

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Mich Turner (2014:194) menjelaskan bahwa menghias kue adalah teknik menghias kue menggunakan *hand moulding* dan cetakan untuk membuat beberapa komponen sebelum menempatkannya di atas kue. Penggunaan kue biasanya ditujukan sebagai simbol seperti pada pernikahan, jamuan, dan ulang tahun beserta tema yang diusungnya.

Cake Decorating menurut Faridah (2008) merupakan bagian yang paling menyenangkan di dalam pengolahan kue, menghias kue tidak mempunyai batas di dalam mengaplikasikan segala macam bentuk seni.

Menurut Faridah dalam buku *Patiseri Jilid 2* (2008:332) terdapat lima prinsip dari *Cake Decorating*, yaitu:

1. Tema

Tema merupakan hal yang sangat penting untuk menentukan bentuk kue serta hiasan, sesuai dengan tujuan dalam suatu acara.

2. Pusat Perhatian

Dekorasi yang terdapat pada kue harus dapat menjadi pusat perhatian untuk mengetahui tema dari suatu acara.

3. Serasi

Keserasian dari segi desain maupun pemilihan warna harus sesuai dengan tema.

4. Seimbang

Keseimbangan dapat ditampilkan dari ukuran kue dengan ukuran hiasan dan motif yang akan dibuat.

5. Tepat

Tepat dalam semua hal yang menyangkut prinsip menghias kue.

Berdasarkan pernyataan di atas, selain membuat kue menjadi lebih menarik, *cake decorating* juga diaplikasikan dengan tujuan sebagai simbol ucapan untuk merayakan sebuah acara. Salah satu acara yang cukup sering menggunakan kue sebagai simbol adalah acara ulang tahun.

Acara ulang tahun pertama kali dimulai di Jerman sejak abad pertengahan. *Kinderfest* merupakan perayaan hari ulang tahun anak – anak di Jerman. Hal tersebut yang kemudian menjadi awal terjadinya sebuah acara ulang tahun hingga saat ini (Okenews, Kisah Awal Mula Tradisi Kue & Lilin Ulang Tahun 2018).

Birthday cake dapat dibuat dengan bentuk dan hiasan yang beraneka ragam, disesuaikan dengan usia yang berulang tahun, baik anak – anak, remaja, dewasa ataupun orang tua (Suhadjipto, 2005:159).

Dalam penulisan Tugas Akhir dengan topik *food presenting: cake decoration* ini penulis memilih tema *Charlie and Snoopy* untuk diaplikasikan pada *birthday cake*. Kisah ini dimulai ketika ada murid pindahan baru bernama The Little Red – Haired Girl yang baik hati dan ramah. Hal ini membuat Charlie Brown ingin berkenalan. Namun Charlie adalah anak yang pemalu, tidak percaya diri, dan selalu gagal. Untuk menarik perhatian The Little Red – Haired Girl, Charlie melakukan berbagai upaya (menampilkan sulap, menari, menulis laporan) tapi selalu gagal. Meskipun selalu gagal, Charlie tidak mudah menyerah. Dibantu oleh anjing kesayangannya yaitu Snoopy, juga kedua temannya (Lucy, Linus) dan adiknya (Sally Brown). Pada akhir tahun pelajaran, Charlie Brown berhasil berteman dengan The Little Red – Haired Girl.

Rolled fondant adalah bahan hiasan kue yang cenderung elastis sehingga mudah dibentuk dan digunakan. Selain itu *rolled fondant* digunakan untuk menutup kue dan membuat ornaemen – ornamen seperti pita, renda, bunga, dan *figurine*. *Rolled fondant* lebih sering digunakan karena bentuknya yang padat tetapi lentur hingga sangat mudah untuk menciptakan karya seni dari kue (Ethi, 2016:7).

Edible ink printing adalah proses yang menggunakan tinta yang dapat dimakan untuk mencetak gambar pada kertas gula yang dapat dikonsumsi dan dicerna.

Berdasarkan pemaparan diatas, penulis mengangkat tema Dekorasi Kue Bertema Charlie dan Snoopy dalam konsep *birthday cake* dengan

menggunakan *rolled fondant* untuk membuat *figure*, selain itu penulis akan menggunakan *edible ink printing* untuk menampilkan karakter lainnya.

B. Usulan Produk

Kue ulang tahun telah menjadi hal yang wajar saat perayaan ulang tahun sebagai simbol bertambahnya usia. Kue ulang tahun memiliki tema yang dihias sesuai dengan acara tersebut. Bentuk serta warna yang beragam menjadi daya tarik kue ini.

Kue ulang tahun dengan tema yang ditunjukkan untuk anak – anak, memiliki bentuk – bentuk yang unik, hiasan yang lucu, serta hiasan dengan tokoh yang disukai anak.

Maka berdasarkan pemaparan di atas, penulis mengangkat topik *food presenting* pada penyusunan Tugas Akhir ini yang berjudul:

“DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY”

C. Konsep Produk

Berikut ini adalah pemaparan konsep produk yang penulis angkat yang menyangkut tema, jenis, bentuk, dan ukuran produk diantaranya:

1. Tema Produk

Pengambilan tema *Charlie and Snoopy* dikarenakan penulis sangat berkesan dan terinspirasi dari Film hasil adopsi – strip komik *Peanuts* karya Charles M. Schulz yang berjudul *The Peanuts Movie*. Film hasil produksi oleh *Blue Sky Studios* dan didistribusikan oleh *20th Century Fox*. Cerita yang menarik dan mudah dicerna untuk anak- anak. Karakter

utama dari film ini adalah Charlie Brown yang tidak mudah menyerah dalam usahanya untuk berkenalan dengan The Little Red – Haired Girl (anak perempuan yang baik hati dan ramah) dan menjadi pribadi lebih baik lagi. Dibantu oleh anjing kesayangannya yaitu Snoopy yang selalu setia menemani dan membantunya, juga kedua temannya yaitu Lucy yang suka menggerutu dan memberikan kritikan kepada Charlie serta Linus yang selalu mendengarkan dan memberikan nasehat kepada Charlie, dan adiknya yaitu Sally Brown yang memberikan semangat kepada Charlie dan santai dalam menjalani hidupnya (Admin, 2015).

GAMBAR 1
KARAKTER CHARLIE AND SNOOPY



Sumber: Movies4kids, 2014

2. Jenis Produk

Jenis produk yang penulis pilih adalah *birthday cake decoration*. Seiring berjalannya waktu adanya perkembangan pada *birthday cake decoration*. Penulis melihat bahwa *birthday cake* sudah menjadi hal yang harus ada dalam setiap perayaan ulang tahun seseorang khususnya usia satu sampai sepuluh tahun serta mempunyai beragam warna yang

mencolok dan mempunyai makna tersendiri bagi orang yang merayakannya

3. Desain Produk

Dalam pengerjaan Tugas Akhir ini, penulis menggunakan *dummy* mulai dari *tier* pertama hingga *tier* ketiga. Kue ini berbentuk spiral memiliki arti perjalanan yang menuju pada sesuatu kepada tingkatan yang lebih tinggi seperti daerah perbukitan yang menuju ke tingkatan yang lebih tinggi. Teknik yang penulis lakukan yaitu teknik *carving*. Menurut Tri Palupi (2013) teknik *carving* merupakan teknik pembuatan kue dengan cara membuang bagian yang bukan utama dan merupakan tampilan tiga dimensi yang dibuat dengan membentuk dan menggabungkan. Ketiga *tier* memiliki desain: langit, jalan, dan padang rumput yang sama dilapisi dengan *rolled fondant*, namun yang membedakannya adalah diameter dan karakter pada tiap tingkatan. Penulis akan menggunakan warna biru untuk langit, warna coklat untuk jalan dan pagar, warna hijau untuk padang rumput dan rumput, warna kuning untuk baju Charlie, dan warna merah untuk rumah Snoopy. Pemilihan warna biru mempunyai arti bijaksana, warna coklat mempunyai arti hangat, dan warna hijau mempunyai arti ketenangan, warna kuning mempunyai arti optimis, dan warna merah mempunyai arti keberanian (Goodminds.id, Arti Warna dalam Psikologi Warna).

GAMBAR 2 DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

Berikut merupakan pemaparan pada tiap-tiap *tier*:

1. Pada *tier* pertama merupakan bagian dasar kue yang memiliki diameter 30 cm dan tinggi 15 cm, menampilkan desain langit, jalan, dan padang rumput serta diberi dekorasi awan, pagar, rumput, dan *edible ink printing* bergambar karakter Linus.
2. Pada *tier* kedua, memiliki diameter 22 cm dan tinggi 15 cm, menampilkan desain langit, jalan, dan padang rumput serta diberi dekorasi awan, pagar, rumput, dan *edible ink printing* bergambar karakter Lucy dan Sally Brown.

3. Pada *tier* ketiga, memiliki diameter 16 cm dan tinggi 15 cm, menampilkan desain langit, jalan, dan padang rumput serta diberi dekorasi awan, pagar, rumput, *figure* Charlie dan Snoopy, *edible ink printing* bergambar karakter The Little Red – Haired Girl, dan rumah Snoopy yang berukuran panjang 7 cm, lebar 6 cm, dan tinggi 10 cm.

D. Tinjauan Produk

1. *Purchase Order*

Purchase Order (PO) adalah dokumen yang berisi daftar barang yang dibuat oleh pembeli. Dokumen ini juga berperan sebagai kontrak yang membentuk kesepakatan mengenai barang yang ingin dibeli oleh pembeli. Berikut pemaparan daftar barang yang dibutuhkan penulis:

TABEL 1
BUTTER CAKE PURCHASE ORDER

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Unsalted Butter</i>	1	Kg	Rp117,000	kg	Rp117,000
2.	Gula pasir	2	Kg	Rp25,000	2 kg	Rp25,000
3.	Telur	1	Kg	Rp23,000	kg	Rp23,000
4.	<i>Vanilla extract</i>	1	Btl	Rp59,000	30 gr	Rp59,000
5.	<i>Almond extract</i>	1	Btl	Rp55,000	150 gr	Rp55,000
6.	<i>Medium flour</i>	1	Kg	Rp10,950	kg	Rp10,950
7.	Baking powder	1	Btl	Rp7,250	45 gr	Rp7,250
8.	<i>Salt</i>	1	Pack	Rp3,500	250 gr	Rp3,500

TABEL 1
BUTTER CAKE PURCHASE ORDER (LANJUTAN)

9.	<i>Fresh Milk</i>	1	Liter	Rp16,650	Liter	Rp16,650
10.	<i>Butter cream</i>	2	Kg	Rp185,000	2 kg	Rp185,000
11.	<i>Rolled Fondant</i>	3,500	Gr	Rp74,500	kg	Rp260,750
12.	Pewarna Hitam	1	Btl	Rp5,500	30 gr	Rp5,500
13.	Pewarna Putih	1	Btl	Rp9,000	50 gr	Rp9,000
14.	Pewarna <i>Royal Blue</i>	1	Btl	Rp30,000	250 gr	Rp30,000
15.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
16.	Pewarna <i>Christmas Red</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
17.	Pewarna <i>Green Leaf</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
18.	Pewarna <i>Fleshtone</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
19.	Pewarna <i>Buckeye Brown</i>	1	Btl	Rp30,000	20 gr	Rp30,000
20.	<i>Edible paper</i>	1	Lbr	Rp75,000	lbr	Rp75,000
21.	Maizena	1	Kg	Rp14,000	kg	Rp14,000
22.	Alkohol	1	Btl	Rp70,000	200 ml	Rp70,000
23.	CMC	1	Btl	Rp11,700	43 gr	Rp11,700
24.	<i>Toothpick</i>	8	Pcs	Rp4,000		Rp4,000
25.	<i>Skewer</i>	1	Pc	Rp1,000	pc	Rp1,000
26.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp30,000	pc	Rp30,000
TOTAL COST						Rp1,139,300

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 2
DUMMY PURCHASE ORDER

No.	Nama Barang	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i>	3	Pcs	-	-	Rp100,000
2.	<i>Rolled Fondant</i>	3,500	Gr	Rp74,500	kg	Rp260,750
3.	Pewarna Hitam	1	Btl	Rp5,500	30 gr	Rp5,500
4.	Pewarna Putih	1	Btl	Rp9,000	50 gr	Rp9,000
5.	Pewarna <i>Royal Blue</i>	1	Btl	Rp30,000	250 gr	Rp30,000
6.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
7.	Pewarna <i>Christmas Red</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
8.	Pewarna <i>Green Leaf</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
9.	Pewarna <i>Fleshtone</i>	1	Btl	Rp24,000	20 gr	Rp24,000
10.	Pewarna <i>Buckeye Brown</i>	1	Btl	Rp30,000	20 gr	Rp30,000
11.	<i>Edible paper</i>	1	Lbr	Rp75,000	lbr	Rp75,000
12.	Maizena	1	Kg	Rp14,000	kg	Rp14,000
13.	Alkohol	1	Btl	Rp70,000	200 ml	Rp70,000
14.	CMC	1	Btl	Rp11,700	43 gr	Rp11,700
15.	<i>Toothpick</i>	8	Pcs	Rp4,000		Rp4,000
16.	<i>Skewer</i>	1	Pc	Rp1,000	pc	Rp1,000
17.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp30,000	pc	Rp30,000
TOTAL COST						Rp736,950

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

2. *Standard Recipe*

a. *Butter Cake*

Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, penulis menggunakan *butter cake* dikarenakan teksturnya yang kokoh serta lembut untuk menahan beban *rolled fondant* sebagai penutup bagian permukaan alas produk *birthday cake*.

Butter cake are firm, yet moist texture, so the butter cake is ideal if you're crafting a multi-layered or tiered cake. And pair it with favorite frosting or serve alongside a scoop of ice cream.

(Wilton - Butter Cake Recipe, 2013).

TABEL 3

STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: 3 whole @ Ø 30 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan			Bahan dan alat yang akan digunakan.
2.	Kocok	996 gr 1,500 gr	<i>Unsalted butter</i> Gula pasir	(suhu ruang) dan Menggunakan mixer dengan <i>paddle attachment</i> hingga pucat dan mengembang. Gunakan kecepatan sedang hingga cepat.
3.	Pecahkan	15 pcs	Telur	(suhu ruang) ke dalam wadah.

TABEL 3
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

<i>BUTTER CAKE</i>			Kategori: <i>Cake</i>	
			Hasil: 3 whole @ Ø 30 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Masukkan			Telur satu persatu ke dalam adonan <i>butter</i> dan gula hingga tercampur. Gunakan kecepatan rendah.
5.	Tambahkan	12 gr 9 gr	<i>Vanilla extract</i> <i>Almond extract</i>	Dan Ke dalam adonan.
6.	Saring	1000 gr 9 gr 6 gr	<i>Medium flour</i> <i>Baking powder</i> <i>Salt</i>	Ke dalam wadah yang sama.
7.	Campurkan	750 gr	<i>Milk</i>	Beserta bahan kering ke dalam adonan. Lakukan bergantian hingga habis. Gunakan kecepatan rendah.
8.	Tuang			Adonan ke dalam tiga <i>cake tin</i> dengan ukuran berbeda yang masing-masing berdiameter: 30 cm, 22 cm, dan 16 cm yang sudah diberi greasing oil. Tiap <i>cake tin</i> berisi 45%, 35%, dan 20%

TABEL 3
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

BUTTER CAKE			Kategori: Cake	
			Hasil: 3 whole @ Ø 30 cm	
NO.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
				adonan.
9.	Panggang			Kue dengan suhu 175°C selama 35 – 40 menit.

Sumber: Wilton, 2013

b. Rolled Fondant

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY			Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN	
Campurkan	610 gr 5 gr 30 gr 4 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Royal Blue</i> <i>Fondant</i> Pewarna <i>Royal Blue</i>	dengan untuk langit dengan untuk badan (celana) Charlie	
Campurkan	400 gr 5 gr 10 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Green Leaf</i> <i>Fondant</i> Pewarna <i>Green Leaf</i>	dengan untuk padang rumput dengan untuk rumput	
Campurkan	100 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Buckeye</i> <i>Brown</i>	dengan untuk jalan	

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	500 gr 12 gr 10 gr 2 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Buckeye</i> <i>Brown</i> <i>Fondant</i> Pewarna <i>Buckeye</i> <i>Brown</i>	untuk pagar (<i>fence</i>) untuk sepatu Charlie
Tier Pertama, Kedua, dan Ketiga (Langit)			
Siapkan	3 pcs	<i>Dummy</i> dengan diameter 30 cm, 22 cm, 16 cm dengan tinggi masing-masing 15 cm	
Cover			Masing- masing <i>dummy</i> dengan <i>plastic wrap</i> .
Siapkan	285 gr 205 gr 120 gr	<i>Fondant</i> berwarna biru	untuk <i>tier</i> pertama untuk <i>tier</i> kedua untuk <i>tier</i> ketiga
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> menggunakan pola
Semprotkan			Air pada masing-masing <i>dummy</i> yang telah dibalut <i>plastic wrap</i>

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cover			<i>Fondant</i> di atas masing-masing <i>dummy</i>
Trimming			Sisa <i>fondant</i> dengan menggunakan <i>pizza cutter</i>
Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
Tier Pertama, Kedua, dan Ketiga (Padang Rumput)			
Siapkan	3 pcs	<i>Dummy</i> dengan diameter 30 cm, 22 cm, 16 cm dengan tinggi masing-masing 15 cm	
Siapkan	200 gr 110 gr 90 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau	untuk <i>tier</i> pertama untuk <i>tier</i> kedua untuk <i>tier</i> ketiga
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> menggunakan pola
Semprotkan			Air pada masing-masing <i>dummy</i> yang telah dibalut <i>plastic wrap</i>

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cover			<i>Fondant</i> di atas masing-masing <i>dummy</i>
Trimming			Sisa <i>fondant</i> dengan menggunakan <i>pizza cutter</i>
Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>
Tier Pertama, Kedua, dan Ketiga (Jalan)			
Siapkan	50 gr 30 gr 20 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	untuk <i>tier</i> pertama untuk <i>tier</i> kedua untuk <i>tier</i> ketiga
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan
Semprotkan			Air pada masing-masing <i>dummy</i> yang telah dibalut <i>plastic wrap</i>
Cover			<i>Fondant</i> di atas masing-masing <i>dummy</i>
Haluskan			Permukaan <i>fondant</i> menggunakan <i>fondant smoother</i>

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Figure Charlie</i>			
Siapkan	30 gr	<i>Fondant</i> berwarna biru	
Bentuk			Badan (celana)
Siapkan	10 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	
Bentuk			Bulat dan dilubangi tapi tidak sampai tembus
Campurkan	40 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Fleshtone	dengan
Bentuk			Kepala, leher, tangan, kaki, telinga, dan hidung
Campurkan	14 gr 1 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Lemon Yellow	dengan
Bentuk			Baju, kerah, lengan baju, dan kaos kaki
Campurkan	10 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Hitam	dengan
Bentuk	6 gr		Pola baju, mata, dan rambut dan sisanya untuk Snoopy

TABEL 4

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Gabungkan			Bagian-bagian menjadi kesatuan dengan menggunakan <i>toothpick</i>
Campurkan	550 gr 5 gr	<i>Fondant</i> Pewarna Putih	dengan
Campurkan	135 gr 6 gr	<i>Fondant</i> Pewarna <i>Christmas Red</i>	dengan
Figure Snoopy			
Siapkan	28 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	
Bentuk			Tangan, kaki, badan, dan kepala
Siapkan	1 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	
Bentuk			Kalung
Siapkan	4 gr	<i>Fondant</i> berwarna hitam	
Bentuk			Mata, hidung, dan telinga
Gabungkan			Bagian-bagian menjadi kesatuan menggunakan <i>toothpick</i>
Pagar (Fence)			
Siapkan	500 gr	<i>Fondant</i> berwarna coklat	

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cetak			Sebagian <i>fondant</i> menggunakan <i>fence mold</i>
Bentuk			Sebagian <i>fondant</i> lain memanjang sebagai sambungan
Gabungkan			Bagian-bagian menjadi kesatuan dengan menggunakan air
Rumah Snoopy			
Campurkan	450 gr 10 gr	Fondant berwarna putih CMC	dengan
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> menggunakan pola dan gabungkan
Bentuk			atap rumah
Siapkan	134 gr	<i>Fondant</i> berwarna merah	
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan

TABEL 4

**STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)**

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		<i>Yield: 1 Cake Decoration</i>	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> menggunakan pola
Gabungkan			Bagian-bagian menjadi kesatuan
Edible Ink Printing (<i>Figure</i>), Rumput, dan Awan			
Siapkan	32 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan
Tempelkan			<i>Edible ink printing (figure)</i> di atas <i>fondant</i>
Potong			<i>Figure</i> menggunakan <i>art knife</i>
Siapkan	10 gr	<i>Fondant</i> berwarna hijau	
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan
Cetak dan potong			<i>Fondant</i> menggunakan pola
Siapkan	40 gr	<i>Fondant</i> berwarna putih	
Roll			<i>Fondant</i> mencapai ketebalan yang diinginkan

TABEL 4
STANDARD RECIPE DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY
(LANJUTAN)

DEKORASI KUE BERTEMA CHARLIE DAN SNOOPY		Yield: 1 Cake Decoration	
METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
Cetak dan potong			<i>Fondant menggunakan fence mold</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019




3. Daftar Kebutuhan Alat

Dalam pembuatan *cake decoration* ini, dibutuhkan beberapa alat penunjang selama proses kegiatan. Berikut ini alat penunjang beserta fungsinya adalah sebagai berikut:





TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
1.	<i>Cutting Mat</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 3</p>	Digunakan sebagai alas untuk menipiskan dan memotong bagian dekorasi <i>fondant</i>

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG





NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
2.	<i>Rolling Pin</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 4</p>	Digunakan sebagai alat untuk menipiskan <i>fondant</i>
3.	<i>Brush</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 5</p>	Digunakan sebagai alat untuk menempelkan bagian- bagian <i>rolled fondant</i>
4.	<i>Palet Lukis</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 6</p>	Digunakan sebagai alat untuk menyimpan air dan alkohol
5.	<i>Plastic wrap</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 7</p>	Digunakan untuk membungkus <i>styrofoam</i> sebelum dilapisi dengan <i>rolled fondant</i>

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)





NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
6.	<i>Pizza cutter</i>	 Gambar 8	Digunakan sebagai alat untuk memotong <i>rolled fondant</i>
7.	Gunting	 Gambar 9	Digunakan sebagai alat untuk memotong <i>fondant</i> sesuai kebutuhan
8.	<i>Fence mold</i>	 Gambar 10	Digunakan untuk membentuk <i>fondant</i> berbentuk pagar
9.	<i>Cloud mold</i>	 Gambar 11	Digunakan untuk membentuk <i>rolled fondant</i> berbentuk awan

TABEL 5





DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
10.	<i>Sprayer</i>	 <p data-bbox="802 842 949 875">Gambar 12</p>	Digunakan sebagai alat untuk menyemprotkan air pada <i>styrofoam</i> agar <i>fondant</i> menempel
11.	<i>Scraper</i>	 <p data-bbox="675 1240 821 1272">Gambar 13</p>	Digunakan sebagai alat untuk memotong dan mengambil <i>fondant</i>
12.	<i>Fondant smoother</i>	 <p data-bbox="675 1639 821 1675">Gambar 14</p>	Digunakan sebagai alat untuk mengahluskan permukaan <i>fondant</i> pada saat <i>covering</i>
13.	<i>Fomdamt Tools</i>	 <p data-bbox="675 1973 821 2002">Gambar 15</p>	Digunakan sebagai alat untuk pembentukan <i>fondant</i> pada <i>figure</i>



TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
14.	<i>Measuring Tools</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 16</p>	Digunakan sebagai alat untuk mengukur panjang, lebar dan tinggi pada <i>rolled fondant</i>
15.	<i>Scale</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 17</p>	Sebagai media untuk menimbang bahan dan <i>fondant</i>
16.	<i>Turning table</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 18</p>	Digunakan sebagai alas pada proses mendekorasi
17.	<i>Toothpick</i>	 <p style="text-align: center;">Gambar 19</p>	Digunakan sebagai alat untuk menyangga badan Charlie dan badan Snoopy

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
18.	<i>Stocking</i>	 Gambar 20	Digunakan untuk wadah maizena agar dapat mudah digunakan
19.	<i>Skewer</i>	 Gambar 21	Digunakan untuk memberi motif pada rumah Snoopy
20.	<i>Art Knife</i>	 Gambar 22	Digunakan sebagai alat untuk memotong <i>fondant</i> sesuai kebutuhan
21.	Pola	 Gambar 23	Digunakan untuk membuat langit, padang rumput, dan jalan

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG (LANJUTAN)

NO.	NAMA ALAT	GAMBAR	KETERANGAN
22.	Pola	 <p style="text-align: center;">Gambar 24</p>	Digunakan untuk membuat rumah Snoopy
23.	Pola	 <p style="text-align: center;">Gambar 25</p>	Digunakan untuk membuat rumput

Sumber: Hasil Olahan dan Dokumentasi Penulis, 2019

4. *Selling Price*

Terri Jones (2007:146) menyampaikan bahwa faktor kunci yang harus diperhatikan dalam penetapan harga diantaranya biaya produksi makanan, biaya jasa karyawan, biaya operasional, dan jumlah laba yang diperoleh.

Pada Tugas Akhir ini, penulis membuat dua jenis harga jual yaitu harga jual kue dengan menggunakan *butter cake* dan harga jual kue dengan menggunakan *dummy*.

a. *Butter Cake*

TABEL 6
BUTTER CAKE SELLING PRICE

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Unsalted Butter</i>	996	Gr	Rp117,000	kg	Rp116,532
2.	Gula pasir	1,500	Gr	Rp25,000	2 kg	Rp18,750
3.	Telur	15	Pcs	Rp23,000	kg	Rp17,250
4.	<i>Vanilla extract</i>	12	Gr	Rp59,000	30 gr	Rp23,600
5.	<i>Almond extract</i>	9	Gr	Rp55,000	150 gr	Rp3,300
6.	<i>Medium flour</i>	1	Kg	Rp10,950	kg	Rp10,950
7.	Baking powder	9	Gr	Rp7,250	45 gr	Rp1,450
8.	<i>Salt</i>	6	Gr	Rp3,500	250 gr	Rp84
9.	<i>Fresh Milk</i>	750	Gr	Rp16,650	Liter	Rp12,488
10.	<i>Butter cream</i>	1,500	Gr	Rp185,000	2 kg	Rp138,750
11.	<i>Rolled fondant</i>	2,409	Gr	Rp74,500	kg	Rp179,471
12.	Pewarna Hitam	6	Gr	Rp5,500	30 gr	Rp1,100
13.	Pewarna Putih	5	Gr	Rp9,000	50 gr	Rp900
14.	Pewarna <i>Royal Blue</i>	9	Gr	Rp30,000	250 gr	Rp1,080
15.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	1	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp1,200
16.	Pewarna <i>Christmas Red</i>	6	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp7,200

TABEL 6
BUTTER CAKE SELLING PRICE (LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
17.	Pewarna <i>Green Leaf</i>	6	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp7,200
18.	Pewarna <i>Fleshtone</i>	1	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp1,200
19.	Pewarna <i>Buckeye Brown</i>	15	Gr	Rp30,000	20 gr	Rp22,500
20.	<i>Edible paper</i>	1	Pcs	Rp75,000	lbr	Rp75,000
21.	Maizena	500	Gr	Rp14,000	kg	Rp7,000
22.	Alkohol	10	MI	Rp70,000	200 ml	Rp3,500
23.	CMC	10	Gr	Rp11,700	43 gr	Rp2,721
24.	<i>Toothpick</i>	4	Pcs	Rp4,000	8 pcs	Rp2,000
25.	<i>Skewer</i>	1	Pcs	Rp1,000	pc	Rp1,000
26.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp30,000	pc	Rp30,000
<i>Total Ingredients Cost</i>						Rp686,226
<i>Creativity and Art 35%</i>						Rp240,179
<i>Total Cost</i>						Rp926,405
<i>Desired Cost Percent</i>						40 %
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp2,316,013
<i>Actual Selling Price</i>						Rp2,400,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

b. *Dummy*

TABEL 7
DUMMY SELLING PRICE

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i>	3	Pcs	-	-	Rp100,000
2.	<i>Rolled fondant</i>	2,409	Gr	Rp74,500	kg	Rp179,471
3.	Pewarna Hitam	6	Gr	Rp5,500	30 gr	Rp1,100
4.	Pewarna Putih	5	Gr	Rp9,000	50 gr	Rp900
5.	Pewarna <i>Royal Blue</i>	9	Gr	Rp30,000	250 gr	Rp1,080
6.	Pewarna <i>Lemon Yellow</i>	1	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp1,200
7.	Pewarna <i>Christmas Red</i>	6	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp7,200
8.	Pewarna <i>Green Leaf</i>	6	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp7,200
9.	Pewarna <i>Fleshtone</i>	1	Gr	Rp24,000	20 gr	Rp1,200
10.	Pewarna <i>Buckeye Brown</i>	15	Gr	Rp30,000	20 gr	Rp22,500
11.	<i>Edible paper</i>	1	Pcs	Rp75,000	lbr	Rp75,000
12.	Maizena	500	Gr	Rp14,000	kg	Rp7,000
13.	Alkohol	10	MI	Rp70,000	200 ml	Rp3,500
14.	CMC	10	Gr	Rp11,700	43 gr	Rp2,721
15.	<i>Toothpick</i>	4	Pcs	Rp4,000	8 pcs	Rp2,000

TABEL 7
DUMMY SELLING PRICE (LANJUTAN)

No.	Bahan	Jumlah	Unit	Harga Satuan		Jumlah
				Harga	Unit	
16.	<i>Skewer</i>	1	Pcs	Rp1,000	pc	Rp1,000
17.	<i>Teakblock</i> Ø 40 cm	1	Pc	Rp30,000	pc	Rp30,000
<i>Total Ingredients Cost</i>						Rp443,072
<i>Creativity and Art 35 %</i>						Rp155,075
<i>Total Cost</i>						Rp598,147
<i>Desired Cost Percent</i>						40 %
<i>Preliminary Selling Price</i>						Rp1,495,368
<i>Actual Selling Price</i>						Rp1,500,000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

E. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Alamat penulis: Taman Cibaduyut Indah F 174, Kota Bandung, Jawa Barat 40239

b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

- *Chef Office* Manajemen Patiseri Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung: Jalan Dr. Setiabudhi Nomor 186, Hegarmanah, Cidadap, Kota Bandung, Jawa Barat 40141

2. Waktu

a. Pelaksanaan Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Desember 2019

b. Pelaksanaan Kegiatan Tugas Akhir Presentasi Produk

- Januari 2020