

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Dekorasi kue sebagai seni dan aktivitas memungkinkan kita untuk mengekspresikan diri dalam banyak hal. Dekorasi kue dapat membangun berbagai bakat seperti membuat kue, memasak, menyesuaikan rasa, berfikir, mendesain, dan menyesuaikan warna juga mempelajari ornamen. Mendekorasi kue juga bisa mengubah *layer cake* biasa menjadi suatu mahakarya (LoCicero, 2007)

Dekorasi kue bermula sejak tahun 1494, pada saat itu banyak kue yang didekorasi menggunakan pasta *almond* yang disebut juga sebagai marzipan. Kue berdekorasi ini muncul pertama kali pada masa pemerintahan Ratu Elizabeth I dari Britania Raya, tetapi kue tersebut tidak diperuntukkan untuk pernikahan melainkan sebagai bagian dekorasi (*center piece*) dari acara perjamuan (Garret, 2010)

Semakin terampil seseorang dalam mendekorasi kue tersebut, semakin tinggi pula harga jual kue tersebut. *Cake decoration* memiliki beberapa tujuan (castle wedding cake, 2022), yaitu meningkatkan kualitas kue, meminimalisir dan menutupi kekurangan pada bentuk kue, menjadi simbolis dalam menyatakan ungkapan maksud dari mendekorasi kue, dan menarik perhatian orang – orang yang melihatnya (*center of interest*).

Ada beberapa unsur yang harus dipertimbangkan dalam merancang kue, yaitu skema warna, tekstur, bentuk, dan desain yang diinginkan. Skema warna kue terdiri dari berbagai warna palet mulai dari warna yang lembut sampai warna yang berani. Untuk tekstur kue bisa halus dengan menggunakan *rolled fondant* atau

bertekstur seperti menggunakan teknik *piping* pada kue. Tema yang diambil juga ada banyak jenisnya mulai dari yang dramatis, unik, tradisional, atau tergantung musim atau *trend*, dan juga elegan. Bentuk kue tradisional bisa berbentuk bulat atau persegi, saat ini bentuk kue sudah ada berbagai macam mulai dari setengah lingkaran, ataupun yang sengaja dipahat atau dibentuk sesuai keinginan pelanggan. Untuk desain akhir dapat menggabungkan berbagai teknik, termasuk *piping* sederhana, dilukis, bordir, marzipan yang dibentuk, semua tergantung dari permintaan *customer* (Garret, 2010)

Dekorasi kue biasanya disesuaikan dengan tema sebuah acara. Maka dari itu, selain menjadikan tampilan kue menjadi menarik, dekorasi kue juga dijadikan sebuah simbolis ucapan dan harapan untuk yang menerimanya. Salah satu acara yang tradisinya selalu menggunakan kue adalah acara ulang tahun.

Kue ulang tahun telah menjadi tradisi selama beberapa dekade. Merayakan ulang tahun seseorang adalah tradisi yang berlanjut hingga hari ini, dan orang yang berulang tahun biasanya disajikan kue spesial. Kue ulang tahun sama mewahnya dengan kue pernikahan di akhir era victoria (Garret, 2013)

Secara historis, *rolled fondant* merupakan hasil pengolahan lebih lanjut dari *fondant icing*. *Rolled fondant* termasuk ke dalam bahan mendekorasi kue yang cukup mudah digunakan dalam pembuatan kue. Dari abad ke-17 hingga abad ke-19, istilah *icing* biasanya berarti bahwa kue tersebut dilapisi menggunakan marzipan yang merupakan makanan perayaan. Sebagai bahan model, biasanya marzipan dipasangkan dengan *rolled fondant* karena keduanya bisa dibentuk, di pahat, atau dicetak menjadi *centerpiece* yang indah. *Rolled fondant* sendiri dikembangkan pada tahun 1558. Resepnya termasuk air mawar, gula, jus lemon,

putih telur, dan *tragacanth* (Garret, 2012).

Dalam menggunakan *rolled fondant* sebagai media dekorasi kue, dibutuhkan kue dengan struktur yang kokoh untuk menahan berat dari *rolled fondant* itu sendiri. Kue yang dilapisi dengan menggunakan *rolled fondant* dapat ditambahkan dekorasinya menggunakan *royal icing* berbentuk bunga, *gumpaste flower* dan coklat yang dibentuk. Satu – satunya kelemahan dari *rolled fondant* adalah rasanya. *Rolled fondant* adalah gula yang rasanya seperti adonan *marshmallow*. Terutama merek *fondant* komersil. Namun rasanya dapat diperkaya dengan menggunakan ekstrak atau *candy oil*, tetapi mungkin masih akan menyisakan sedikit *aftertaste*. Alasan mengapa *rolled fondant* sangat digemari adalah karena tampilannya yang cantik dan elegan. Maka dari itu, kue pernikahan yang mewah dan kue untuk merayakan sesuatu yang spesial lainnya sering dihias menggunakan *rolled fondant* (Garret, 2012).

Terdapat beberapa teknik mendekorasi kue dengan menggunakan *rolled fondant* yaitu:

1. *Ruffling*, adalah salah satu teknik membentuk *fondant* agar terlihat seperti rok bagian bawah anak perempuan.
2. *Classical drapery*, adalah teknik membentuk *fondant* yang digulung, disatukan, dan dibuat menyerupai lipatan kain.
3. *Freehand drapery*, membentuk *fondant* agar menyerupai tirai berlipat yang dirancang dengan indah.
4. *Appliqué*, adalah salah satu teknik membentuk *fondant* dengan memotongnya sesuai bentuk yang diinginkan lalu ditumpuk kembali dengan *fondant* berwarna lain agar terlihat seperti berlapis atau 3D.

5. *Braiding*, adalah teknik membentuk *fondant* dengan cara mengepang *fondant* seperti mengepang rambut.
6. *Ribon bouquet*, adalah teknik membentuk *fondant* dengan menempelkan 2 warna *fondant* untuk menciptakan satu garis.
7. *Tassels*, adalah dengan mendorong *fondant* menggunakan cetakan agar terlihat seperti jumbai.

Semuanya memiliki cara dan metode pembuatannya masing – masing dalam mendekorasi kue menggunakan *rolled fondant*. (Garret, 2012)

Untuk menyelesaikan tugas akhir ini akan menggunakan teknik menghias kue yang cocok dalam pembuatan kue ulang tahun dengan tema “*flower bouquet*”. Dalam hal mendekorasi kue, kita juga dituntut harus memahami hal-hal dasar mengenai *florist*, karena tidak sedikit orang yang menyukai dekorasi kue dengan rangkaian-rangkaian bunga indah. Kue berdekorasi *flower bouquet* ini cocok untuk kue ulang tahun, pernikahan, maupun hari *valentine*. Tentu tergantung dari tema perayaan itu sendiri.

Seperti dekorasi kue, *bouquet* atau *flower arrangement* juga bagian dari suatu acara. Sejak awal peradaban, orang-orang telah menggunakan dekorasi bunga, yang terdiri dari tanaman hidup atau kering ataupun tanaman buatan, untuk mempercantik lingkungan dan orang-orang yang menerimanya. Bunga juga mengambil peran penting dalam festival rakyat, upacara keagamaan, beberapa perayaan public, dan tentu saja pernikahan. (Berrall, J. S, 2019)

Oleh karena itu, secara langsung bunga juga memainkan peran yang dominan dalam mendesain kue. Dekorasi kue terus berkembang selama bertahun-tahun, dan mode serta tren setiap era mencerminkan desain kue pada saat itu.

Penggunaan bunga telah menjadi pilihan dalam mendekorasi kue dari bertahun – tahun yang lalu hingga sekarang. Dengan kata lain, penggunaan bunga akan selalu menjadi bagian dalam mendekorasi kue kapanpun masanya.



Sumber: Pinterest, 2022

GAMBAR 1 *FLOWER BOUQUET*

Istilah merangkai bunga sama saja seperti kata mendesain. Ketika bunga diletakkan dalam wadah tanpa memikirkannya desainnya, bunga itu akan tetap indah dengan sendirinya, tetapi tanpa penataan. Bentuk, warna, garis, dan tekstur adalah elemen desain dasar yang dipilih dan kemudian disusun menjadi satu kesatuan yang harmonis berdasarkan konsep desain, yaitu keseimbangan, skala, ritme, harmoni, proporsi, dan dominasi konsep. Berikut adalah penjelasan dari elemen dasar penataan bunga:

1. Warna, bunga memiliki beragam jenis warna yang dapat dipilih untuk dijadikan karangan bunga
2. Bentuk, seperti warnanya, bunga juga memiliki beragam bentuk yang alaminya sudah indah, tetapi bunga juga bisa dibentuk secara tidak alami

dengan membuat komposisi abstrak kontemporer, yaitu dengan memanipulasi cabangnya, menekuk, memakai alang-alang untuk mengisi ruang dan menciptakan bentuk baru.

3. Garis, garis dalam karangan bunga dapat berupa cabang-cabang panjang yang ramping dan menjulang seperti *delphinium*, *salvia*, dan *lupine*.
4. Tekstur, adalah kualitas dari permukaan, seperti memiliki banyak kelopak bunga, halus, ataupun kasar.

Rangkaian bunga bukan hanya mencakup bunganya saja, tetapi juga wadah penyimpanan mereka (Berrall, J.S, 2019)

B. Usulan Produk

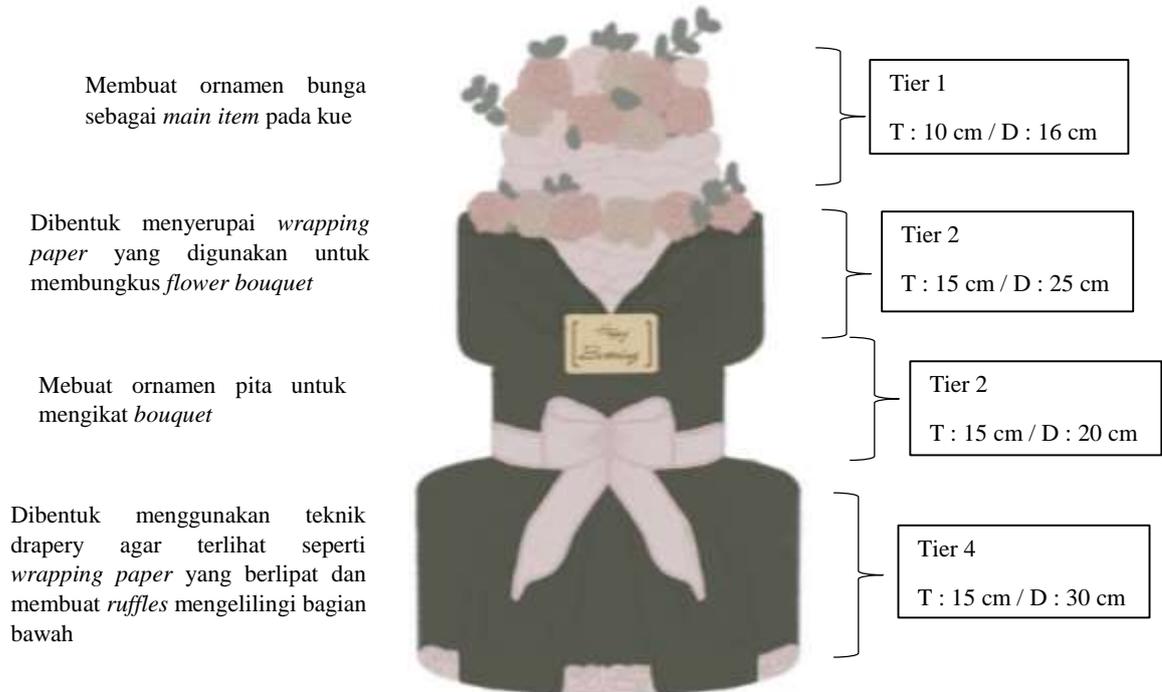
Dalam pembuatan ke ulang tahun ini, *dummy* akan digunakan sebagai media pengganti kue asli. Untuk kue asli akan menggunakan *classic chocolate cake* dengan *french vanilla buttercream filling*.

Tema yang akan digunakan untuk dekorasi kue ini adalah *flower bouquet* untuk kue ulang tahun. Maka dari itu, akan menggunakan bunga-bunga yang bernuansa *soft* yang cocok untuk acara ulang tahun. Untuk proses pengerjaannya akan membuat beberapa bentuk bunga dengan menggunakan *fondant* sebagai bahannya.

Saat menambahkan sentuhan kreatifitas pada kue, ada beberapa poin yang perlu dipertimbangkan terkait acaranya. Untuk merencanakan kue yang sempurna untuk acara tersebut, penelitian kue akan mencakup tentang apa yang disukai dan tidak disukai orang yang merayakan, tema acara, warna yang relevan, dekorasi tempat, dan banyak lagi. Perencanaan dapat mengadaptasi dari desain *template*,

atau mengembangkan desain sendiri dari awal (LoCicero, 2007).

Berikut adalah desain kue ulang tahun bertemakan *flower bouquet*:



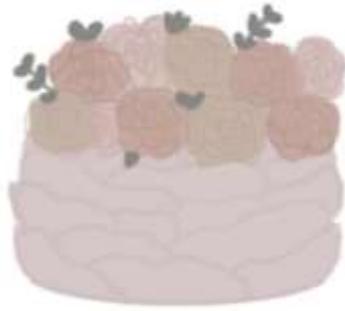
Sumber: Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 2 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA *FLOWER BOUQUET*

Dengan banyaknya detail dalam pembuatan kue ulang tahun ini, diharapkan dapat untuk meningkatkan kemampuan dalam hal mendekorasi kue, membentuk *rolled fondant*, dan tentu dapat melatih kemampuan dalam hal *time management*.

Terdapat 4 tingkat atau *tier* dalam pembuatan dekorasi kue ini:

1. *Tier* pertama



Sumber: Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 3 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA *FLOWER BOUQUET*

TIER KE-1

Untuk *tier* pertama, akan menggunakan *dummy* sebagai media pengganti kue berukuran diameter 16 cm dan tinggi 10 cm. Pertama kue akan dilapisi menggunakan *fondant* berwarna hijau muda sebagai warna dasar kue.

Teknik yang akan digunakan pada *tier* pertama adalah teknik *ruffling*. Teknik *ruffling* adalah salah satu teknik membentuk *fondant* agar terlihat seperti rok bagian bawah anak perempuan dan mudah dibuat dengan menggunakan *rolled fondant* (Garrett, 2012). *Ruffles* akan ditempelkan pada *dummy* sampai menyentuh *tier* kedua agar terbentuk seperti *wrapping paper* yang tidak seperti teratur layaknya pembungkus *flower bouquet*.

Ornamen yang akan digunakan untuk *tier* pertama adalah bunga-bunga mawar berwarna *light pink* dan *ranunculus*, diisi dengan ranting berdaun. Simbol atau arti dari masing-masing bunga berbeda-beda walaupun dari jenis yang sama, misalnya bunga mawar merah dengan bunga mawar pink memiliki arti dan melambangkan hal yang berbeda padahal datang dari satu jenis bunga. Bunga mawar berwarna *light pink* jika dalam sebuah buket melambangkan kebahagiaan dan kegembiraan (Good Housekeeping, 2022). Sedangkan bunga *Ranunculus*

melambangkan cinta, simpati, dan kekaguman. Maka dari itu bunga ranunculus merupakan hadiah yang tepat untuk diberikan kepada orang yang spesial, orang tua, maupun teman dekat (Moulton, 2021).

Jumlah bunga yang akan digunakan adalah bunga mawar sebanyak 8 buah bunga ranunculus dan 15 buah bunga mawar. Berat dan ukuran dari masing-masing bunga yaitu bunga mawar berukuran 7 cm dengan berat 12 gr dan bunga ranunculus berukuran 8 cm dengan berat 13 gr.

2. *Tier* kedua



Sumber: Olahan Penulis, 2022

**GAMBAR 4 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA *FLOWER BOUQUET*
*TIER KE-2***

Untuk *tier* kedua, yaitu dengan melapisi *dummy* yang digunakan sebagai media pengganti kue berukuran diameter 25 cm dan tinggi 15 cm. Lalu, melapisi bagian depannya dengan menggunakan *fondant* berwarna hijau seperti pada *tier* pertama sebagai warna dasarnya. Kemudian akan dilapisi lagi bagian depannya menggunakan teknik *ruffles*. Lalu, ukur *fondant* dengan ukuran 40 cm x 18 cm sebanyak 2 buah lalu pasang ke bagian kanan dan kiri, lalu dibentuk seperti

layaknya *wrapping paper* pada pembuatan *flower bouquet*.

Untuk membentuk *fondant* agar seperti *wrapping paper* untuk bagian dalamnya bisa menggunakan teknik *ruffling*.

3. *Tier* ketiga



Sumber: Olahan Penulis, 2022

GAMBAR 5 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA FLOWER BOUQUET TIER KE-3

Seperti kedua *tier* di atasnya, tier ini akan menggunakan *dummy* sebagai media pengganti kue berukuran diameter 20 cm dengan tinggi 10 cm. Lalu di lapisinya menggunakan *fondant* berwarna hijau tua.

Teknik yang akan digunakan dalam membuat *tier* ketiga sama dengan kedua *tier* di atasnya yaitu hanya di lapisinya menggunakan *fondant* berwarna hijau tua.

Ornamen yang akan digunakan hanya pita yang juga dibentuk menggunakan teknik *drapery*.

4. *Tier* keempat



Sumber: Olahan Penulis, 2022

**GAMBAR 6 DESAIN DEKORASI KUE BERTEMA *FLOWER BOUQUET*
*TIER KE-4***

Seperti ketiga *tier* di atasnya, *tier* terakhir akan menggunakan *dummy* sebagai media pengganti kue berukuran diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm. Lalu di lapisi menggunakan *fondant* berwarna hijau tua.

Teknik yang akan digunakan hanya dengan melapisi *dummy* menggunakan *fondant* berwarna hijau. Lalu untuk menghasilkan bentuk seperti *wrapping paper* yang terikat, *fondant* akan dibentuk menggunakan teknik *drapery* untuk sisi kanan dan kiri bagian depan *tier* ke empat. Teknik tirai atau *drapery* ini adalah membentuk *fondant* agar menyerupai tirai berlipat yang dirancang dengan indah, lalu *rolled fondant* akan dibentuk secara hati – hati agar terlihat rapih (Garrett, 2012).

Dan pada bagian bawahnya akan dilapisi lagi menggunakan *fondant* berwarna pink muda seperti untuk membuat *ruffle* dengan tinggi sekitar 4 cm dan dipasangi mengelilingi bagian bawah kue.

C. Tinjauan Produk

1. Tema Produk

Tema yang akan diambil dalam penulisan tugas akhir ini adalah *flower bouquets* dikarenakan bunga memiliki banyak artian ataupun melambangkan sesuatu yang baik untuk suatu acara. Berbeda acara, berbeda pula rangkaian bunga yang akan digunakan.

Pemilihan tema ini diperuntukkan untuk kue ulang tahun dengan menambahkan bunga-bunga yang melambangkan sesuatu yang baik untuk kehidupan seseorang kedepannya.

2. Jenis Produk

Birthday cake adalah jenis produk yang dipilih karena sangat cocok dengan tema yang akan digunakan dan cocok untuk acara ulang tahun perempuan berusia remaja sampai dengan dewasa.

3. Usulan Resep

Untuk membuat dekorasi kue, dibutuhkan base kue dan *filling* untuk isian dan sebagai bahan untuk proses *crumb coat* sebelum pengaplikasian *rolled fondant*, tentu untuk membuat itu semua diperlukan standar resep. Standar resep adalah instruksi tertulis yang digunakan untuk menyiapkan kuantitas dan kualitas makanan secara konsisten dan dapat menghasilkan produk dengan rasa dan hasil yang hampir sama terlepas dari siapa dan dimana yang mengikuti petunjuknya (Egan, 2015).

Walaupun tahapan presentasi produk akan menggunakan *dummy* sebagai media pengganti kue, namun tetap diperlukan alternatif lain yang menggunakan kue asli.

Untuk kue asli akan menggunakan *classic chocolate cake* dikarenakan teksturnya yang *light* namun tetap kokoh untuk dijadikan kue bertingkat dan *chocolate cake* juga merupakan salah satu rasa kue yang sangat digemari banyak orang dari berbagai usia. *Chocolate cake* ini cocok di padukan dengan berbagai macam *filling*, untuk kue ulang tahun ini *chocolate cake* akan dipadukan dengan *vanilla buttercream* sebagai *filling*.

TABEL 1 STANDAR RESEP CLASSIC CHOCOLATE CAKE

CLASSIC CHOCOLATE CAKE		Kategori : Cake	
		Hasil : 4 whole (@16 x 10 cm, 20 x 10 cm, 25 x 15 cm, 30 x 15 cm)	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Oleskan		<i>Greasing oil</i>	Ke bagian dalam loyang
Siapkan			Semua bahan di <i>room temperature</i>
Saring	1312,3 gr 224,1 gr 15,5 gr	<i>Soft flour</i> <i>Cocoa powder</i> <i>Baking powder</i>	Ke dalam mangkuk lalu di aduk agar semua tercampur
kocok	1177,8 gr 1030,2 gr	<i>Unsalted butter</i> Gula	Di dalam <i>mixer</i> sampai mengembang dan lembut

STANDAR RESEP CLASSIC CHOCOLATE CAKE

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Pecahkan	953,6 gr	telur	Didalam mangkuk yang berbeda, llau masukkan ke dalam campuran <i>butter</i> dan gula
			setengah bahan kering ke dalam campuran <i>butter</i>
Masukkan	784,7 ml	Susu	Kedalam campuran <i>butter</i> , (setengah saja), karena bahan kering dan susu akan dimasukkan secara bergantian sebanyak 2 kali.
Panggang			Di suhu 170 c selama 20-30 menit
Final Result :	<i>Classic Chocolate Cake</i>		
Original Recipe Source: Chic & Unique Vintage Cakes Zoe Clark Cakes			

TABEL 2 STANDAR RESEP FRENCH VANILLA BUTTERCREAM

FRENCH VANILLA BUTTERCREAM		Kategori : <i>Cream</i>	
		Hasil : 2100 gr	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Semua bahan dan peralatan
Panaskan	501 gr 255 gr	Gula Susu	Di dalam <i>double boiler (bain marie)</i> sampai gula larut,, jika sudah,
Masukkan	15 gr 3 gr 22,5 gr	<i>All purpose flour</i> Garam <i>Vanilla extract</i>	Ke dalam campuran susu
Masukkan			Susu dan gula yang sudah dipanaskan ke dalam <i>mixer</i>

STANDAR RESEP FRENCH VANILLA BUTTERCREAM

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Masukkan	284 gr 43 gr	Unsalted butter Heavy cream	Kedalam <i>mixer</i> berisi larutan susu dan gula, lalu <i>mix</i> menggunakan <i>paddle attachment</i> pada kecepatan <i>medium</i> sampai semua tercampur rata dan mengental
Kocok			Terus menggunakan kecepatan penuh sampai campuran tadi pucat, lembut dan mengembang. Biasanya memakan waktu 7-10 menit
Final Result :	French Vanilla Buttercream		
Original Recipe Source: A Professional Approach Wedding Cake Art and Design by Toba Garret			

TABEL 3 STANDAR RESEP *GUMPASTE*

<i>GUMPASTE</i>		Kategori : <i>Confectionary</i>	
		Hasil : 1000 gr	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Semua bahan dan peralatan
Pisahkan	4 pcs (160 gr)	Putih telur	Ke dalam mangkuk
Aduk			Hingga kedua putih telur menyatu (jangan sampai mengembang)
Masukkan	820 gr 4 sdm	Gula halus CMC	Ke dalam mangkuk, lalu aduk merata
Masukkan			Campuran gula halus dan CMC ke dalam mangkuk berisi putih telur, aduk hingga merata

STANDAR RESEP GUMPASTE

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
pindahkan			Campuran tadi ke atas working table yang di <i>dusting</i> menggunakan maizena
Balurkan	2 sdm	<i>Shortening</i>	ke telapak tangan
Uleni			Campuran putih telur tadi hingga tercampur rata dan tidak ada gula halus yang menggumpal
			Jika adonan masih terasa lengket

STANDAR RESEP *GUMPASTE*

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
			<p>Adonan <i>gumpaste</i> yang sudah jadi dengan cara di <i>wrap</i> menggunakan <i>plastic wrap</i>. Dan siman pada suhu ruangan. <i>Gumpaste</i> baik digunakan setelah kurang lebih 6 jam setelah waktu pembuatan.</p>
Final Result :	<i>Gumpaste</i>		
Original Recipe Source: Krisha Air, "Super easy Gumpaste Recipe." Youtube			

TABEL 4 STANDAR RESEP ORNAMEN DEKORASI KUE

ORNAMEN DEKORASI KUE		Kategori : <i>Decoration</i>	
		Hasil : 500 gr	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Siapkan			Semua bahan dan peralatan
Timbang	180 gr	<i>Gumpaste</i>	Berwarna pink muda untuk membuat bunga mawar
Timbang	104 gr	<i>Gumpaste</i>	Berwarna pink muda kecoklatan untuk membuat bunga ranunculus
Ratakan		<i>Gumpaste</i>	Menggunakan <i>rolling</i> hingga tipis

STANDAR RESEP ORNAMEN DEKORASI KUE

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cetak		<i>Gumpaste</i>	Menggunakan <i>petal cutter</i> berukuran kecil menjadi 21 buah kelopak untuk membuat bunga mawar dan 30 kelopak bunga untuk membuat bunga ranunculus
Tipiskan			Bagian ujung kelopak menggunakan <i>modelling tools</i> agar bentuk kelopak bunga terlihat lebih realistis

STANDAR RESEP ORNAMEN DEKORASI KUE

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tekuk			Kedua sisi bagian atas kelopak menggunakan bantuan <i>modelling tools</i> , letakkan pada pengering bunga agar sedikit cekung.
Satukan			Semua kelopak bunga satu persatu
Final Result :	Ornamen bunga		

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

**TABEL 5 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY**

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Lapisi	1 pc	<i>Dummy</i>	Berbentuk tabung berukuran D: 30 cm dan T: 15 cm menggunakan <i>plastic wrap</i>
	1 pc		Berbentuk tabung berukuran D: 25 cm dan T: 15 cm menggunakan <i>plastic wrap</i>
	1 pc		Berbentuk tabung =berukuran D: 20 cm dan T: 10 cm menggunakan <i>plastic wrap</i>
	1 pc		Berbentuk tabung berukuran D: 16 cm dan T: 10 cm menggunakan <i>plastic wrap</i>
Timbang	3 kg	<i>Fondant</i>	Lalu,
Teteskan	Beberapa tetes	Pewarna hijau tua, cokelat, kuning, hitam	Kedalam <i>fondant</i> lalu diuleni agar warna tercampur dengan rata dan meghasilkan warna hijau tua

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 6 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN

DUMMY TIER – 1

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Timbang	400 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna hijau tua untuk melapisi <i>dummy</i> berukuran 15 cm dengan tinggi 10 cm
Gilas / ratakan		<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna hijau tua hingga cukup tipis untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> pada <i>tier</i> pertama
Oleskan		CMC	Menggunakan <i>brush</i> ke permukaan <i>dummy</i>
Tutup			Permukaan <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> yang sudah ditipiskan sebelumnya
Potong			<i>Fondant</i> yang ketebahan agar terlihat lebih rapih
Rapihkan			Permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>

STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN *DUMMY TIER 1*
(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Bentuk		<i>Fondant</i>	Dengan teknik <i>ruffles</i> yang mengelilingi <i>tier</i> pertama
Pasang		Ornamen	Bunga- bunga seperti mawar dan ranunculus

Sumber: Olahan Penulis, 2022

TABEL 7 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY TIER KE -2

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Gilas / ratakan	100 gr	<i>Fondant</i>	Yang sudah diberi warna hijau tua hingga cukup tipis untuk menutupi permukaan <i>dummy</i> pada <i>tier</i> ke-2
Oleskan		CMC	Menggunakan <i>brush</i> ke permukaan <i>dummy</i>
Tutup			Permukaan atas <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> yang tadi sudah ditipiskan

STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN *DUMMY TIER*

KE- 2

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Lapisi		<i>Fondant</i>	Hanya bagian depan <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> yang sudah diukur berukuran 20 cm x 15 cm
Potong			<i>Fondant</i> yang ketebahan agar terlihat lebih rapih
Rapihkan			Permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
Bentuk	50 gr	<i>Fondant</i>	Dengan menggunakan teknik <i>ruffle</i> seperti pada tier pertama, tapi hanya pada bagian depan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> berukuran 15 cm x 20 cm

STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN *DUMMY TIER*

KE- 2

(LANJUTAN)

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Tempelkan			<i>Ruffle</i> hanya sampai bagian tengah <i>dummy</i>
Ratakan / gilas	550 gr	<i>Fondant</i>	Untuk membuat lapisan menyerupai <i>wrapping paper</i> pada <i>flower bouquet</i>
Potong		<i>Fondant</i>	Dengan ukuran masing – masing 18 cm x 42 cm untuk sisi kanan dan kiri
Tempelkan			Ke <i>dummy</i> menggunakan bantuan cmc, lalu bentuk bagian kanan dan kiri <i>dummy</i> sedikit melipat dibagian depan agar terlihat seperti kertas yang terlipat

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

TABEL 8 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN

DUMMY TIER KE -3

METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Gilas / ratakan	530 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hijau tua sebagai pelapis dasar pada <i>tier</i> ke 3
Oleskan	Sedikit	CMC	Menggunakan <i>brush</i> ke permukaan <i>dummy</i>
Tutup			Permukaan <i>dummy</i> menggunakan <i>fondant</i> yang tadi sudah ditipiskan
Potong			<i>Fondant</i> yang ketebahan agar terlihat lebih rapih
Rapihkan			Permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
Bentuk	120 gr	<i>gumpaste</i>	Seperti bentuk pita
Tempelkan			Pita yang sudah dibentuk ke bagian bawah <i>tier-3</i>

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

TABEL 9 STANDAR RESEP DEKORASI KUE MENGGUNAKAN

DUMMY TIER KE -4

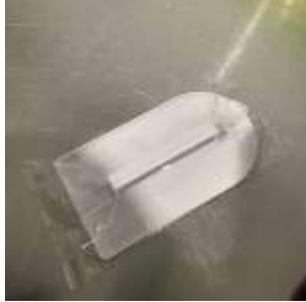
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Gilas / ratakan	650 gr	<i>Fondant</i>	Berwarna hijau tua sebagai pelapis dasar pada <i>tier</i> ke 3
Oleskan	Sedikit	CMC	Menggunakan <i>brush</i> ke permukaan <i>dummy</i>
Rapihkan			Permukaan <i>dummy</i> yang sudah dilapisi <i>fondant</i> menggunakan bantuan <i>fondant smoother</i>
Ratakan	200 gr	<i>Fondant</i>	Dengan warna hijau tua, potong berukuran panjang 25 cm dengan lebar 20 cm sebanyak 2 buah
Bentuk		<i>Fondant</i>	yang sudah di potong menggunakan teknik <i>drapery</i>
Pasang		<i>Fondant</i>	Disisi kanan dan kiri agar menyerupai <i>wrapping paper</i> yang terlipat
Pasang		Ornamen	<i>Ruffles</i> pada bagian bawahnya mengelilingi <i>dummy</i>
Result :	Dekorasi kue bertemakan <i>flower bouquet</i>		

Sumber: Olahan Penulis, 2022

4. Kebutuhan Alat

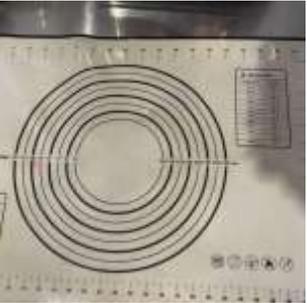
Untuk menyelesaikan dekorasi kue ini tentunya dibutuhkan beberapa alat dalam proses pembuatannya yang dapat membantu pembentukan ornamen, pengaplikasian *fondant*, dan melakukan detail. Berikut adalah daftar alat yang dibutuhkan untuk mendekorasi kue.

TABEL 10 DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

No.	Nama	Gambar	Keterangan
1	<i>Dummy</i>		Untuk media pengganti kue <ul style="list-style-type: none">• tier ke-4, 30 cm x 15 cm• tier ke-3, 20 cm x 10 cm• tier ke-2, 25 cm x 15 cm• tier ke-1, 16 cm x 10 cm
2	<i>Scale / timbangan</i>		Digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan dekorasi kue
3	<i>Fondant smoother</i>		Digunakan untuk menghaluskan dan merapikan permukaan <i>fondant</i>

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

No.	Nama	Gambar	Keterangan
4	<i>Round table</i>		Digunakan untuk mempermudah proses mendekorasi kue
5	<i>Silicon mat</i>		Digunakan sebagai alas saat akan menipiskan atau menggilas <i>fondant</i>
6	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menggilas <i>fondant</i> yang akan digunakan
7	<i>Small knife</i>		Digunakan untuk merapihkan dan memotong ujung <i>fondant</i>

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

No.	Nama	Gambar	Keterangan
8	Kuas		Untuk mengaplikasikan CMC dalam pengaplikasian fondant
9	Kawat		Untuk pembuatan bunga dan menempelkan bunga ke permukaan kue
10	<i>Modeling tools</i>		Digunakan untuk membantu pembentukan bunga dan dekorasi lainnya
11	<i>Cake board</i>		Digunakan sebagai alas dekorasi kue

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

No.	Nama	Gambar	Keterangan
12	Penggaris		Digunakan untuk mengukur panjang <i>fondant</i>
13	<i>Pizza cutter</i>		Digunakan sebagai alas untuk memotong <i>fondant</i> selain menggunakan <i>small knife</i> agar potongan lebih lurus
14	<i>petal cutter</i>		Digunakan untuk mempermudah pembentukn bunga untuk dekorasi
15	<i>Floral tape</i>		Digunakan untuk membalut kawat agar terlihat lebih rapih dan menyerupai batang bunga

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

No.	Nama	Gambar	Keterangan
16	<i>Container</i> plastik		Digunakan untuk menyimpan fondant yang sudah dicetak agar tidak cepat mengering
17	<i>Plastic wrap</i>		Untuk membalut <i>fondant</i> yang sudah ditimbang atau di warnai agar tidak cepat mengering
18	<i>Ring Cutter</i>		Digunakan untuk membuat <i>ruffles</i> pada tier ke 4
19	Meteran		Untuk mengukur panjang fondant yang akan digunakan untuk proses mendekorasi kue

DAFTAR KEBUTUHAN ALAT

(LANJUTAN)

No.	Nama	Gambar	Keterangan
20	Pengering bunga <i>fondant</i>		Digunakan untuk cetakan dalam proses pengeringan <i>rose petal</i>
21	<i>Sterofam</i> bulat kecil		Untuk membuat bagian putik bunga

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

5. Kebutuhan Bahan

Dalam proses pembuatan dekorasi kue tentunya dibutuhkan bahan - bahan untuk membuat kue maupun dekorasinya. Untuk memesan bahan-bahan yang dibutuhkan tentu memerlukan *purchase order*. *Purchase order* adalah Pesanan pembelian (PO) adalah dokumen komersial resmi berisikan penawaran dari pembeli ke penjual yang menentukan jenis, jumlah, dan

harga produk atau layanan yang disepakati yang digunakan untuk mengelola pembelian barang dan jasa dari pemasok eksternal (Dobler, 1996).

Berikut adalah beberapa bahan yang akan digunakan beserta *purchase order* dan *recipe costing* dalam proses pembuatan dekorasi kue bertemakan *flower bouquet*.

**TABEL 11 PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
CLASSIC CHOCOLATE CAKE**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Soft flour</i>	2	Kg	13,000	1 Kg	Rp 26,000
2	<i>Cocoa powder</i>	2	Pack	32,000	180 gr	Rp 64,000
3	<i>Baking powder</i>	1	Gr	6,000	45 gr	Rp 6,000
4	<i>Unsalted butter</i>	11	Pack	40,000	227 gr	Rp 440,000
5	Gula	2	Kg	16,000	1 kg	Rp 32,000
6	Gula halus	2	Kg	6,900	250 gr	Rp 13,800
7	<i>Shortening</i>	50	Gr	30,000	500 gr	Rp 30,000
8	Telur	1,5	Kg	31,000	1000 g	Rp 46,500
9	Susu	2	Lt	18,000	1 lt	Rp 36,000
10	Maizena	1	Kg	24.000	1000 gr	Rp 24,000
11	Salt	1	Pack	10.000	250 gr	Rp 10,000
12	Vanilla extract	1	Btl	57.000	100 gr	Rp 57,000
13	Heavy cream	250	ml	67.000	250 ml	Rp 67,000

PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN CLASSIC

CHOCOLATE CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
14	CMC	1	Btl	10,000	45 gr	Rp 10,000
15	Kawat	15	Pcs	5,000	15 pcs	Rp 5,000
16	<i>Floral tape</i>	1	Roll	6.400	1 roll	Rp 6,400
17	Pewarna kuning	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
18	Pewarna hitam	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
19	Pewarna hijau tua	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
20	Pewarna merah	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
21	Pewarna cokelat	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
22	Gold leaf	2	Gr	12.300	2 gr	Rp 12,500
23	Fondant	5	Kg	385.00 0	5 kg	Rp 385,000
24	Cake board	1	Pc	24.000	1 pc	Rp 24,000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp 1,315,200

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

**TABEL 12 PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN
DUMMY**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Dummy @30 cm</i>	1	Pc	40,000	1 pc	Rp 40,000
2	<i>Dummy @25 cm</i>	1	Pc	30,000	1 pc	Rp 30,000
3	<i>Dummy @20cm</i>	1	Pc	11,000	1 pc	Rp 11,000
4	<i>Dummy @16cm</i>	1	Pc	8,000	1 pc	Rp 8,000
5	Gula halus	500	Gr	6,900	250 gr	Rp 13,800
6	<i>Shortening</i>	500	Gr	30,000	500 gr	Rp 30,000
7	Maizena	1000	Gr	24,000	1000 gr	Rp 24,000
8	CMC	1	Btl	10,000	45 gr	Rp 10,000
9	Kawat	15	Pcs	5,000	15 pcs	Rp 5,000
10	<i>Floral tape</i>	1	Roll	6.400	1 roll	Rp 6,400
11	Pewarna kuning	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
12	Pewarna hitam	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
13	Pewarna hijau tua	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
14	Pewarna cokelat	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
15	Pewarna merah	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
16	Gold leaf	2	Gr	12,300	2 gr	Rp 12,300
17	Fondant	5	Kg	385,000	5 kg	Rp 385,000

PURCHASE ORDER DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Hsrga	Unit	
18	Cake board	1	Pc	24,000	1 pc	Rp 24,000
TOTAL PURCHASE ORDER						Rp 619,500

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

**TABEL 13 RECIPE COSTING KUE MENGGUNAKAN CLASSIC
CHOCOLATE CAKE DAN FRENCH VANILLA BUTTERCREAM**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Soft flour</i>	1327,4	Gr	13,000	1 Kg	Rp 17,256
2	<i>Cocoa powder</i>	224,1	Gr	32,000	180 gr	Rp 39,840
3	<i>Baking powder</i>	15,5	Gr	6,000	45 gr	Rp 2,066
4	<i>Unsalted butter</i>	2313,8	Gr	40,000	227 gr	Rp 407,718
5	Gula	1531,2	Gr	16,000	1 kg	Rp 24,499
6	Gula halus	820	Gr	6,900	250 gr	Rp 22,632
7	<i>Shortening</i>	50	Gr	30,000	500 gr	Rp 3,000
8	Telur	1113,6	G	31,000	1 kg	Rp 34,521
9	Susu	1039,7	MI	18,000	1 lt	Rp 18,714
10	Garam	5	Gr	10,000	250 gr	Rp 200
11	<i>Vanilla extract</i>	23	Gr	27,500	50 gr	Rp 12,650

**RECIPE COSTING KUE MENGGUNAKAN CLASSIC CHOCOLATE CAKE
DAN FRENCH VANILLA BUTTERCREAM
(LANJUTAN)**

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
12	<i>Heavy cream</i>	129	Gr	67,000	250 ml	Rp 34,572
13	Maizena	1.000	Gr	24,000	1000 gr	Rp 24,000
14	CMC	45	Gr	10,000	45 gr	Rp 10,000
15	Kawat	10	Pcs	5,000	15 pcs	Rp 3,333
16	<i>Floral tape</i>	1	Roll	6.400	1 roll	Rp 6,400
17	Pewarna kuning	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
18	Pewarna hijau hitam	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
19	Pewarna hijau tua	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
20	Pewarna merah	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
21	Pewarna cokelat	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
22	<i>Gold leaf</i>	1	Gr	12.300	2 gr	Rp 6,150
23	<i>Fondant</i>	3500	Gr	385.000	5 kg	Rp 269,500
24	<i>Cake board</i>	1	Pc	24.000	1 pc	Rp 24,000
TOTAL RECIPE COSTING						Rp 981,051

SUMBER: Olahan penulis, 2022

TABEL 14 RECIPE COSTING DEKORASI KUE MENGGUNAKAN***DUMMY***

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1	<i>Dummy @30 cm</i>	1	Pc	40,000	1 pc	Rp 40,000
2	<i>Dummy @25 cm</i>	1	Pc	30,000	1 pc	Rp 30,000
3	<i>Dummy @20cm</i>	1	Pc	11,000	1 pc	Rp 11,000
4	<i>Dummy @16cm</i>	1	Pc	8,000	1 pc	Rp 8,000
5	Maizena	1000	Gr	24,000	1000 gr	Rp 24,000
6	Gula halus	820	Gr	6,900	250 gr	Rp 22,632
7	<i>Shortening</i>	50	Gr	30,000	500 gr	Rp 3,000
8	CMC	45	Gr	10,000	45 gr	Rp 10,000
9	Kawat	10	Pcs	5,000	15 pcs	Rp 3,333
10	<i>Floral tape</i>	1	Roll	6.400	1 roll	Rp 6,400
11	Pewarna kuning	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
12	Pewarna hijau muda	1	Btl	4.000	15 ml	Rp 4,000
13	Pewarna hijau tua	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
14	Pewarna coklat	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
15	Pewarna pink	1	Btl	4,000	15 ml	Rp 4,000
16	Gold leaf	1	Gr	12,300	2 gr	Rp 6,150
17	Fondant	3500	Gr	385,000	5 kg	Rp 269,500

RECIPE COSTING *DEKORASI KUE MENGGUNAKAN DUMMY*

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
18	<i>Cake board</i>	1	Pc	24,000	1 pc	Rp 24,000
TOTAL RECIPE COST						Rp 478,015

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

6. Perumusan Harga Jual

Harga jual adalah jumlah yang dibayar pembeli untuk produk atau layanan. Harga tergantung pada jumlah yang bersedia dibayar pembeli, jumlah yang bersedia diterima penjual, dan daya saing harga dibandingkan dengan perusahaan lain di pasar (Hart, 2021).

Rumusan yang akan digunakan penulis adalah:

$$\text{SALES} = (\text{cost} / \text{cost \%}) \times 100\%$$

Sumber: Miller, 2002

Dalam pembuatan dekorasi kue ulang tahun ini, akan digunakan 2 harga jual, yaitu harga jual yang menggunakan *classic chocolate cake* dan yang menggunakan *dummy* sebagai media pengganti kue.

TABEL 15 HARGA JUAL DEKORASI KUE MENGGUNAKAN *CLASSIC CHOCOLATE CAKE*

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp 981,051
<i>Creativity and art 40%</i>	Rp 392,420
<i>Total Cost</i>	Rp 1,373,471
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>preliminary Selling Price</i>	Rp 3,924,202
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 3,950,000

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

TABEL 16 HARGA JUAL DEKORASI KUE MENGGUNAKAN *DUMMY*

<i>Total Ingredients Cost</i>	Rp 478,015
<i>Creativity and art 40%</i>	Rp 191,206
<i>Total Cost</i>	Rp 669,221
<i>Desired Cost Percent</i>	35%
<i>Preliminary Selling Price</i>	Rp 1,912,060
<i>Actual Selling Price</i>	Rp 1,950,000

SUMBER: Olahan Penulis, 2022

D. Pelaksanaan Kegiatan

1) Lokasi

Lokasi pelaksanaan latihan usulan Presentasi Produk akan dilaksanakan di rumah penulis yang beralamat di: Green Park, Cotton wood 2/9, Jatiwarna, Bekasi

2) Waktu

Waktu pelaksanaan latihan presentasi produk dilaksanakan sebanyak 2 kali yaitu pada tanggal: 13-16 April 2022 dan 13-17 Juni 2022.

