

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

“*Pastry* adalah hal-hal yang berhubungan dengan berbagai jenis kue, termasuk di antaranya adalah rerotian (*bread*), *cake*, *biscuit*, juga berbagai jenis kue yang terbuat dari berbagai adonan cair atau adonan lunak (*batter*) yang dikenal dengan *paste* sehingga akan dikenal produk seperti *choux pastry*, *macaron*, *pudding*, *chocolate*, dan lain sebagainya” (Syarbini, 2016). Dalam pembuatannya *cake* bisa ditambahkan bahan tambahan lain seperti *flavoring agent*, *leavening agent*, *gelling agent*, dan lainnya. Bahan-bahan ini dicampurkan hingga menjadi *cake* yang diinginkan kemudian disajikan bisa sebagai rangkaian pelengkap hidangan atau bisa disajikan sebagai kudapan.

Cake sangat berbeda pada masa kekaisaran romawi dibandingkan dengan sekarang. *Cake* saat itu adalah roti yang sangat tipis. Untuk acara pernikahan, dibuat kue madu atau roti manis dari buah dan kacang yang digunakan sebagai benda suci. Elemen manis ini ditawarkan hingga para dewa dan diremukkan di atas kepala pengantin wanita oleh pengantin pria sehingga dia akan diberkati dengan kelimpahan dan kesuburan (Garrett, 2012). Seiring perkembangan zaman, muncul berbagai macam *cake* dengan variasi bentuk, rasa, tekstur, dan warna yang berbeda. Variasi tersebut dikombinasikan hingga menjadi sebuah *cake* yang terlihat menarik dan dapat mengundang selera makan.

Penampilan *cake* bisa dipoles dengan melakukan dekorasi yaitu menambahkan bahan hiasan pada kue sesuai dengan konsep yang diinginkan. Dua abad yang lalu, sebuah *cake* didekorasi hanya menggunakan *simple syrup* yang dicampur dengan *rose water* yang dioleskan pada seluruh bagian permukaan kue yang sudah di oven. Namun

sirup tersebut berubah menjadi lapisan buram berwarna putih. Lapisan itu dianggap sebagai lapisan yang tidak biasa yang kemudian diproduksi menjadi *icing*. Bahan ini terus berkembang dan terkenal di abad ke-19 hingga sekarang yang dikenal dengan nama *fondant* (Garret, 2007).

Bahan dasar dari *fondant* adalah gula yang terdiri dari gelatin, *confectioners sugar*, dan bahan lain. Terdapat dua bentuk dari *fondant* yaitu *rolled fondant* dan *poured fondant*. Tekstur dari *poured fondant* seperti cairan kental yang dituangkan untuk menutupi permukaan kue. Namun jenis *fondant* ini tidak terlalu populer seperti *rolled fondant* (Alfaro, 2019). *Rolled fondant* tetap dipilih sebagai bahan dekorasi dikalangan pengrajin kue walaupun banyak terdapat bahan dekorasi lain seperti *butter cream*, *glaze*, *royal icing*, dan *gum paste*. Hal ini dikarenakan keunggulan yang ada pada *fondant* salah satunya adalah fleksibilitas suhu artinya *fondant* dapat bertahan pada suhu ruang sehingga tidak mudah meleleh, kemudian teksturnya yang halus dan elastis yang dapat dibentuk sesuai keinginan serta mudah dalam pencampuran warna.

Rolled fondant yang siap pakai umumnya memiliki warna dasar putih. Untuk mendapatkan warna yang diinginkan bisa ditambahkan pewarna. Jenis pewarna yang bisa digunakan yaitu pewarna *gel*, *oil* atau *water base*. Penulis menyarankan untuk menggunakan pewarna *oil base* karena warna yang dihasilkan lebih pekat, mudah tercampur, tidak membutuhkan banyak pewarna. Jika menggunakan pewarna *water base*, warna yang dihasilkan kurang pekat sehingga membutuhkan lebih banyak pewarna yang dapat membuat *fondant* menjadi lembek.

Pewarnaan pada *fondant* dipilih menyesuaikan dengan konsep yang direncanakan. Pada acara pernikahan kue dekorasi dibiarkan memperlihatkan warna asli *fondant*. Warna putih ini memberi kesan elegan dan mewah pada perayaan pernikahan. Pemilihan warna yang menarik dan cerah umumnya diaplikasikan pada kue ulang tahun. Kue ulang tahun adalah kue yang disajikan dalam perayaan ulang tahun seseorang. Dekorasi pada kue ulang tahun berisikan nama, ucapan selamat dan juga

lilin yang menandakan umur seseorang (Syahniez, 2018). Dasar yang digunakan untuk membuat kue ulang tahun pada umumnya adalah kue spons yang dilapisi *buttercream*.

Kini dekorasi kue ulang tahun menggunakan kue seperti *carrot cake*, *chocolate cake*, *confetti cake* dan lainnya. Bentuknya pun mulai menirukan figur-figur tertentu seperti bentuk makanan, sayuran, bentuk benda mati seperti sepatu, kamera, dan lainnya. Kue berbentuk figur umumnya menggunakan teknik *sculpting* dengan cara dipahat, diukir hingga menyerupai bentuk asli yang diinginkan lalu dilapisi dengan bahan dekorasi. *Trend* ini juga dikenal dengan *illusion cake*. *Illusion cake* dibuat semirip mungkin dengan bentuk asli benda. Untuk merealisasikannya dibutuhkan keterampilan dan teknik yang tepat dan tak jarang menggunakan *air brushing* dan lukisan tangan (renshawbaking.com, 2019).

“Dilansir dari South China Morning Post (11/8), kedua baker itu adalah Alison Chan (28) dan Cony Lam (29). Kedua baker ini sangat terkenal di Hong Kong, bahkan sebelum pandemi COVID-19 mereka kerap memberikan seminar dan kelas memasak di studio mereka. Alison Chan menjelaskan kalau mereka aktif membuat *illusion cake* ini agar orang-orang tertarik dengan kue. Benda yang mereka wujudkan ke *illusion cake* ini seperti tas dari brand mahal, misalnya Christian Dior dan Hermes. Bentuk makanan juga kerap mereka tirukan seperti ikan salmon, sebungkus keripik kentang, olahan mie kuah, hingga paket ayam KFC yang tampilannya sangat mirip” (Yenny, 2020).

Kemudian banyak pengrajin ilusi kue yang bermunculan. Fokus objek yang dibuat kebanyakan ada pada bidang fashion. Alasannya karena bidang fashion terdapat banyak inovasi design, bentuk, dan warna yang masing-masing memiliki tingkat kesulitan tersendiri yang bisa dijadikan inspirasi dalam pembuatan *illusion cake*. Beragam design, warna, bentuk, dirilis mengikuti permintaan pasar, perkembangan zaman, dan juga *trend*

terkini. Dari banyaknya jenis fashion item, tas adalah salah satu item yang masih menjadi *trend* hingga di tahun 2020 ini. Klasifikasi tas yang bisa ditemui seperti *tote bag*, *hobo bag*, *satchel bag* masih digemari kaum wanita untuk dijadikan sebuah kebutuhan yang dapat mempercantik penampilan maupun dijadikan sebuah koleksi.

“Dunia fashion tidak pernah lepas akan inovasi model. Berbagai tas berbagai merek muncul mulai dari yang biasa hingga berkelas. Merek tersebut identik dengan status sosial pemiliknya. Selain itu merek dengan harga tinggi juga identik dengan konsumerisme. Melihat fenomena tersebut, seorang seniman dari Kanada mencoba membuat kritik melalui sebuah karya adalah Chloe Wise membuat berbagai jenis tas berbentuk kue dengan merek terkenal” (Utomo, 2017).

Keunggulan dari tas *satchel* adalah keserbagunaannya yang dapat dibawa dengan tangan, di gantungkan pada bahu, atau di seluruh tubuh. Hal ini yang membuat *satchel* mudah untuk diatur sesuai keinginan. Sementara untuk ukuran dan volume memungkinkan pemakainya untuk membawa semua kebutuhan sehari-hari dengan mudah (Laplaca, 2020).

Berdasarkan pemaparan yang telah disampaikan bahwa *illusion cake* mempunyai tantangan tersendiri dengan tingkat kesulitan yang berbeda sehingga dibutuhkan keterampilan dan kreatifitas dalam pembuatannya. Hal ini membuat penulis memutuskan untuk memilih topik *Food Presenting* dengan judul “A *Satchel Handbag*” dalam dekorasi *birthday cake* sebagai judul tugas akhir penulis.

B. Desain Produk

Adapun desain produk yang akan dijelaskan meliputi tema produk, jenis produk, dan ilustrasi produk yang akan dijabarkan sebagai berikut.

1. Tema dan Filosofi Produk

Tas *satchel* secara resmi kembali menjadi gaya. Kemunculannya pun lebih *modern* daripada desain yang lama. Tas *satchel* kembali naik daun diikuti dengan model dari *brand Louis Vuitton, Saint Laurent, Gucci* dan *Chanel* (Laplaca, 2020).

Dari pemaparan diatas bisa diketahui bahwa *satchel bag* kembali eksis ditahun 2020 ini. Kemunculan kembali tas ini diikuti dengan konsep baru yang membawa tas ini terkesan lebih penuh gaya dan penuh warna yang dikeluarkan dari brand ternama dunia.

Berbeda pada masa sekarang, dahulu *satchel bag* terkenal karena keawetannya yang dibungkus dengan bahan kulit sehingga tidak mudah robek, tahan air, dan mudah dibersihkan. Tas *satchel* sempat hilang eksistensinya selama 19 tahun tapi kemudian muncul kembali dibawakan oleh Indiana Jones dalam filmnya yang direkam pada *scene* berpetualang. *Satchel bag* memiliki ciri khas tali panjang yang dapat digantungkan pada bahu serta penutup tas yang melintang hampir menutupi seluruh bagian tas. Bentuknya persis seperti tas yang dipakai pak pos di zaman dahulu. Namun seiring perkembangan zaman, *satchel bag* hadir dengan berbagai desain dan model (sherenemelinda.co.uk, 2020).

Konsep ini bertema *A Satchel Handbag* yang menggambarkan sebuah tas jinjing dengan alat kosmetik dan juga *handphone* sebagai *essential items* yang selalu dibawa dan disimpan dalam tas tersebut. Konsep produk yang menirukan bentuk dari *satchel bag* harus dibuat dalam ukuran dan skala yang sangat mirip agar terlihat lebih realis. Lalu, dibalut dengan warna natural dan sederhana yang akan meningkatkan kemiripan *cake* dengan objek aslinya.

Tentunya, untuk melengkapi keberagaman bentuk dan warna dari kue dekorasi penulis menambahkan objek lain yaitu *cosmetic items* dan juga *handphone*. Bentuk-bentuk yang mendetail pada setiap bagian dan permukaan objek menjadi sebuah ketertarikan bagi penulis untuk melakukannya dengan mengandalkan kemampuan dan pengetahuan penulis yang bisa mewujudkan kue dekorasi.

Kehadiran *illusion cake* dengan konsep *A Satchel Handbag* yang menjadi *trend in* menggambarkan karakter seseorang yang percaya diri, punya ambisi tinggi, stylish, serta memiliki kepribadian yang tenang dan kalem.

Berikut adalah contoh gambar dari *satchel handbag*, *cosmetic items*, dan *handphone* yang dijadikan sebagai referensi penulis dalam membuat dekorasi kue.

GAMBAR 1.

SACHEL HANDBAG



Sumber : www.ebay.com, 2020

GAMBAR 2

COSMETIC ITEMS



Sumber : Groupon, 2020

GAMBAR 3
HANDPHONE



Sumber : www.apple.com, 2020

2. Jenis Produk

Produk *birthday cake* ini akan sangat cocok dengan tema yang diusung penulis karena pemilihan bentuk dan warna pada *cake* yang akan menimbulkan kesan bahagia, ceria dan kekinian. Maka, perpaduan antara tema yang diusung akan saling berhubungan dengan konsep *birthday cake*. Mengingat banyak yang meminati bentuk dari *illusion cake* ini mulai dari remaja perempuan hingga para ibu muda. Bentuknya yang tidak biasa pun akan menjadi pusat perhatian di dalam perayaan ulang tahun tersebut.

3. Detail dan Ilustrasi Produk

Konsep *satchel* sendiri sangat ikonik dengan wanita karir yang menyukai suasana tenang, elegan, dan *simple*. Warna *monochrome* banyak disukai karena kesan elegan dan *timeless* yang ditimbulkan membuat tas ini bersifat fleksibel mudah dipadukan untuk keperluan acara apapun.

Kemudian penulis menambahkan empat *cosmetic items*, dan satu buah *handphone* yang didasarkan pada karakteristik seorang wanita karir yang selalu memperhatikan penampilannya dan selalu aktif dalam media *social* sehingga alat telekomunikasi tidak akan pernah luput dari genggamannya.

Pada tema *A Satchel Handbag* ditampilkan sebuah tas dengan dominasi warna *monochrome* hitam dan putih dengan menambahkan

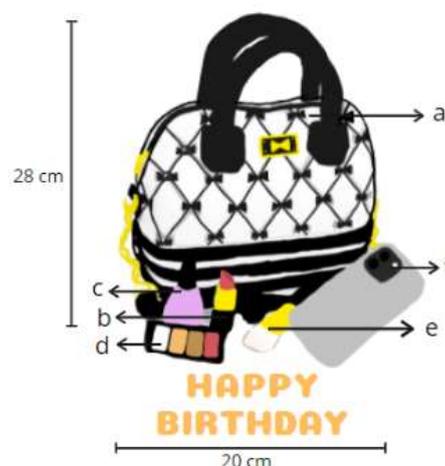
beberapa ornamen seperti *lattice pattern* dan *stripe pattern* kemudian diselipkan ornamen *mini black ribbon*.

Untuk menciptakan bentuk yang realis, penulis menggunakan teknik *modelling*, dan *design transferring*. Teknik *modelling* memfokuskan pada gerakan tangan yang menyulap bentuk fondant sesuai dengan keinginan. Sedangkan *design transferring* merupakan teknik yang dilakukan dengan cara menggunakan kertas tembus pandang dan kertas karbon yang ditempelkan pada *fondant* kemudian dibentuk sesuai pola kertas (Garret, 2012).

Kemudian penulis menentukan pewarnaan berdasarkan konsep yang diusung. Pemilihan warna *nude* dan pastel seperti coklat muda, *peach*, merah muda, dan abu-abu menggambarkan kesan natural dan *calm*.

Dalam pembuatan dekorasi ini penulis menggunakan bahan dasar *styrofoam* untuk menekan biaya. *Styrofoam* yang akan digunakan untuk objek *satchel bag* berukuran 20x8x18 cm. Semua objek akan dibuat berbentuk 3 dimensi. Berikut adalah detail dan ilustrasi produk :

GAMBAR 4
DESAIN DAN UKURAN A SACHEL HANDBAG



Sumber : Cake StepByStep, 2018.

Objek yang terdapat dalam dekorasi kue ini adalah sebagai berikut :

- a. *Satchel handbag* : sebuah *cake* dengan bentuk menyerupai *satchel handbag* yang didominasi warna hitam putih dan diselipkan warna kuning cerah pada bagian chain yang melekat pada tali dari tas tersebut. Pemilihan warna hitam putih dan kuning menciptakan kesan modern dan tidak monoton dengan motif *lattice pattern* pada bagian atas, kemudian sisa pada bagian bawah menampilkan *stripes pattern*. Di setiap bagian *lattice pattern* akan diselipkan *mini black ribbon*. *Handbag* ini memiliki ukuran panjang 20 cm, lebar 8 cm dan tinggi 18 cm, jika dihitung bersama dengan *handle bag* total tinggi menjadi 28 cm. Setiap detail yang ada pada bagian tas seperti *lattice pattern*, efek jahitan penulis menggunakan teknik *embossing* dengan bantuan alat *fondant embosser*. Kemudian pada bagian *stripe pattern* dan bagian seperti *handle bag*, tali, dan *mini ribbon* penulis menggunakan teknik *modelling* dan *casting*.
- b. *Lipstick* : pada item ini *lipstick* akan dibuat tanpa tutup. Pada bagian bawah atau bagian *packaging* luarnya diberi warna hitam, bagian dalam *packaging* diberi warna emas, dan untuk produk *lipstick* diberi warna merah. Warna yang dipilih menghasilkan sebuah *lipstick* klasik dengan warna merah mudah yang dibalut *packaging* hitam. *Lipstick* dibuat dengan tinggi 7 cm. Teknik yang dipakai untuk pembuatan *lipstick* yaitu teknik *modelling*.
- c. *Nail polish* : bentuk *nail polish* ini dibuat mengerucut, besar dibagian bawah dan mengecil dibagian atas. Pada bagian bawah diberi warna ungu yang menggambarkan isi dari *nail polish* lalu bagian tutup diberi warna hitam. Warna ungu yang dipilih adalah warna *soft* yang menggambarkan keanggunan. *Nail polish* dibuat dengan memiliki tinggi 7 cm. Teknik yang dipakai untuk pembuatan *nail polish* yaitu teknik *modelling*.
- d. *Eyeshadow palette* : terdapat empat warna *eyeshadow* yaitu putih, *peach*, *soft brown*, dan merah muda. Perpaduan warna ini dipilih karena menimbulkan kesan *fresh* dan *natural*. Bagian *packaging*

berbentuk persegi panjang berwarna hitam dengan ukuran panjang 9 cm dan lebar 3 cm. Teknik yang dipakai untuk pembuatan *eyeshadow* yaitu teknik *modelling*.

- e. *Brush makeup* : pada dekorasi ini *brush make up* diberi 3 warna yaitu hitam pada bagian *handle*, warna emas pada bagian tengah (*ferule*), dan warna dasar putih pada bagian *hair* kemudian sedikit diberi gradasi merah yang memberikan efek dari *eyeshadow*. Teknik yang dipakai untuk pembuatan *brush* yaitu teknik *modelling*.
- f. *Handphone* : objek ini memiliki dimensi yang sama seperti *Iphone* berbentuk persegi panjang dengan posisi layar depan menghadap ke bawah dan bagian belakang yang akan terlihat. *Handphone* akan diberi warna abu-abu yang menggambarkan karakteristik seseorang yang cenderung tenang dan santai. Teknik yang dipakai untuk pembuatan *handphone* yaitu teknik *modelling*.

C. Tinjauan Produk

Penulis akan memaparkan *standard recipe*, *recipe costing*, *selling price*, dan peralatan yang akan digunakan selama pembuatan dekorasi kue.

1. *Standard Recipe*

“Standar resep adalah rumus untuk menghasilkan makanan atau minuman dengan menentukan bahan yang dibutuhkan, jumlah masing-masing bahan, tata cara penyiapan, ukuran porsi, kebutuhan peralatan, hiasan, dan informasi lain yang diperlukan untuk menyiapkan item” (Tetra, 2016).

Dibawah ini penulis sertakan standar resep *red velvet cake* dan dekorasi *styrofoam*. Penggunaan *cake* ini karena *red velvet* memiliki tekstur yang cukup padat yang dapat menahan berat fondant namun tetap *moist* sehingga memudahkan untuk melakukan *carving cake*. Dari segi rasa *red velvet* mempunyai rasa yang seimbang antara *acidity* dan juga *chocolaty* serta warna merah yang dapat mengundang selera makan. Resep ini bersumber dari seorang teman penulis yang

memiliki usaha *cake decorating* di daerah Bogor yang penulis jadikan sebagai acuan sebagai perbandingan *selling price*.

TABEL 1
STANDAR RESEP RED VELVET CAKE

RED VELVET CAKE			<i>Yield</i> : 4 whole cake (persegi panjang ukuran panjang 20 cm, lebar 10 cm, tinggi 5 cm)	
NO	BAHAN	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	452 gr 800 gr	Mentega (<i>soft butter</i>) <i>Granulatted sugar</i>	Sampai lembut dan <i>creamy</i> dengan kecepatann rendah.
2.	Masukkan	12 butir	Telur	Satu per satu lalu aduk sampai tercampur rata
3.	Campurkan	800 gr 100 gr	Tepung terigu Coklat bubuk	Pastikan semua bahan sudha diayak dan campurkan dalam satu wadah. Bagi menjadi 3 bagian.
4.	Masukkan	960 ml	Susu	Dan campuran tepung kedalam <i>mixing bowl</i> secara bergantian. Aduk hingga tercampur rata
5.	Tambahkan	4 sdt	Baking soda	Ke dalam adonan
6.	Tambahkan	8 sdm	Pewarna merah	Ke dalam adonan
7.	Masukkan	4 sdt	<i>Vanilla essence</i>	Aduk adonan hingga tercampur dengan baik.
8.	Tuang			Adonan ke dalam cake

TABEL 1
STANDAR RESEP *RED VELVET CAKE*
(LANJUTAN)

				form berukuran 20x10x4
9.	Panggang			Pada suhu 180°C selama 40-45 menit.
10.	Keluarkan			Dari oven dan biarkan uap panasnya menghilang. Lalu keluarkan dari <i>cake form</i> dan letakkan di atas <i>cooling wire</i>

Sumber : Tjhia, 2020.

TABEL 2
STANDAR RESEP *CREAM CHEESE FROSTING*

<i>CREAM CHEESE FROSTING</i>			<i>Yield: 1700 gr</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Kocok	1000 gr	<i>Cream cheese</i>	Hingga lembut
2.	Tambahkan	600 gr 400 gr 15 gr	Gula halus Mentega Gelatine	Bain marie dan kocok hingga mengental dan tercampur rata
3.	Keluarkan			<i>Frosting</i> dari <i>mixing bowl</i> dan pindahkan dalam wadah.

Sumber : Tjhia, 2020.

TABEL 3

STANDAR RESEP PEWARNAAN *FONDANT*

<i>ROLLED FONDANT</i>			<i>Yield: 2500 gr</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1330 gr	<i>Fondant</i>	Campurkan pewarna hingga rata.
	Tambahkan	30 ml	Pewarna hitam	Digunakan pada bentuk : a. <i>Handle bag</i> b. <i>Zipper bag</i> c. <i>Ribbon</i> d. Bentuk memanjang untuk motif <i>stripe</i> e. Garis <i>lattice pattern</i> f. Persegi panjang g. Tempat <i>eyeshadow</i> h. <i>Packaging lipstick</i> i. <i>Handle brush</i> j. Tali tas berbentuk pipih panjang k. Kaitan <i>chain</i> pada sisi tas l. Kamera <i>handphone</i>
2.	Siapkan	285 gr	<i>Fondant</i>	Campurkan pewarna hingga rata.
	Tambahkan	15 ml	Pewarna kuning	Digunakan pada bentuk : a. <i>Chain handbag</i> b. <i>Slider</i> untuk <i>zipper</i> c. <i>Ribbon</i> d. Bagian tengah <i>lipstick</i> e. Bagian tengah <i>brush</i> f. Mini ribbon
3.	Siapkan	30 gr	<i>Fondant</i>	Campurkan pewarna hingga rata.

TABEL 1
STANDAR RESEP PEWARNAAN *FONDANT*
(LANJUTAN)

	Tambahkan	2 ml	Pewarna merah	Digunakan pada bentuk <i>a. Lipstick</i> <i>b. Warna eyeshadow</i>
4.	Siapkan	65 gr	<i>Fondant</i>	Campurkan pewarna hingga rata.
	Tambahkan	3 ml	Pewarna ungu	Digunakan pada bentuk : <i>a. Nail polish</i>
5.	Siapkan	10 gr	<i>Fondant</i>	Campurkan pewarna hingga rata.
	Tambahkan	1 ml	Pewarna coklat	Digunakan pada bentuk : <i>a. Warna eyeshadow</i>
6.	Siapkan	10 gr	<i>Fondant</i>	Campurkan pewarna hingga rata.
	Tambahkan	1 ml	Pewarna oranye	Digunakan pada bentuk : <i>a. Warna eyeshadow</i> <i>b. Tulisan happy birthday</i>
7.	Siapkan	150 gr	<i>Fondant</i>	Campurkan pewarna hingga rata.
	Tambahkan	1 ml	Pewarna hitam	Digunakan pada bentuk : <i>a. Handphone case</i>

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 2

STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT SACHEL HANDBAG*

PENGAPLIKASIAN <i>FONDANT SACHEL HANDBAG</i>			<i>Yield: 1 Item</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Siapkan	1	Buah	<i>Styrofoam</i> ukuran 20x18x8 cm yang sudah dibentuk handbag dan dilapisi <i>plastic wrap</i> .
2.	Siapkan <i>Roll</i> <i>Roll</i> Buat Tempelkan	100 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Letak diatas <i>silicone mat</i> kemudian <i>dusting</i> menggunakan maizena <i>Fondant</i> membentuk persegi panjang dengan ukuran 25x3 cm. <i>Fondant embosser</i> diatas permukaan <i>fondant</i> . Garis tengah memanjang <i>Fondant</i> pada <i>styrofoam</i> .
3.	Siapkan <i>Roll</i> Buat Tempelkan Potong	400 gr	<i>Fondant</i> warna putih	Letak diatas <i>silicone matt</i> . Kemudian potong <i>fondant</i> menjadi hingga mencapai ukuran 25x20 cm. Garis <i>lattice pattern</i> menggunakan <i>modelling tool</i> . <i>Fondant</i> pada <i>styrofoam</i> . Bagian yang berlebih. Lapisi <i>styrofoam</i> $\frac{3}{4}$ bagian.
4.	Siapkan	270 gr	<i>Fondant</i> warna	Letak diatas <i>silicone matt</i> .

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT SACHEL HANDBAG*
(LANJUTAN)

	<i>Roll</i>		Hitam	Hingga mencapai ukuran 25x8 cm
5.	Siapkan <i>Roll</i> Potong Tempelkan	180 gr	<i>Fondant</i> warna putih	Letak diatas <i>silicone matt</i> . Memanjang dengan ukuran 25x8 cm Fondant menjadi 3 bagian memanjang dengan lebar 2 cm Diatas <i>fondant</i> hitam diberi jarak 2 cm
6.	Siapkan <i>Roll</i> Tempelkan	100 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Letakkan fondant diatas <i>silicone matt</i> . Menggunakan jari hingga tipis sekitar 0,5 mm. <i>fondant</i> ini digunakan untuk menegaskan garis <i>lattice pattern</i> pada <i>handbag</i> . Helai <i>fondant</i> hitam mengikuti alur <i>lattice pattern</i> .
7.	Siapkan <i>Roll</i> Tekan Potong	30 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Letak <i>fondant</i> diatas <i>silicone matt</i> . <i>Fondant</i> dengan ketebalan 1 mm. <i>Diamond plunger</i> diatas <i>fondant</i> Menjadi dua bagian

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT SACHEL HANDBAG*
(LANJUTAN)

	Tempelkan Tempelkan	1 buah	<i>Edible sugar pearl</i>	Berlawanan tepat di tengah garis perpotongan <i>lattice pattern</i> . Ditengah <i>ribbon</i> . Lakukan hal yang sama pada semua bagian.
8.	Aplikasikan			<i>Fondant embosser</i> pada bagian tepi <i>zipper</i> untuk memberikan efek jahitan pada tas.
9.	Aplikasikan			<i>Edible ink pen</i> pada efek jahitan agar terlihat lebih jelas.
10.	Siapkan <i>Roll</i> Aplikasikan	70 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Letakkann diatas <i>silicone matt</i> . <i>Fondant</i> kemudian potong dalam ukuran 15x2 cm. lalu lipat masing masing ujung hingga terbentuk rongga. <i>Fondant embosser</i> pada bagian tepi tali untuk memberikan efek jahitan.
11.	Siapkan <i>Roll</i>	150 gr	<i>Fondant</i> warna kuning	Letak <i>fondant</i> diatas <i>silicone matt</i> . Membentuk batang kecil dengan ketebalan 2 mm dan panjang 3 cm tempelkan kedua sisi hingga menjadi

TABEL 4

**STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT SACHEL HANDBAG*
(LANJUTAN)**

	Siapkan Kaitkan Kaitkan Tempelkan	50 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	oval, lalu sambungkan satu dan yang lain hingga membentuk seperti <i>chain</i> . Kemudian <i>roll</i> dan bentuk dengan ukuran 3x1 cm. Kemudian lipat <i>Chain</i> pada tali. Keduanya pada <i>ring</i> <i>Ring</i> pada bagian samping kanan dan kiri tas
12.	Siapkan Tempelkan	30 gr	<i>Fondant</i> warna kuning	Bentuk <i>fondant</i> menjadi dua bentuk oval dan pipih. Potong bagian setengah oval lalu kaitkan pada bentuk pipih sehingga akan tampak seperti <i>slider zipper</i> . Pada ujung <i>zipper</i> .
13.	Siapkan Siapkan Tancapkan	200 gr 2 buah	<i>Fondant</i> warna hitam <i>Wire flower</i>	Letakkan diatas <i>silicone matt</i> kemudian <i>roll</i> membentuk batang dengan ketebalan 3 mm dan panjang 20 cm Tancapkan kedalam <i>roll fondant</i> tersebut. <i>Wire</i> tersebut pada sisi atas handbag. Proses ini merupakan pembuatan <i>handle</i> pada <i>handbag</i>

TABEL 4
STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT SACHEL HANDBAG*
(LANJUTAN)

14.	Siapkan Potong Tempelkan	100 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Letakkan diatas <i>silicone matt</i> kemudian <i>roll</i> dengan ketebalan 1 mm. <i>Fondant</i> membentuk persegi dengan ukuran 3x3 cm. Potong setiap bagian sudut persegi. Lalu aplikasikan <i>roller embosser</i> disemua tepi. Pada bagian bawah <i>handle</i> .
15.	Siapkan Tempelkan	5 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Pipihkan kemudiann potong dengan ukuran 3x1 cm. Pada bagian tengah atas <i>handbag</i>
16.	Siapkan Tempelkan	5 gr	<i>Fondant</i> warna kuning	Pipihkan <i>fondant</i> kemudian cetak dengan <i>diamond plunger</i> . <i>Fondant</i> pada bagian <i>fondant</i> hitam yang telah dibuat
17.	Campurkan	1 gr 10 ml	<i>Edible gold dust</i> <i>Alcohol</i>	Kemudian sapukan pada <i>chain handbag</i>

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 5
STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT*
COSMETIC ITEMS* DAN *HANDPHONE

PENGAPLIKASIAN <i>FONDANT</i> <i>COSMETIC ITEMS</i>			<i>Yield: 5 Items</i>	
NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
<i>Pembuatan Eyeshadow Palette</i>				
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	<i>Roll fondant</i> kemudian potong ke dalam ukuran 3x5 cm dengan ketebalan 2 cm
3.	Siapkan Tempelkan	10 gr	<i>Fondant</i> warna Putih	<i>Roll fondant</i> kemudian bentuk kedalam ukuran 1x2 cm. Pada sisi kiri <i>fondant</i> hitam yang telah dibuat
4.	Siapkan Tempelkan	10 gr	<i>Fondant</i> warna <i>orange</i>	<i>Roll fondant</i> kemudian bentuk kedalam ukuran 1x2 cm. Disebelah warna biru dan beri jarak 0,5 cm.
5.	Siapkan Tempelkan	10 gr	<i>Fondant</i> warna coklat	<i>Roll fondant</i> kemudian bentuk kedalam ukuran 1x2 cm. Disebelah warna

TABEL 5
STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT*
COSMETIC ITEMS* DAN *HANDPHONE
(LANJUTAN)

				kuning dan beri jarak 0,5 cm.
6.	Siapkan Tempelkan	10 gr	<i>Fondant</i> warna merah	<i>Roll fondant</i> kemudian bentuk kedalam ukuran 1x2 cm. Disebelah warna hijau dan beri jarak 0,5 cm.
Pembuatan <i>Nail Polish</i>				
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Siapkan	65 gr	<i>Fondant</i> warna ungu	Bentuk <i>fondant</i> kedalam bentuk tabung, dibagian atas dibuat ukuran menjadi kecil
3.	Siapkan	30 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Bentuk kerucut memanjang sekitar 3 cm.
4.	Tempelkan			Bagian tutup dengan bagian isi <i>nail polish</i>
Pembuatan <i>Brush</i>				
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Buatlah bentuk batang dengan panjang 7 cm dan tebal 2 cm. Setelah itu pipihkan perlahan.
3.	Siapkan	30 gr	<i>Fondant</i> warna kuning	Buatlah bentuk dengan ukuran 5x2 cm. Lalu lapi pada bagian

TABEL 5
STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT*
COSMETIC ITEMS* DAN *HANDPHONE
(LANJUTAN)

				ujung fondant hitam yang telah dibuat.
4.	Sapukan	1 gr	<i>Edible gold dust</i>	Pada bagian tersebut
5.	Siapkan	30 gr	<i>Fondant</i> warna putih	Bentuk pipih. Lalu buat guratan untuk memberikan efek <i>hair brush</i> .
6.	Sapukan	1 gr	Edible gold dust	Pada bagian <i>hair brush</i> .
Pembuatan <i>Lipstick</i>				
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Siapkan	10 gr	<i>Fondant</i> warna merah	Bentuk seperti batang kecil dengan diameter 1 cm. lalu potong secara diagonal pada bagian atas
3.	Siapkan Sapukan	30 gr 1 gr	<i>Fondant</i> warna kuning Edible gold dust	Bentuk seperti batang kecil dengan diameter 2 cm. Pada semua sisi
4.	Siapkan	50 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	Bentuk seperti batang kecil dengan diameter 2 cm
5.	Tempelkan			<i>Fondant</i> hitam dengan <i>fondant</i> kuning. Setelah itu sentuhan akhir tempelkan bagian <i>lipstick</i>
Pembuatan <i>Handphone</i>				
1.	Siapkan			Alat dan bahan
2.	Siapkan	150 gr	<i>Fondant</i> abu-	<i>Roll</i> dengan ketebalan 0,5 mm

TABEL 5
STANDAR RESEP PENGAPLIKASIAN *FONDANT*
COSMETIC ITEMS* DAN *HANDPHONE
(LANJUTAN)

	Potong		abu	Kedalam ukuran 14cm x 7 cm
3.	Siapkan	45 gr	<i>Fondant</i> warna hitam	<i>Roll fondant</i> tersebut kemudian buat 3 bentuk persegi dengan ukuran 3x3 cm dan 2 bentuk bulat dengan diameter 0,5 cm
4.	Tempelkan			Bentuk persegi dibagian kiri atas, lalu tempelkan 2 bentuk bulat ditepi kiri kotak
5.	Siapkan	5 gr	<i>Fondant</i> warna putih	Bentuk <i>fondant</i> menjadi bulat kemudian tempelkan disudut kanan atas. Ini merupakan bagian <i>flash</i> kamera

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

2. *Purchase Order*

“Purchase order is a form prepared by the purchasing department authorizing a supplier to deliver needed goods and services to the establishment” (Coltman, 2004:205).

Dari kutipan diatas dapat diartikan bahwa purchase order adalah formulir yang disiapkan oleh departemen pembelian untuk melakukan pembelian barang dan jasa yang dibutuhkan ke perusahaan. Berikut penulis jabarkan purchase order berbahan dasar *cake* dan *styrofoam*.

TABEL 6***PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR RED VELVET CAKE***

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA	UNIT	HARGA TOTAL
1.	<i>Soft flour</i>	<i>1 pack</i>	Rp 9,000	1000 gr	Rp. 9,000
2.	<i>Granulated sugar</i>	<i>1 pack</i>	Rp 12,900	1000 gr	Rp. 12,900
3.	Telur	1 kg	Rp 25,000	1000 gr	Rp. 25,000
4.	<i>Baking soda</i>	1 botol	Rp 4,900	81 gr	Rp. 4,900
5.	<i>Cream cheese</i>	<i>1 pack</i>	Rp 85,000	1000 gr	Rp. 85,000
6.	<i>Butter</i>	<i>3 pack</i>	Rp 32,000	681 gr	Rp. 96,000
7.	<i>Cocoa powder</i>	<i>1 pack</i>	Rp 40,000	250 gr	Rp. 40,000
8.	Susu cair	<i>1 pack</i>	Rp 17,000	1000 ml	Rp. 17,000
9.	<i>Vanilla extract</i>	1 botol	Rp 18,000	40 ml	Rp. 18,000
10.	<i>Gelatine</i>	1 pack	Rp 12,500	50 gr	Rp 12,500
11.	<i>Fondant</i>	<i>1 pack</i>	Rp 485,000	3000 gr	Rp. 216,000
11.	Pewarna kuning	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp. 3,500
12.	Pewarna hitam	2 botol	Rp 7,000	30 ml	Rp. 7,000
13.	Pewarna coklat	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp. 3,500
14.	Pewarna oranye	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp. 3,500
15.	Pewarna merah	1 botol	Rp 3,500	30 ml	Rp. 7,000
16.	Pewarna ungu	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp. 3,500
17.	<i>Edible gold dust</i>	<i>1 pack</i>	Rp 28,000	4 gr	Rp. 28,000
18.	<i>Edible sugar decoration</i>	<i>1 pack</i>	Rp 28,000	50 gr	Rp. 28,000
19.	<i>Alcohol</i>	1 botol	Rp 22,500	90 ml	Rp 22,500
	TOTAL				Rp 626,800

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 7
PURCHASE ORDER BERBAHAN DASAR STYROFOAM

NO	BAHAN	KUANTITAS	HARGA	UNIT	HARGA TOTAL
1.	Pewarna kuning	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp 3,500
2.	Pewarna hitam	2 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp 7,000
3.	Pewarna oranye	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp 3,500
4.	Pewarna merah	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp 3,500
5.	Pewarna coklat	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp 3,500
6.	Pewarna ungu	1 botol	Rp 3,500	15 ml	Rp 3,500
7.	<i>Cake board</i>	1 buah	Rp 12,000	1 buah	Rp 12,000
8.	<i>Thick Block</i>	1 buah	Rp 24,000	1 buah	Rp 24,000
9.	<i>Corn flour</i>	1 pack	Rp 16,000	1000 gr	Rp 16,000
12.	<i>Dummy</i>	1 buah	Rp 37,000	1 buah	Rp 37,000
13.	<i>Wire flower</i>	1 ikat	Rp 5,000	10 pcs	Rp 5,000
14.	<i>Edible sugar decoration</i>	1 pack	Rp 28,000	50 gr	Rp 28,000
15.	<i>Gold dust</i>	2 pack	Rp 28,000	4 gr	Rp 56,000
16.	<i>Alcohol</i>	1 botol	Rp 22,500	90 ml	Rp 22,500
	TOTAL				Rp 428,500

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

3. *Recipe Costing*

Untuk menghitung *recipe costing*, perlu mengetahui harga setiap bahan yang digunakan serta berapa banyak bahan yang akan diperlukan untuk hidangan yang dibuat. Untuk menghitung seluruh biaya suatu menu, sebelumnya harus mengetahui biaya bahan-bahannya serta berapa lama waktu yang dibutuhkan untuk menyiapkan dan memasaknya (Sano, 2020). Berikut penulis jabarkan *recipe costing* dengan bahan dasar *red velvet cake* dan *styrofoam*.

TABEL 8**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR RED VELVET CAKE**

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1.	<i>Soft flour</i>	800	gr	Rp 9,000	Rp 7,200
2.	<i>Sugar</i>	800	gr	Rp 12,000	Rp 12,000
3.	Telur	12	Butir	Rp 25,000	Rp 20,000
4.	<i>Baking soda</i>	20	gr	Rp 4,900	Rp 1,209
5.	<i>Cream cheese</i>	1000	gr	Rp 85,000	Rp 85,000
6.	<i>Butter</i>	452	gr	Rp 96,000	Rp 63,718
7.	Pewarna merah	20	gr	Rp 3,500	Rp 4,666
8.	<i>Cocoa powder</i>	100	gr	Rp 40,000	Rp 16,000
9.	Susu cair	960	ml	Rp 17,000	Rp 16,320
10.	<i>Vanilla extract</i>	20	ml	Rp 18,000	Rp 9,000
11.	<i>Fondant</i>	2500	gr	Rp 485,000	Rp 216,000
12.	Pewarna kuning	15	ml	Rp 3,500	Rp 3,500
13.	Pewarna hitam	30	ml	Rp 3,500	Rp 7,000
14.	Pewarna oranye	2	ml	Rp 3,500	Rp 466
15.	Pewarna coklat	2	ml	Rp 3,500	Rp 466
17.	Pewarna merah	3	ml	Rp 3,500	Rp 899
18.	Pewarna ungu	3	ml	Rp 3,500	Rp 700
19.	<i>Edible gold dust</i>	4	gr	Rp 28,000	Rp 28,000
20.	<i>Edible sugar decoration</i>	40	gr	Rp 28,000	Rp 22,400
21.	<i>Cake board</i>	1	Buah	Rp 12,000	Rp 12,000
22.	<i>Thick Block</i>	1	Buah	Rp 24,000	Rp 24,000
23.	<i>Wire flower</i>	1	Buah	Rp 5,000	Rp 416
24.	<i>Alcohol</i>	10	ml	Rp 22,500	Rp 2,500
	TOTAL				Rp 553, 987

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 9**RECIPE COSTING BERBAHAN DASAR STYROFOAM**

NO	BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASAR	HARGA TOTAL
1.	Pewarna kuning	15	ml	Rp 3,500	Rp 3,500
2.	Pewarna hitam	30	ml	Rp 3,500	Rp 7,000
3.	Pewarna oranye	2	ml	Rp 3,500	Rp 466
4.	Pewarna coklat	2	ml	Rp 3,500	Rp 466
5.	Pewarna merah	3	ml	Rp 3,500	Rp 899
6.	Pewarna ungu	3	ml	Rp 3,500	Rp 700
8.	<i>Cake board</i>	1	Buah	Rp12,000	Rp 12,000
9.	<i>Thick block</i>	1	Buah	Rp 24,000	Rp 24,000
10.	<i>Fondant</i>	2500	gr	Rp 485,000	Rp 216,000
11.	<i>Gelatine</i>	50	gr	Rp 12,500	Rp 3,750
11.	<i>Dummy</i>	1	Buah	Rp 37,000	Rp 37,000
12.	<i>Wire flower</i>	1	Buah	Rp 5,000	Rp 416
13.	<i>Edible gold dust</i>	4	gr	Rp 28,000	Rp 28,000
14.	<i>Edible sugar decoration</i>	40	gr	Rp 28,000	Rp 22,400
15.	<i>Alcohol</i>	10	ml	Rp 22,500	Rp 2,500
	TOTAL				Rp 359, 623

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

4. *Selling Price*

Harga penjualan merupakan gabungan antara biaya operasional, produksi, dan juga keuntungan yang akan diperoleh. Berikut merupakan formula yang penulis gunakan dalam menentukan harga jual menurut Dittmer dan Keefe (2009:26).

$$Sales = \frac{cost}{cost\ 100\%} \times 100\%$$

TABEL 10

SELLING PRICE BERBAHAN DASAR RED VELVET CAKE

	<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 553,987
	<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
	<i>TOTAL COST</i>	Rp 1,384,967
	<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp 553,987
	<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 1,938,954
	<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 1,940,000

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

TABEL 11

SELLING PRICE BERBAHAN STYROFOAM

	<i>TOTAL INGREDIENTS COST</i>	Rp 359,623
	<i>DESIRED COST PERCENT</i>	40%
	<i>TOTAL COST</i>	Rp 889,057
	<i>CREATIVITY AND ART 40%</i>	Rp 359,623
	<i>PRELIMINARY SELLING PRICE</i>	Rp 1,258,680
	<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 1,260,000

Sumber : Hasil olahan penulis, 2020.

5. Alat Penunjang Pembuatan Produk

TABEL 12
DAFTAR ALAT PENUNJANG

NO	NAMA ALAT	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>Modelling tools</i>		Digunakan untuk tekstur pada <i>fondant</i>
2.	<i>Fondant embosser</i>		Digunakan untuk memberi emboss pada permukaan <i>fondant</i>
3.	<i>Fondant diamond plunger</i>		Digunakan untuk membentuk <i>diamond</i>
4.	<i>Silicone matt</i>		Digunakan sebagai alas pembentukan <i>fondant</i> selama pengerjaan

TABEL 12
DAFTAR ALAT PENUNJANG
(LANJUTAN)

5.	<i>Rolling pin</i>		Digunakan untuk menipiskan <i>fondant</i>
6.	<i>Turn table</i>		Digunakan untuk meja pengerjaan agar semua sisi dekorasi mudah untuk dijangkau
7.	<i>Small knife</i>		Digunakan untuk memotong <i>fondant</i>
8.	<i>Brush</i>		Digunakan untuk menyapu warna pada permukaan <i>fondant</i>

9.	<i>Tailoring tape</i>		Digunakan untuk mengukur dimensi <i>fondant</i>
10.	<i>Scale</i>		Digunakan untuk menimbang berat <i>fondant</i>

Sumber : Hasil dokumentasi penulis, 2020.

6. Pelaksanaan Kegiatan

A. Lokasi

1. Lokasi Kegiatan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
Puri Nirwana I Jl. Kalasan IV Blok DD No. 4 Cibinong, Bogor
2. Lokasi Pelaksanaan Tugas Akhir Produk
Puri Nirwana I Jl. Kalasan IV Blok DD No. 4 Cibinong, Bogor,
Jawa Barat 16916

B. Waktu

1. Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk
September 2020
2. Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk
Januari 2021