juga dasar atau *base* dalam pembuatan produk.

### 1. Konsep Produk

Konsep yang diambil oleh penulis adalah kue bertemakan *dreamcatcher*. Penulis terinspirasi dari melihat banyaknya aksesoris yang bertemakan Indian dan bohemian dimana *dreamcatcher* dijadikan salah satu aksesoris seperti kalung, anting, gelang, tas dan aneka aksesoris lainnya. Penulis kemudian mencari inspirasi *cake decoration* bertemakan *dreamcatcher* di *website* yang kemudian penulis kembangkan dan memberi sentuhan tambahan oleh penulis.

**GAMBAR 4**  
**DESAIN GAMBAR**





Tampak belakang

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Pada *tier* pertama, penulis menggunakan *fondant* yang dibentuk menyerupai papan kayu, dimana terdapat detail serat-serat kayu. Pada *tier* kedua dan ketiga penulis melapisi dengan *fondant* berwarna biru. Kemudian, penulis menghias bagian bawah *tier* kedua dengan *fondant* yang dikepang menyerupai tali panjang yang mengelilingi *tier* kedua dan pada bagian depan penulis menghias dengan bulu-bulu dengan warna putih dan warna emas pada bagian ujung, serta meletakkan manik-manik berwarna biru dan merah muda yang tersambung dengan tali.

Selain itu, penulis meletakkan *dreamcatcher* pada bagian depan *tier* kedua. Pada *tier* kedua dan ketiga penulis meletakkan bunga-bunga dibagian belakang dengan ranting yang dibentuk melingkar. Jenis bunga yang digunakan

adalah bunga mawar berwarna merah, bunga daffodil berwarna kuning dan putih, bunga *petunia* yang berwarna putih, bunga *morning glory* berwarna merah muda, biru, dan ungu. Selain itu penulis menambahkan ranting-ranting serta daun-daun untuk memberikan warna cerah. Pada *tier* ketiga, penulis akan meletakkan *teepee* dan juga figur seorang bayi yang sedang tertidur.

Untuk menunjang presentasi produk, penulis menggunakan *cake bottom* berlapis kertas perak dengan *stand* kayu dibawahnya agar produk mudah untuk diangkat.

## 2. Filosofi Produk

Semua elemen-elemen yang dimasukkan pada *cake decoration* ini mengandung unsur-unsur alam. Kayu pada *tier* pertama melambangkan banteng daripada *dreamcatcher*. Kayu tersebut diletakkan paling bawah dimaksudkan untuk melindungi sosok bayi yang sedang tertidur di *tier* paling atas. Motif kayu pada *tier* pertama juga memiliki arti tanah, dimana kayu dimanfaatkan suku Ojibwe dalam kehidupan mereka sehari-hari seperti untuk membuat api, membuat alat berburu dan juga *canoe*, sebuah sampan kecil yang terbuat dari pohon *birchbark*.

Warna biru pada *tier* kedua melambangkan air, dimana suku Ojibwe selain berburu hewan liar di hutan, suku ini juga suka berburu hewan-hewan di laut, sedangkan warna biru pada *tier* ketiga melambangkan langit dimana hewan-hewan seperti burung hidup dan menjadi salah satu hewan buruan suku Ojibwe. Warna biru juga melambangkan kekuatan dan kedamaian dimana

*dreamcatcher* dipercaya memiliki kekuatan untuk mengusir roh-roh jahat dan juga menangkap mimpi-mimpi buruk serta memberikan rasa tenang saat tidur.

Tali yang terdapat pada bagian bawah *tier* kedua ini mempresentasikan tendon atau urat hewan yang biasa digunakan untuk membuat jaring laba-laba. Selain itu, bulu-bulu pada *dreamcatcher* digunakan sebagai media turunnya mimpi indah ke atas orang yang sedang tidur. Sentuhan warna emas pada bulu *dreamcatcher* dipercaya dapat menangkai roh-roh jahat yang ingin mendekat karena warnanya yang mencolok.

Selain itu, pada bagian atas bulu-bulu *dreamcatcher*, penulis meletakkan manik-manik yang diartikan sebagai mimpi baik yang tidak bisa melalui jaring yang kemudian diabadikan pada *dreamcatcher*. Warna biru dan merah muda pada manik-manik merepresentasikan jenis kelamin dimana warna biru diartikan sebagai laki-laki dan merah muda yang berarti perempuan.

Pada *tier* ketiga, penulis menghias bagian depan dengan *dreamcatcher* serta hiasan beberapa bunga dibagian belakang *tier* seperti bunga mawar, petunia, daffodil, dan bunga *morning glory* yang diletakkan pada *fondant* yang dibentuk menyerupai ranting yang melingkar dari *tier* kedua hingga *tier* ketiga.

Masing- masing bunga memiliki makna tersendiri. Bunga-bunga yang dipilih juga merupakan bunga-bunga yang tumbuh di daerah Amerika Serikat dan Kanada, tempat suku Ojibwe berasal. Bunga mawar memiliki makna cinta serta ketulusan hati. Bunga *morning glory* adalah bunga yang memiliki bentuk seperti terompet dan bermekaran di pagi hari. Itulah alasan dinamakannya *morning glory* yang berarti kemuliaan pagi. Bunga *morning glory* memiliki arti kasih sayang.

Bunga *daffodil* memiliki arti menghormati, terlahir kembali dan juga semangat baru. Bunga *daffodil* dikenal juga sebagai bunga maret dimana bunga ini tumbuhnya pada awal tahun. Bunga petunia memiliki arti kepercayaan.

Secara keseluruhan kue ini mengartikan perlindungan dan juga kebahagiaan akan kelahiran anggota baru dalam sebuah keluarga yang disimboliskan pada *dreamcatcher*, kayu pada *tier* pertama dan juga *tepee*. Selain itu, kue ini diharapkan membawa harapan dan kasih sayang yang digambarkan pada hiasan bunga-bunga yang berada di sekitar *dreamcatcher*.

### 3. Bentuk dan Ukuran Produk

Pada pembuatan *cake decoration* ini, penulis memilih bentuk bulat karena mengingat bentuk *dreamcatcher* berbentuk lingkaran, maka akan lebih seimbang jika bentuk kue yang digunakan juga berbentuk bulat menyesuaikan dengan bentuk *dreamcatcher*. Pada *tier* pertama penulis memilih dasar *styrofoam* dengan ukuran diameter 28 cm dengan tinggi 14 cm. Pada *tier* kedua penulis menggunakan dasar *styrofoam* dengan ukuran diameter 23 cm dengan tinggi 16. Pada *tier* ketiga penulis menggunakan dasar *styrofoam* dengan ukuran diameter 15 cm dengan tinggi 15 cm. Dengan ukuran diameter yang mengecil disetiap *tier* nya akan menghasilkan bentuk yang proporsional sehingga kue ini seimbang dan terlihat kokoh.

### 4. Media Penunjang

Dalam pembuatan presentasi produk “Kue Bertemakan *Dreamcatcher*”, penulis menggunakan *cake bottom* berukuran 30 cm yang telah dilapisi oleh kertas perak di atasnya sebagai alas penunjang kue.

### C. Tinjauan Produk

#### 1. *Standard Recipe*

Dalam pembuatan Presentasi Produk ini, penulis menggunakan *styrofoam* sebagai pengganti kue. Jika diaplikasikan ke dalam bentuk kue sungguhan, maka penulis akan menggunakan *butter cake* sebagai dasar dan juga *buttercream* sebagai lapisan kue. Penggunaan *butter cake* digunakan karena *butter cake* biasa digunakan pada kue bertingkat, dimana *butter cake* memiliki bentuk yang kokoh serta cocok diaplikasikan dengan *fondant* di atasnya. Penulis menggunakan 6 kali resep *butter cake* dan 2 kali resep *buttercream* untuk membuat kue bertema *dreamcatcher* dengan 3 *tiers*. Berikut ini resep *butter cake* dan *buttercream*:

**TABEL 1**  
**BUTTER CAKE**

*Yield : 1 whole ø 22-24 cm*

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Kocok	250 gr 250 gr	Mentega Gula	Dalam satu wadah hingga pucat dan mengembang
Masukkan	8 butir	Kuning telur	Satu per satu sambil dicampur sampai tercampur rata
Masukkan	250 gr	Tepung terigu ( <i>soft</i> )	
Aduk			Hingga tercampur rata
Kocok	6 butir	Putih telur	Hingga kaku di wadah terpisah

Sumber: ncc-indonesia.com

**TABEL 2**  
**BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

*Yield : 1 whole ø 22-24 cm*

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Campur			Putih telur yang sudah di kocok kedalam wadah mentega, aduk rata
Tuang			Adonan ke dalam loyang yang telah diolesi dengan margarin dan dilapisi dengan kertas roti
Panggang			Hingga berwarna kecoklatan dengan suhu 180°C selama kurang lebih 45 menit

**TABEL 2**  
**BUTTERCREAM**

*Yield: 500 gr*

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Didihkan	100 gr 200 gr	Air Gula	Dalam <i>sauce pan</i> hingga mencapai suhu 120°C
Kocok	100 gr	Putih Telur	Dalam <i>mixer</i> hingga kaku ketika campuran gula sudah mencapai 115°C
Tuang			Perlahan campuran gula kedalam putih telur sambil dikocok dengan kecepatan tinggi
Tambahkan	250 gr	Mentega	Ke dalam campuran putih telur yang telah dingin

Sumber: The Ritz Carlton Langkawi

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**

*Yield: 1 cake 3 tiers*

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>PROSES MELAPISI TIER PERTAMA</b>			
Siapkan	1 pc	<i>Styrofoam</i> dengan diameter 28 cm, tinggi 14 cm	
<i>Cover</i>			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Campurkan	750 gr 10 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan
Uleni			Hingga warna tercampur rata
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> hingga mencapai ketebalan 5 mm dengan diameter 56 cm.
Lem			<i>Styrofoam</i> dengan CMC
<i>Cover</i>			Permukaan dan samping <i>styrofoam</i>
Rapikan			Permukaan dan sisi <i>styrofoam</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<i>Trimming</i>			Sisa <i>fondant</i> menggunakan <i>pizza cutter</i>
<b>PROSES MEMBUAT MODEL KAYU</b>			
Campur	550 gr 6 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna coklat	Dengan
Uleni			Hingga tercampur rata
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> hingga mencapai ketebalan 5mm
Potong			Dengan ukuran 5 cm x 15-15,5 cm
Buat			Sekitar 15 buah
Buat			Guratan-guratan menyerupai kayu menggunakan <i>medeling tools</i>
Lekatkan			Di sekeliling tier dengan CMC
Siapkan	5 ml 3 tetes	Alkohol Pewarna coklat	Dalam mangkuk
Kuas			Campuran pewarna pada model kayu untuk memberikan efek gradasi

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>PROSES MELAPISI TIER KEDUA</b>			
Siapkan	1 pc	<i>Styrofoam</i> dengan diameter 22 cm dan tinggi 14 cm	
<i>Cover</i>			Menggunakan <i>plastic wrap</i>
Campur	650 gr 8 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna biru	Dengan
Uleni			Hingga tercampur rata
<i>Roll</i>	400 gr		<i>Fondant</i> sampai mencapai ketebalan 5 mm
Lem			Sisi atas dan samping <i>styrofoam</i> dengan CMC
<i>Cover</i>			Bagian permukaan dan sisi <i>styrofoam</i>
Rapikan			Sisi <i>styrofoam</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>PROSES MELAPISI TIER KETIGA</b>			
Siapkan	1 pc	<i>Styrofoam</i> dengan diameter 15 cm dan tinggi 15 cm	
<i>Cover</i>			<i>Styrofoam</i> dengan <i>plastic wrap</i>
Campur	300 gr 4 tetes	<i>Fondant</i> <i>Pewarna biru</i>	Dengan
<i>Roll</i>	300 gr		<i>Fondant</i> sampai mencapai ketebalan 5 mm
Lem			Permukaan dan sisi <i>styrofoam</i> dengan CMC
<i>Cover</i>			Permukaan dan sisi <i>styrofoam</i>
<i>Trimming</i>			Sisa <i>fondant</i> dengan menggunakan <i>pizza cutter</i>
Rapikan			Permukaan dan sisi <i>styrofoam</i> menggunakan <i>fondant smooter</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>PROSES MEMBUAT DREAMCATCHER</b>			
Siapkan	36 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	Yang telah dibagi menjadi 12 bagian (Untuk pengeringan yang lebih cepat dapat menggunakan CMC pada <i>fondant</i> )
<i>Roll</i>			Masing-masing adonan hingga mencapai panjang 16 cm
Susun			Masing-masing helai pada pola <i>dreamcatcher</i> yang telah dibuat sebelumnya dan telah diberi lem sebelumnya
<i>Roll</i>	35 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	Memanjang sampai 40 cm
Letakkan			Dipinggir jaring-jaring <i>dreamcatcher</i> yang telah dibuat

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>PROSES MEMBUAT BUNGA MAWAR</b>			
Campur	50 gr 2 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna merah	Dengan
Uleni			<i>Fondant</i> hingga tercampur rata
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sampai ketebalan 3 mm
Cetak			Dengan menggunakan cetakan mawar dengan berbagai ukuran
Siapkan	2 pcs	Kawat	
Bengkokkan			Ujung kawat membentuk oval
Buat			Kuncup dengan menggunakan <i>fondant</i> pada kawat
Pipihkan			<i>Fondant</i> yang sudah dicetak dengan menggunakan <i>modeling tools</i> di atas <i>foam pad</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>PROSES MEMBUAT PETUNIA</b>			
Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	
<i>Roll</i>			Sampai ketebalan yang diinginkan
Cetak			Menggunakan cetakan petunia
Pipihkan			Bagian ujung bunga dengan menggunakan <i>modeling tools</i>
Masukkan			Kawat pada bagian bawah bunga
Letakkan	3 pcs	Putik berwarna kuning	Pada tengah bunga petunia
<b>PROSES MEMBUAT MORNING GLORY</b>			
Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	
	50 gr	muda <i>Fondant</i>	
	20 gr	berwarna ungu <i>Fondant</i>	
		berwarna putih	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<b>MORNING GLORY MERAH MUDA</b>			
Ambil			8 gr <i>fondant</i> merah dan 3 gr <i>fondant</i> berwarna putih
Pipihkan			<i>Fondant</i> merah
Letakkan			<i>Fondant</i> putih ditengahnya
Bulatkan			Adonan
Buat			Kawah pada bagian tengah menggunakan <i>modeling tools</i>
Pipihkan			Bagian ujung pada kawah
Letakkan	3-5 pcs	Putik berwarna kuning	Pada bagian tengah
<b>MORNING GLORY UNGU</b>			
Ambil			8 gr <i>fondant</i> ungu dan 3 gr <i>fondant</i> putih
Pipihkan			<i>Fondant</i> ungu
Letakkan			<i>Fondant</i> putih di tengah <i>fondant</i> ungu

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN KUE DREAMCATCHER**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Bulatkan			Adonan
Buat			Kawah pada bagian tengah <i>fondant</i> dengan <i>modeling tools</i>
Pipihkan			Bagian ujung pada kawah
Letakkan	3-5 pcs	Putik berwarna kuning	Didalam kawah
<b>PROSES MEMBUAT BUNGA DAFFODIL</b>			
Siapkan	70 gr 1 tetes	<i>Fondant</i> perwarna kuning	Dengan
	10 gr 1 tetes	<i>Fondant</i> Pewarna orange	Dengan
	70 gr	<i>Fondant</i> putih	
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> kuning hingga mencapai ketebalan 2 mm
Cetak			Menggunakan tutup <i>noozle</i> diameter 2 cm sebanyak 6 buah

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN DREAMCATCHER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Susun			Melingkar dan rekatkan menggunakan CMC
Rekatkan			Pada kawat yang sudah diberi lem
Ambil	2 gr		<i>Fondant</i> berwarna orange
Buat			Kawah dengan menggunakan <i>modelling tools</i>
Letakkan			Bagian tengah bunga
Letakkan	3-5 pcs	Putik berwarna kuning	Di tengah bunga
<b>PROSES MEMBUAT TEPEE</b>			
Campur	200 gr 6 tetes ½ sendok teh	<i>Fondant</i> pewarna cokelat CMC	Dengan
Siapkan	1 pc	Cetakan <i>tepee</i>	Yang telah di <i>print</i>
<i>Roll</i>			Adonan sampai mencapai ketebalan 5 mm

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN DREAMCATCHER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
Potong			<i>Fondant</i> mengikuti bentuk pola cetakan <i>teepee</i>
Letakkan			Pada cetakan <i>teepee</i> yang sudah bentuk
Keringkan			2-3 hari sampai <i>teepee</i> benar-benar kering
<b>PROSES MEMBUAT BULU DREAMCATCHER</b>			
Siapkan	100 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	
Siapkan	1 pc	Cetakan bulu <i>dreamcatcher</i>	
<i>Roll</i>			Adonan sampai ketebalan 3 mm
Potong			<i>Fondant</i> mengikuti cetakan
Buat			Garis-garis menggunakan <i>modelling tools</i>
<b>PROSES MEMBUAT DAUN</b>			
Siapkan	70 gr  70 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau muda <i>Fondant</i> berwarna hijau muda	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 3**  
**STANDARD RECIPE PEMBUATAN DREAMCATCHER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> sampai ketebalan 2 mm
Potong			Adonan membentuk daun dengan berbagai ukuran
Buat			Garis-garis menggunakan <i>modelling tools</i>
<b>PROSES MEMBUAT TALI</b>			
Siapkan	150 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	
Siapkan	1 pc	<i>Fondant mold</i> berbentuk tali	
<i>Roll</i>			Adonan <i>fondant</i> memanjang
Letakkan			Pada cetakan <i>fondant</i>
Keluarkan			Secara perlahan dari cetakan
Beri			CMC pada bagian bawah <i>tier</i> kedua
Letakkan			Tali pada sekeliling bagian bawah <i>tier</i> kedua

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

## 2. Purchase list

Berikut adalah daftar *purchase list* yang penulis butuhkan dalam membuat *The Dreamcatcher cake* pada Tugas Akhir *Food Presenting*

**TABEL 4**

***PURCHASE LIST DENGAN DASAR STYROFOAM***

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Pasaran</b>
1	<i>Cake Styrofoam</i> (d : 28 cm, t: 14 cm)	1	<i>pc</i>	Rp 70.000
2	<i>Cake Styrofoam</i> (d: 23 cm, t: 16 cm)	1	<i>pc</i>	Rp 65.000
3	<i>Cake Styrofoam</i> (d: 15 cm, t: 15 cm)	1	<i>pc</i>	Rp 45.000
4	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp. 70.000 /kg
5	Pewarna kuning	1	botol (20 ml)	Rp. 24.000
6	Pewarna biru	1	botol (60 ml)	Rp. 21.000
7	Pewarna merah	1	botol (20 ml)	Rp. 24.000
8	Pewarna hijau muda	1	botol (20 ml)	Rp 46.000
9	Pewarna hijau tua	1	botol (60 ml)	Rp. 21.000
10	Pewarna coklat	1	botol (60 ml)	Rp. 21.000
11	Pewarna ungu	1	botol (60 ml)	Rp. 21.000
12	Pewarna orange	1	botol (60 ml)	Rp. 21.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 4

**PURCHASE LIST DENGAN DASAR STYROFOAM (LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasaran
13	Kawat bunga	1	<i>pack</i>	Rp. 10.000
14	Putik bunga	1	<i>pack</i>	Rp. 3.500 / <i>pack</i>
15	Alkohol	1	botol (100 ml)	Rp. 18.000
16	<i>Gold dust</i>	1	botol (5 gr)	Rp. 39.000
17	Maizena	1	kg	Rp. 15.000
18	CMC	1	botol (30 gr)	Rp. 9.000
19	<i>Cake bottom</i>	1	<i>pc</i>	Rp 30.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 5

**PURCHASE LIST DENGAN DASAR BUTTER CAKE**

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasaran
1	Telur	2	kg	Rp. 22.000/kg
2	Gula	2	kg	Rp. 17.000/kg
3	Tepung terigu ( <i>soft flour</i> )	1,5	kg	Rp. 12.900/kg
4	Mentega	9	<i>pack @</i> 227 gr	Rp. 33.000/ <i>pack</i>
5	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp. 70.000/kg
6	Pewarna kuning	1	botol	Rp. 24.000
7	Pewarna merah	1	botol	Rp. 24.000
8	Pewarna coklat	1	botol	Rp. 21.000
9	<i>Gold Dust</i>	1	botol	Rp. 39.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 5

**PURCHASE LIST DENGAN DASAR BUTTER CAKE (LANJUTAN)**

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Pasaran</b>
10	Pewarna orange	1	<i>pc</i>	Rp. 21.000
11	Pewarna hijau muda	1	<i>pc</i>	Rp. 46.000
12	Pewarna hijau tua	1	<i>pc</i>	Rp. 21.000
13	Pewarna biru	1	<i>pc</i>	Rp. 21.000
14	Pewarna ungu	1	<i>pc</i>	Rp. 21.000
15	Kawat bunga	1	<i>pack</i>	Rp. 10.000/ <i>pack</i>
16	Putik bunga	1	<i>pack</i>	Rp. 3.500/ <i>pack</i>
17	Alkohol	1	<i>pc</i>	Rp. 18.000
18	Maizena	1	kg	Rp. 15.000
19	CMC	1	botol	Rp. 9.000
20	<i>Cake Bottom</i>	1	<i>pc</i>	Rp 40.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

## 3. Alat yang dibutuhkan sebagai penunjang dalam Presentasi Produk

TABEL 3

## DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG DIBUTUHKAN

NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
<i>Styrofoam</i>		Digunakan sebagai dasar pengganti kue
<i>Cake stand</i>		Digunakan untuk alas meletakkan kue di atasnya
<i>Silicone Mat</i>		Digunakan sebagai alas untuk pengerjaan agar permukaan meja tidak kotor
<i>Modelling tools</i>		Digunakan sebagai alat untuk membentuk <i>fondant</i>

Sumber : Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

**TABEL 6**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG DIBUTUHKAN**  
**(LANJUTAN)**

NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
<i>Rollng pin</i>		Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i>
<i>Foam pad</i>		Digunakan sebagai alas dalam membuat bunga untuk mendapatkan hasil bergelombang
Kuas		Untuk mengaplikasikan CMC dan juga memberikan detail warna pada <i>fondant</i>

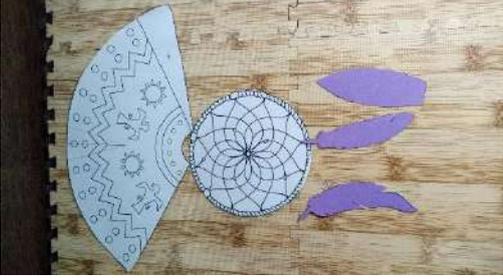
Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

**TABEL 6**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG DIBUTUHKAN**  
**(LANJUTAN)**

NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
<i>Plastic wrap</i>		Digunakan untuk melapisi <i>styrofoam</i>
Penggaris		Digunakan untuk mengukur ukuran <i>fondant</i> dan memotong garis lurus pada <i>fondant</i>
Pisau		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i>

Sumber: Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

**TABEL 6**  
**DAFTAR PERALATAN DAN PERLENGKAPAN YANG DIBUTUHKAN**  
**(LANJUTAN)**

NAMA	GAMBAR	KEGUNAAN
<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan permukaan <i>fondant</i>
<i>Rope silicone mold</i>		Digunakan untuk menghasilkan bentuk kepangan <i>fondant</i>
<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang <i>fondant</i> yang digunakan
<i>Pola dreamcatcher</i>		Digunakan sebagai cetakan pada <i>fondant</i>

Sumber: Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2019

#### 4. *Recipe costing*

*Recipe costing* adalah suatu kegiatan untuk mengetahui harga produk akhir berdasarkan harga bahan yang digunakan dalam pembuatannya yang kemudian menjadi acuan dalam menentukan harga jual atau *selling price*. Dalam hal ini, penulis menggunakan *selling price* yang ditulis oleh Andrew Spencer dan Neil Rippington dalam buku berjudul “*Math & English for Hospitality and Catering*” sebagai berikut:

$$\text{SELLING PRICE} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Food cost as a \% of the selling}} \times 100$$

Berikut adalah *recipe costing* yang dibuat oleh penulis

**TABEL 4**

***RECIPE COSTING DENGAN DASAR STYROFOAM***

<b>No</b>	<b>Bahan</b>	<b>Kuantitas</b>	<b>Satuan</b>	<b>Harga Pasaran</b>	<b>Harga Penggunaan</b>
1	<i>Cake Styrofoam</i> (d : 28 cm, t: 14 cm)	1	<i>pc</i>	Rp 70.000	Rp. 70.000
2	<i>Cake Styrofoam</i> (d: 23 cm, t: 16 cm)	1	<i>pc</i>	Rp 65.000	Rp. 65.000
3	<i>Cake Styrofoam</i> (d: 15 cm, t: 15 cm)	1	<i>pc</i>	Rp 45.000	Rp. 45.000
4	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp. 70.000/kg	Rp. 245.000
5	Pewarna kuning	2	gr	Rp. 24.000 /botol	Rp. 3.200
6	Pewarna merah	5	gr	Rp. 24.000 /botol	Rp. 2.000
7	Pewarna coklat	10	ml	Rp. 21.000 /botol	Rp. 3.500
8	Pewarna ungu	5	gr	Rp. 21.000 /botol	Rp. 1.750
9	Pewarna biru	10	ml	Rp. 21.000 /botol	Rp.3.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 5**  
**RECIPE COSTING DENGAN DASAR STYROFOAM**  
**(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
10	Pewarna hijau muda	2	ml	Rp. 46.000 /botol	Rp. 4.600
11	Pewarna hijau tua	2	ml	Rp. 21.000 /botol	Rp. 700
12	Pewarna orange	5	gr	Rp. 21.000 /botol	Rp. 1.750
13	Kawat Bunga	1,5	<i>pack</i>	Rp.10.000/ <i>pack</i>	Rp. 5.000
14	Putik Bunga	1	<i>pack</i>	Rp. 3.500/ <i>pack</i>	Rp. 3.500
15	Alkohol	10	ml	Rp. 18.000 /botol	Rp. 1.800
16	<i>Gold Dust</i>	2	gr	Rp. 39.000 /botol	Rp. 15.600
17	Maizena	500	gr	Rp. 15.000/kg	Rp.7.500
18	CMC	15	gr	Rp 9.000/botol	Rp. 4.500
19	<i>Cake bottom</i>	1	<i>pc</i>	Rp 20.000	Rp. 20.000
	<b>TOTAL</b>				<b>Rp. 503.900</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 6

**RECIPE COSTING DENGAN DASAR BUTTER CAKE**

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
1	Telur	2	kg	Rp. 22.000/kg	Rp. 44.000
2	Gula	2	kg	Rp. 17.000/kg	Rp. 34.000
3	Tepung terigu ( <i>soft flour</i> )	1,5	kg	Rp. 12.900/kg	Rp. 19.350
4	Mentega	9	<i>pack @</i> 227 gr	Rp. 33.000/ <i>pack</i>	Rp. 297.000
5	<i>Fondant</i>	5	kg	Rp. 70.000/kg	Rp. 245.000
6	Pewarna kuning	2	gr	Rp. 24.000 /botol	Rp. 4.000
7	Pewarna merah	5	gr	Rp. 24.000 /botol	Rp. 2.000
8	Pewarna coklat	10	gr	Rp. 21.000 /botol	Rp. 3.500
9	<i>Gold Dust</i>	2	gr	Rp. 39.000 /botol	Rp. 15.600
10	Pewarna <i>orange</i>	5	gr	Rp. 46.000 /botol	Rp. 5.750
11	Pewarna ungu	5	gr	Rp. 21.000 /botol	Rp. 1.750
12	Pewarna biru	10	ml	Rp. 21.000 /botol	Rp.3.500
13	Pewarna hijau tua	2	ml	Rp. 21.000 /botol	Rp. 700

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 7**  
**RECIPE COSTING DENGAN DASAR BUTTER CAKE**  
**(LANJUTAN)**

No	Bahan	Kuantitas	Satuan	Harga Pasaran	Harga Penggunaan
14	Pewarna hijau muda	2	ml	Rp. 46.000 /botol	Rp. 4.600
15	Kawat bunga	1,5	pack	Rp. 10.000 /pack	Rp. 5.000
16	Putik bunga	1	pack	Rp. 3.500/pack	Rp. 3.500
17	Alkohol	10	ml	Rp. 18.000 /botol	Rp. 1.800
18	Maizena	500	gr	Rp. 15.000/kg	Rp. 7.500
19	<i>Cake bottom</i>	1	pc	Rp. 30.000	Rp 30.000
20	CMC	15	gr	Rp 9.000/botol	Rp 4.500
	<b>TOTAL</b>				<b>Rp. 733.050</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 8**  
**SELLING PRICE DENGAN DASAR STYROFOAM**

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp 503.900
<i>Desired Cost Percent</i>	30 %
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 1.679.666
<i>Actual Selling Price</i>	<b>Rp. 1.700.000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 9**  
**SELLING PRICE DENGAN DASAR BUTTER CAKE**

<i>ITEM</i>	<i>RECIPE COST</i>
<i>Total Recipe Costing</i>	Rp. 733.050
<i>Desired Cost Percent</i>	30 %
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp. 2.443.500
<i>Actual Selling Price</i>	<b>Rp 2.500.000</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan**

## 1. Lokasi:

Jl. Geger kalong tengah no 12, Bandung

## 2. Waktu Pelaksanaan:

September, November, dan Desember 2019