

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Campuran dari berbagai bahan pangan dan memiliki bentuk dan jenis yang beraneka ragam biasa disebut dengan kue. Menurut Aidah (2021), fungsi dari kue itu sendiri biasa digunakan sebagai cemilan atau selingan yang disajikan pada suatu pesta atau hajatan dan juga bisa sebagai pengiring minum teh. Kue biasa didominasi dengan rasa manis namun ada beberapa kue yang memiliki rasa asin dan gurih. Kue biasanya memiliki bahan utama dari tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tepung tapioca maupun tepung terigu.

Garret (2007) berkata bahwa seni untuk mengubah kue ulang tahun menjadi terlihat luar biasa disebut dengan dekorasi kue atau *cake decoration*. Selain untuk menambahkan nilai jual kue dari segi penampilan, tujuan dari dekorasi kue juga dapat untuk menyamarkan cacat fisik pada kue itu sendiri.

Menurut *Gauttier* (2010) dekorasi kue dapat ditelusuri kembali ke pertengahan abad ke-17. Pada awal pertengahan abad ke-17, dekorasi kue mendapatkan popularitas sebagai cara untuk menciptakan makanan penutup yang rumit yang digunakan sebagai pajangan selama pesta dan perjamuan aristokrasi terkaya. Kue yang didekorasi tidak hanya hadir dalam acara pernikahan saja, namun juga dapat dihadirkan dalam acara *birthday party*.

Acara *birthday party* pun akan terasa tidak lengkap tanpa kue ulang tahun karena kue ulang tahun biasa dihidangkan di dalam acara ulang tahun dan merupakan hal yang esensial bagi seseorang yang bertambah usianya. Sejarah mengklaim bahwa kue ulang tahun pertama kali dibuat oleh bangsa Romawi kuno. Mereka membuat kue ulang tahun hanya dengan menggunakan bahan, tepung, kacang, ragi dan madu. Menaruh lilin pada kue ulang tahun diperkenalkan oleh bangsa Yunani kuno untuk menghormati Dewi Artemis (Sterling, 2017).

Sekarang ini, banyak dijumpai kue yang dijual dengan dihias semenarik mungkin sehingga dapat menarik perhatian pembeli. Beragam jenis bahan dekorasi kue dapat digunakan seperti *buttercream*, *royal icing*, *chocolate*, *fondant*, dan *Rolled fondant*. *Rolled fondant* merupakan salah satu bahan dekorasi kue yang paling banyak digemari karena mudah untuk dibentuk, teksturnya lunak, rasanya manis, dan warna dasarnya yang putih dapat diwarnai sesuai dengan keinginan (Bahalwan, 2013)

Rolled fondant adalah icing yang terdiri dari confectioners sugar dan gelatin (di antara bahan-bahan lainnya). *Rolled fondant* pada umumnya diremas ke dalam bentuk adonan yang lembut dan digulung untuk dijadikan *covering* pada kue dengan memberikan tampilan yang tampak sempurna dan halus. Dalam dekorasi kue, *rolled fondant* dapat diaplikasikan pada berbagai macam bentuk seperti *rolled* atau *poured*, *covering*, *figurin*, dan berbagai jenis dekorasi lainnya (LoCicero, 2013).

Dari pemaparan literasi tersebut, teknik menghias menggunakan *Rolled fondant* dapat dilakukan dengan berbagai cara karena sifatnya yang mudah untuk dibentuk. Selain mudah diaplikasikan sebagai bahan penghias kue, *Rolled fondant* juga mempunyai rasa yang manis dan dapat diberi warna.

Salah satu komponen kunci dalam mendekorasi kue adalah warna. Menyatukan warna kontras dan komplementer yang tepat membuat kue secara visual menarik serta membuat desain pada kue tersebut menonjol (LoCicero, 2013).

Rolled fondant dapat diberi warna dengan menggunakan pewarna makanan selama proses diuleni, atau juga dapat dicat pewarna makanan setelah diaplikasikan pada kue. Pemberian rasa pada *Rolled fondant* juga dapat dilakukan selama proses diuleni. *Rolled fondant* yang tersisa dapat disimpan selama dua minggu di dalam kontainer kedap udara (Maxfield, 2003). *Rolled fondant* tidak hanya dapat diberi warna agar terlihat menarik, namun juga dapat ditambahkan perisa makanan dan memiliki daya simpan yang baik apabila diletakkan di tempat yang kedap udara.

Ada banyak teknik yang dapat diaplikasikan pada *Rolled fondant* antara lain *classical drapery*, *ruffling*, *applique*, *braiding*, *smocking*, *freehand drapery* dan lain-lain. Disini penulis akan menggunakan 2 teknik, yang pertama adalah teknik *braiding* dalam pembuatan tali tambang dan teknik *freehand drapery* dalam pembuatan tirai. (Garret, 2007)

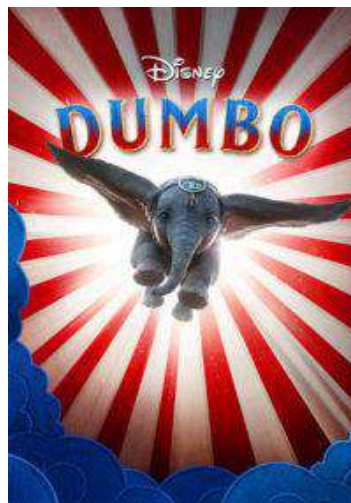
Pada Tugas Akhir ini, penulis telah memilih topik birthday cake dengan tema *Dumbo*. Tema dari birthday cake merupakan salah satu poin utama dari pembuatan birthday cake, biasanya tema dari kue ulang tahun disesuaikan dengan keinginan dari konsumen. Tema dekorasi kue ulang tahun yang paling umum

biasanya di tinjau dari hobi, pekerjaan, kepribadian, maupun cita-cita dari orang yang berulang tahun.

Berdasarkan pernyataan penulisi diatas, selain digunakan untuk memperindah penampilan kue *cake decorating* juga bisa diaplikasikan sebagai bentuk ucapan dan harapan orang yang memberikan kue kepada orang yang berulang tahun. Perayaan ulang tahun adalah salah satu acara yang cukup sering menggunakan kue sebagai simbolnya.

GAMBAR 1

POSTER *DUMBO*



Sumber: Shanonn Gragory, 2020.

Dalam kegiatan Tugas Akhir ini, kue ulang tahun bertema *Dumbo* ditujukan untuk banyaknya penggemar tokoh ini. Tokoh film kartun ini adalah salah satu film kartun ikonik yang diproduksi *Walt Disney Pictures* yang pertama kali dirilis pada tahun 1941.

Memiliki banyaknya penggemar, film kartun ini terus diproduksi dengan tokoh yang sama namun dengan animasi dan jalur cerita yang berkembang mengikuti jaman hingga tahun 2019 dari mulai animasi hingga *live-action*.

Film *Dumbo* (1941) ini memiliki rating yang sangat tinggi dan memenangkan 2 penghargaan Oscar dalam kategori *Best Music & Scoring of A Musical Pictures*. Begitu juga film live-actionnya *Dumbo* (2019) memiliki rating tinggi dan memasuki nominasi *Saturn Awards* dengan kategori *Best Production Design* Dan Memenangkan Penghargaan *AFAF Awards* Dengan Kategori *Feature Film VFX*. (www.imdb.com 1998 & 2019). Desain kue ulang tahun yang akan penulis rancang tentu saja tak lepas dari inspirasi tema kue ulang tahun seperti contoh dibawah:

GAMBAR 2
CONTOH KUE ULANG TAHUN



Sumber: Blue Host, 2021.

Maka berdasarkan keterangan diatas, penulis memilih Tugas Akhir yang berjudul:

PENGAPLIKASIAN *ROLLED FONDANT* PADA KUE ULANG TAHUN
BERTEMA *DUMBO*

B. Desain Produk

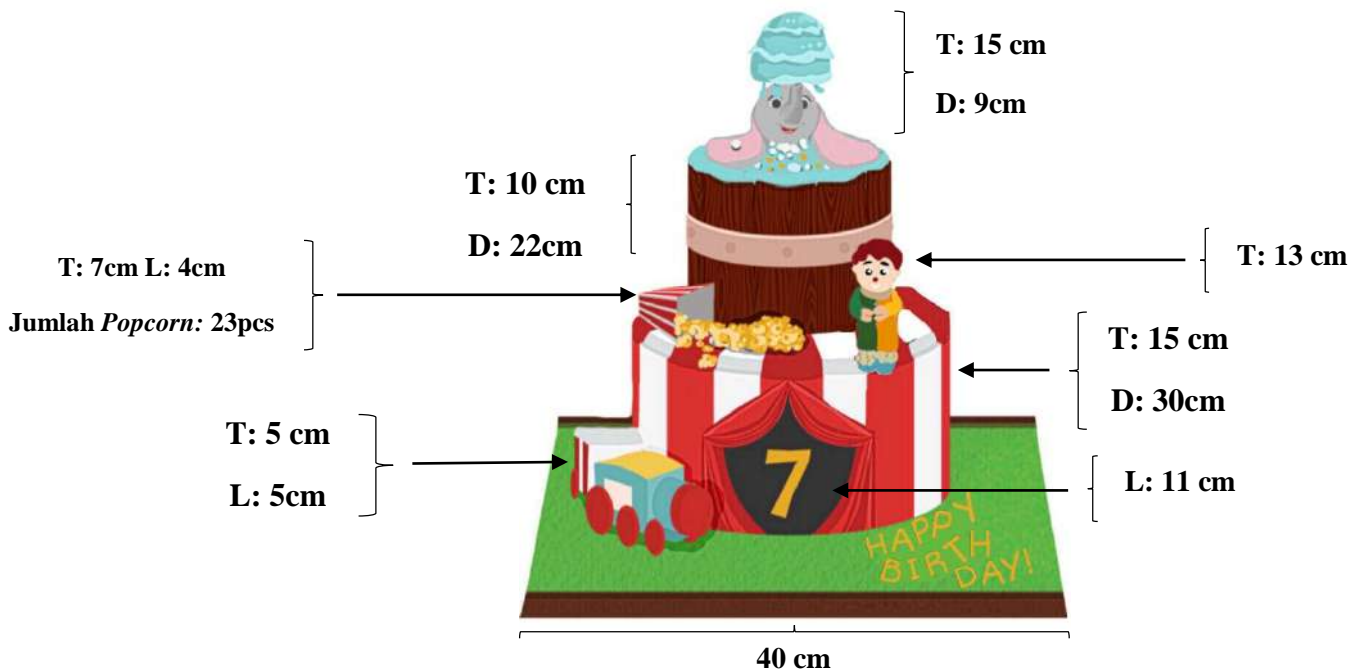
Berikut adalah pemaparan penulis untuk desain produk dan ukurannya pada dekorasi kue dengan tema *Dumbo* yang akan penulis buat.

1. Konsep Produk

Kue ulang tahun penulis yang bertemakan film *Dumbo* akan memiliki warna merah, coklat, hijau, kuning dan biru seperti pada film *Dumbo* yang kebanyakan latar film nya di ambil di area sirkus.

Kue ulang tahun yang dipilih oleh penulis akan menggunakan 2 tier yang menggunakan *dummy* karena penulis lebih memfokuskan dekorasi terhadap kue ulang tahun.

GAMBAR 3
DESAIN PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

GAMBAR 4
TENDA SIRKUS



Sumber: Aphaw, 2021.

Kue ulang tahun yang bertema *Dumbo* akan memiliki 2 *tier*. *Tier* yang pertama atau *tier* paling bawah pada kue ulang tahun akan *discover oleh Rolled fondant* berwarna putih dan merah. Hal ini dikarenakan *tier* paling bawah akan menggambarkan tenda karnaval dan tirai menggambarkan sebagai jalur masuk ke pertunjukan. Alasan kenapa menaruh tenda di *tier* paling bawah dikarenakan tenda biasanya memiliki ukuran yang besar. Garis merah dan garis putih yang ditempelkan ke *dummy* sebanyak 24 pcs dengan lebar masing-masing 3,8 cm.

GAMBAR 5
POPCORN



Sumber: Elise Bauer, 2021.

Lalu pada permukaannya akan ditempel *popcorn* pada bagian yang bersinggungan dengan *tier* cake nomor 2 yang *ornament popcorn* dengan warna yang didominasi putih dan sedikit coklat sebagai gambaran *snack* yang biasanya

dikonsumsi sambil menikmati pertunjukkan sirkus. Untuk ukuran wadah *popcorn* sendiri memiliki tinggi 7 cm dan lebar 4 cm. Dan jumlah *popcorn* yang di letakan sebanyak 23 pcs dengan berat masing-masing 3 gr.

GAMBAR 6

BADUT



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Pada *tier* kedua disebelah *popcorn*, ada badut yang sedang posisi duduk. Alasan mengapa ada nya badut dikarenakan pada film *dumbo*, *dumbo* tidak hanya beratraksi sendiri, namun ditemani oleh *max medici* yang berperan sebagai badut. Ukuran badut memiliki tinggi 13 cm dan diletakan dengan posisi sedang duduk.

GAMBAR 7

DUMBO

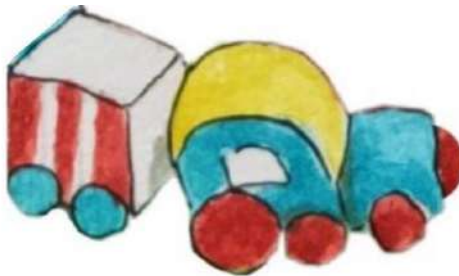


Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Pada tingkatan ini, penulis akan menambahkan *basic figure* 3D berupa tokoh utama dari film kartun ini yaitu *Dumbo* pada bagian paling atas *tier*. Hal ini

menggambarkan tokoh utama dari film yaitu *Dumbo*, alasan *Dumbo* di letakkan di *tier* paling atas dikarenakan penulis ingin menggambarkan situasi *Dumbo* sedang tampil diatas panggung di acara sebuah sirkus. *Tier* kedua akan dilapisi oleh *Rolled fondant* berwarna biru dan di sekeliling *dummy* akan di tempel dengan kayu didominasi dengan merah bata.

GAMBAR 8 KERETA SIRKUS



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

Alasan penulis menaruh *ornament* kereta di samping *tier* 1, karena kereta merupakan transportasi yang digunakan oleh film *dumbo* untuk tampil dari kota ke kota. Ukuran dari kereta yang akan digunakan memiliki lebar dan tinggi 5 cm dan berjumlah 3 kereta.

2. Filosofi Produk

Kue ulang tahun milik penulis memiliki dominasi warna merah dan putih yang sesuai dengan warna latar belakang pada film *Dumbo*. Dalam pembuatan kue ulang tahun ini, diposisi paling bawah yaitu merupakan tenda. Penulis memilih tenda dibagian *tier* 1 karena tenda sirkus biasanya sangat besar dan luas sehingga cocok untuk menjadi penopang. Untuk tirai yang berada pada bagian depan kue ini menggambarkan jalur masuk kedalam tenda sirkus

tersebut. Lalu di atas *tier* 1 dan disekeliling *tier* 2 di isi oleh *popcorn* dan juga badut. *Popcorn* merupakan snack terkenal yang selalu dijual di area pertunjukan sirkus, lalu adanya badut mengartikan bahwa disitu pasti ada pertunjukan sirkus karena *image* badut sangat melekat dengan pertunjukan sirkus. Selanjutnya ada kereta sirkus yang diletakkan di samping *tier* 1, kereta ini menandakan bahwa pertunjukan sirkus paling umum menggunakan transportasi kereta untuk melakukan perjalanan dari satu kota ke kota lainnya. Lalu pada *tier* 2 di dominasi dengan biru dan merah bata yang dapat diartikan sebagai gambaran panggung yang akan dijadikan tempat pertunjukkan oleh tokoh utama yaitu *Dumbo*. Dan yang paling atas merupakan tokoh *Dumbo* sedang menyemburkan air yang terinspirasi dari salah satu *scene* di film *Dumbo* yang sedang beratraksi di atas air.

3. Jenis Produk

Cake decoration yang bertemakan *Dumbo* ini adalah tema produk *birthday cake decoration* yang penulis pilih. Target konsumen pada *birthday cake* ini adalah usia 5 hingga 12 tahun. Dalam perayaan ulang tahun, kue menjadi pusat perhatian dalam acara spesial ini sehingga masyarakat pasti memilih kue berdasarkan penampilan yang menarik dan cocok dengan selernya.

Maka dari itu, penulis memilih *cake decoration* ini karena mengaplikasikan warna-warna yang mencolok, menjadikan suatu konsep yang menarik untuk dijadikan *birthday cake*. Alasan penulis memilih bentuk lingkaran untuk pembuatan kue ulang tahun *Dumbo* dikarenakan bentuk lingkaran cukup

populer pada kalangan masyarakat. Kue tersebut terdiri dari 2 *tier*, untuk *tier* pertama menggunakan *dummy* berukuran diameter 30 cm dengan tinggi 15 cm. Untuk *tier* ke dua akan memiliki ukuran diameter 22 cm dan tinggi 10 cm. Dan pada bagian atas *dummy* diameter 22 diletakkan *Rotating display* yang berfungsi membuat *Dumbo* memutar.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Resep dengan satu set intruksi cara menyiapkan hidangan tertentu sesuai keinginan atau dengan kata lain pengembangan resep yang dimanfaatkan para pelaku masak dengan cara sendiri dengan alat sendiri yang hasilnya menjadi sajian sesuai dengan pola nya sendiri yang bisa dijadikan standar untntuk pedoman kerja biasa disebut dengan *standar recipe*. (Tim, 2013)

Pada Tugas Akhir ini butter cake dipilih sebagai fondasi kue ulang tahun karena memiliki tekstur yang lembut dengan pori-pori yang kecil karena butter cake merupakan fat base cukup kokoh untuk menahan beban *Rolled fondant*.

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE

Yield: 1 whole Ø: 30 cm T: 15 cm

1 whole Ø: 22 cm T: 10 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>			Alat dan bahan yang diperlukan
2.	Masukan i	1125 gr 900 gr	<i>Soft butter</i> Gula pasir	Kedalam mixer, lalu mix hingga gula dan <i>soft butter</i> berubah menjadi warna putih.
3.	Campurkan	1012 gr sedikit	<i>Soft flour</i> Garam	Lalu saring untuk memastikan tidak ada kotoran atau gumpalan yang ikut.
4.	Aduk			1/3 campuran <i>soft flour</i> dengan campuran <i>butter</i> – gula yang tadi sudah di <i>creaming</i> menggunakan <i>rubber spatula</i> .
5.	Masukan	810gr / 16 ½ pcs	Telur	Satu per satu ke dalam adonan tadi lalu aduk menggunakan <i>mixer</i> menggunakan kecepatan sedang.
6.	Tambahkan	10 gr 2 pcs	<i>Vanilla essence</i> Lemon (<i>zest</i>)	Ke dalam adonan lalu aduk hingga tercampur.

Sumber: *standard recipe* STP Bandung 2018.

TABEL 1
STANDARD RECIPE BUTTER CAKE
(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
7.	Tuangkan			Adonan kedalam loyang ukuran Ø30, Ø22, dan Ø15 yang sudah di olesi dengan <i>greasing oil</i> dan ditaburi tepung.
8.	Panggang			Dengan suhu 175°C selama ± 45 menit -50 menit.
9.	Angkat			<i>Butter cake</i> yang sudah dikeluarkan dari oven ke atas <i>cooling wiring</i> dan diamkan hingga dingin.

Sumber: *standard recipe* STP Bandung 2018.

TABEL 2
STANDARD RECIPE BUTTER CREAM

Yield: 1900 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>			Alat dan bahan yang diperlukan
2.	Masak	400 gr 500 gr	Air Gula pasir	Hingga mencapai suhu 120°C.
3.	Kocok	5 pcs 50 gr	Telur Gula pasir	Saat air dan gula sudah mencapai suhu 110°C dan kocok hingga mengembang
4.	Masukan			Gula tadi kedalam <i>mixer</i> berisikan telur dan biarkan tetap berjalan hingga gula dingin.
5.	Masukan	500 gr	<i>Croma</i>	Kedalam <i>mixer</i> dan biarkan hingga tercampur.
6.	Masukan	500 gr	<i>Butter</i>	Kedalam <i>mixer</i> dan biarkan hingga tercampur.
7.				Setelah itu letakan di bowl atau tempat yang kedap udara.

Sumber: *standard recipe* STP Bandung 2018.

TABEL 3
STANDARD RECIPE CHOCOLATE GANACHE

Yield: 1500 gr

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	<i>Mise en place</i>			Alat dan bahan yang diperlukan
1.	Potong	1000 gr	<i>Dark Chocolate</i>	hingga potongan kecil.
2.	Panaskan	500 gr	<i>Fresh Dairy Cream</i>	di dalam <i>pan</i> .
3.	Masukkan	20 gr 30 gr	Gula Pasir <i>Cocoa Powder</i>	yang sudah disaring kedalam <i>pan</i> .
4.	Angkat			<i>pan</i> dari api.
5.	Masukkan			<i>dark chocolate</i> yang sudah dipotong.
6.	Letakkan			<i>pan</i> kembali ke atas api.
7.	Aduk			dengan merata untuk menghindari kekosongan pada bagian samping dan dasar <i>pan</i> .
8.	Angkat			<i>pan</i> dari api dan dinginkan <i>ganache</i> sebelum dipakai.

Sumber: *standard recipe* STP Bandung 2018.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO.

Yield: 1 whole cake: 30 cm T: 15 cm

1 whole cake: 22 cm T: 10 cm

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
1.	Siapkan			Alat dan bahan yang diperlukan
COVERING ALAS KUE L: 45 cm				
2.	Siapkan	452gr	<i>Rolled fondant</i> (hijau)	
		75 gr	<i>Rolled fondant</i> (coklat)	
3.	Roll			<i>Rolled fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan
4.	<i>Covering</i>			Alas kue pada bagian atas menggunakan <i>fondant</i> berwarna hijau sedangkan pada sekeliling alas menggunakan warna coklat.
TIER 1				
Dummy Ø 30icm T:15icm				
5.	Lapisi	1 pcs	<i>Dummy</i> Ø 30 cm T: 15 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
6.	Siapkan	318 gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	
7.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin/</i>
8.	Tutupi			<i>Dummy</i> bagian atas menggunakan <i>Rolled fondant</i> berwarna putih yang sudah di kuas menggunakan air yang berfungsi sebagai lem.
9.	Haluskan			Permukaan <i>rolled fondant</i> menggunakan <i>rolled fondant smoother</i>
Garis merah dan Garis putih				
10.	Siapkan	277 gr 198 gr	<i>Rolled fondant</i> (Merah) <i>Rolled fondant</i> (Putih)	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
11.	Berikani	Beberapa tetes	Pewarna merah	Pada @277 gr <i>Rolled fondant</i> , lalu uleni hingga warna tercampur rata.
12.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> baik <i>rolled fondant</i> warna merah maupun warna putih.
13.	Bentuk			<i>Rolled fondant</i> tersebut menjadi bentuk garis-garis dengan lebar masing-masing 3,8 cm dengan jumlah 24 pcs.
14.	Lalu			Tempelkan selang seling hingga membentuk seperti tenda sirkus.
Tirai Sirkus				
15.	Siapkan	103 gr 17 gr	<i>Rolled fondant</i> (Merah) <i>Rolled fondant</i> (Hitam)	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
16.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna merah Pewarna hitam	Pada 103 gr <i>Rolled fondant</i> , dan Pada 17 gr <i>Rolled fondant</i> uleni hingga warna tercampur rata.
17.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling</i> baik warna merah maupun hitam.
18.	Bentuk		<i>Rolled fondant</i> hitam <i>Rolled fondant</i> Merah	Menyerupai pintu masuk pada tenda sirkus. Lalu Seperti tirai menggunakan teknik <i>freehand drapery</i> .
19.	Lalu			Tempelkan <i>fondant</i> hitam pada bagian depan <i>tier</i> setelah itu timpa dengan <i>fondant</i> merah hingga membentuk seperti pintu masuk .
Angka 7				
20.	Siapkan	10 gr	<i>Rolled fondant</i> (Kuning)	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
21.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna kuning	Pada 10 gr <i>Rolled fondant</i> uleni hingga warna tercampur rata.
22.	Bentuk			<i>Fondant</i> menjadi angka 7 menggunakan alat <i>fondant cutter</i> yang dapat disebut dengan teknik <i>cutting</i> .
TIER TENGAH <i>Dummy</i> Ø 22 cm T:10 cm				
23.	Lapisi	1 buah	<i>Dummy</i> Ø 22 cm T: 15 cm	Menggunakan <i>plastic wrap</i>
24.	Siapkan	150 gr	<i>Rolled fondant</i> (Biru)	
25.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna biru tua	Pada <i>Rolled fondant</i> , uleni hingga warna tercampur rata.
26.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan
27.	Tutupi			<i>Cake bottom</i> menggunakan <i>Rolled fondant</i> biru yang ditempel ke <i>rotating display</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO.

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
28.	Tempelkan			Bagian bawah <i>Rotating display</i> ke <i>dummy</i> yang sebelumnya telah ditempel dengan cake bottom dibagian atas.
29.	Siapkan	300 gr	<i>Rolled fondant</i> (Merah Bata)	
30.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna coklat, kuning dan merah	Pada 300 gr <i>Rolled fondant</i> , lalu uleni.
31.	<i>Roll</i>			<i>Fondant</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan lalu cetak menggunakan cetakan bermotif kayu.
Dumbo				
32.	Siapkan	571 gr	<i>Rolled fondant</i> (Abu-abu)	@517 gr untuk kepala @54 gr untuk belalai
33.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna hitam	Pada 571 gr <i>Rolled fondant</i> , lalu uleni hingga warna tercampur rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
34.	Bentuk			Kepala sesuai dengan bentuk yang diinginkan. Dan jangan lupa untuk memberi lekukan pada bagian mata, mulut serta hidung.
35.	Bentuk			Belalai menggunakan tangan hingga mencapai bentuk yang diinginkan. Satukan dengan kepala jika belalai sudah kering.
36.	Tambahkan			Sedikit warna hitam dan putih untuk bagian mata serta warna merah untuk bagian mulut di saat kepala dumbo $\frac{1}{2}$ kering.
37.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna hitam Pewarna pink	Pada 90 gr <i>Rolled fondant</i> , Pada 37 gr <i>Rolled fondant</i> lalu uleni hingga warna tercampur rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
38.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan
39.	Bentuk			Menjadi kuping menggunakan teknik <i>cutting</i> , lalu gabungkan <i>fondant</i> abu-abu dibagian bawah dan <i>fondant</i> pink dibagian atas. Setelah itu di rekatkan kebagian samping kepala.
AIR MANCUR				
40.	Siapkan	19 gr 10 gr	<i>Rolled fondant</i> (Biru) <i>Rolled fondant</i> (Biru tua)	
41.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna biru	Pada 19 gr dan 10 gr <i>Rolled fondant</i> lalu uleni hingga warna tercampur rata.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
42.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan.
43.	<i>Cover</i>			<i>Dummy</i> menggunakan <i>rolled fondant</i> biru terlebih dahulu, lalu tambahkan tali biru tua dan tempel menyerupai air mancur.
Bintang dan <i>Bubble</i>				
44.	Siapkan	19 gr	<i>Rolled fondant</i> (Putih)	
45.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan. Lalu cetak bintang menggunakan <i>star plugger</i> lalu warnai dengan pewarna emas. Setelah itu untuk <i>bubble</i> , hanya bulatkan <i>fondant</i> putih.
Tali				
46.	Siapkan	69 gr	<i>Rolled fondant</i> (Merah bata)	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
47.	Berikan	Beberapa tetes	Pewarna coklat, kuning dan merah.	Pada 69 gr <i>Rolled fondant</i> lalu uleni hingga warna tercampur rata.
48.	<i>Roll</i>			<i>Rolled fondant</i> hingga membentuk seperti mie, buat sebanyak 2 pcs lalu gabungkan hingga seperti tali tambang. Teknik ini disebut teknik <i>braiding</i> .
Kereta				
49.	Siapkan	95 gr 65 gr	<i>Rolled fondant</i> (biru) <i>Rolled fondant</i> (putih)	
50.	Bentuk			@65gr <i>fondant</i> biru menggunakan <i>fondant smoother</i> hingga membentuk kotak, lakukan yang sama kepada @65gr <i>fondant</i> putih. Lalu bentuk @30gr <i>fondant</i> biru sebagai kereta bagian awal. Saat semua sudah jadi, tempelkan <i>ornament</i> pelengkap seperti

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
				Roda berwarna merah, jendela berwarna putih serta garis-garis pada kereta yang berwarna merah dan terakhir tambahkan ornament pada kereta gerbong 1 dengan <i>fondant</i> kuning yang ditempel diatas.
Tulisan “HAPPY BIRTHDAY!”				
51.	Siapkan	20gr	<i>Rolled fondant</i> (kuning)	
52.	Roll			<i>Rolled fondant</i> menggunakan <i>rolling pin</i> hingga mencapai ketebalan yang diinginkan
53.	Cetak			<i>Fondant</i> menggunakan <i>alphabet plugger</i> .
Popcorn dan Tempat popcorn				
54.	Siapkan	150gr 70gr	<i>Rolled fondant</i> (cream) <i>Rolled fondant</i> (putih)	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
		12 gr	<i>Rolled fondant</i> (merah)	
55.	Bentuk			@70 gr <i>Rolled fondant</i> (Putih) hingga menyerupai kotak <i>popcorn</i> dengan ukuran T: 7cm L: 4 cm. Lalu roll @12 gr <i>Rolled fondant</i> (Merah) menggunakan rolling pin yang akan menghasilkan 12 pcs garis. Dan bentuk garis-garis. Setelah itu tempelkan garis-garis merah di <i>fondant</i> putih berbentuk kotak <i>popcorn</i> .
56.	Bentuk			@150 gr <i>Rolled: fondant</i> : menggunakan tools hingga membentuk seperti <i>popcorn</i> yang akan menghasilkan 23pcs dengan berat masing-masing 5,5 cm.
57.	Lalu			Warnai sedikit dengan coklat secara acak. Dan letakkan <i>popcorn</i> secara acak seakan terjatuh dari kotaknya.
Badut				

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)

No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
58.	Siapkan	20 gr	<i>Rolled fondant</i> (merah)	
		47 gr	<i>Rolled fondant</i> (cream)	
		48 gr	<i>Rolled fondant</i> (hijau)	
		48 gr	<i>Rolled fondant</i> (kuning)	
		15 gr	<i>Rolled fondant</i> (putih)	
		30 gr	<i>Rolled fondant</i> (biru)	
59.	Bentuk			@47 gr <i>Rolled fondant (cream)</i> menyerupai kepala dengan bantuan <i>modelling tools</i> , setelah itu bentuk mata dan hidung. Lalu bentuk @20gr <i>rolled</i> <i>fondant</i> (merah) untuk rambut. Saat sudah selesai, pipihkan @48gr <i>fondant</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 4

STANDARD RECIPE KUE ULANG TAHUN DUMBO

(LANJUTAN)






No	Metode	Kuantitas	Bahan	Keterangan
				Hijau dan kuning agar membentuk badan serta tangan. Setelah itu bentuk @15gr <i>fondant</i> putih untuk membuat renda disekitar baju badut. Dan yang terakhir bentuk @30gr <i>fondant</i> biru menyerupai sepatu. Teknik ini termasuk kedalam teknik <i>modelling</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

2. Kebutuhan peralatan





Berikut adalah alat-alat yang dibutuhkan dalam pembuatan kue ulang tahun “DUMBO”.

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG

No	Gambar	Kegunaan
1.	 <i>Rolling Pin</i>	Untuk menipiskan <i>rolled fondant</i> sesuai dengan kebutuhan.
2.	 <i>Silicon mat</i>	Sebagai alas pada saat menipiskan <i>rolled fondant</i> .
3.	 <i>Plastic wrap</i>	Untuk melapisi <i>dummy</i> sebelum di lapisi <i>rolled fondant</i>
4.	 <i>Brush lukis</i>	Untuk mengaplikasikan air pada <i>rolled fondant</i>
5.	 <i>Sprayer</i>	Untuk menyemprotkan air pada <i>dummy</i>




Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
6.	 <i>Small knife</i>	Untuk memotong <i>rolled fondant</i> yang sudah ditipiskan.
7.	 Gunting	Untuk memotong <i>fondant</i> maupun gumpaste.
8.	 <i>Rolled fondant smoother</i>	Untuk menghaluskan permukaan <i>rolled fondant</i> .
9.	 <i>Modelling tools</i>	Sebagai alat bantu untuk membentuk detail pada <i>rolled fondant</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
10.	 <i>Cake Board</i>	Berfungsi sebagai alas pada kue ulang tahun.
11.	 <i>Star plugger</i>	Untuk mencetak bentuk bintang pada <i>rolled fondant</i> .
12.	 <i>Scale</i>	Untuk menimbang <i>rolled fondant</i> sesuai dengan kebutuhan.
13.	 <i>Rollled fondant cutter</i>	Untuk memotong sisa <i>rolled fondant</i> yang berlebih.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 5
DAFTAR PERALATAN PENUNJANG
(LANJUTAN)

No.	Gambar	Kegunaan
14.	 Kawat mawar	Untuk menopang <i>ornament</i> .
15.	 Cetakan Kayu	Untuk mencetak motif kayu pada <i>rolled fondant</i> .
16.	 Penggaris	Untuk mengukur <i>fondant</i> agar mencapai tinggi maupun lebar yang sesuai.
17.	 Turning table	Untuk meletakkan ornament atau kue agar lebih memudahkan saat mendekorasi.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

3. *Purchase Order*

Purchase Order adalah permintaan tertulis kepada pemasok untuk mengirimkan pembelian bahan baku yang diperlukan untuk produksi yang dipesan pada tanggal tertentu (Dewi, 2015). Berikut adalah *purchase order* dari bahan-bahan yang diperlukan dalam membuat *cake decoration* ini, yang dibagi menjadi dua yaitu berdasarkan bahan dasarnya yang menggunakan *dummy* dan yang bahan dasarnya menggunakan *butter cake*.

TABEL 6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total
				Harga	Unit	Harga
1.	<i>Butter setara Anchor</i>	8	<i>pack</i>	Rp35.150	227 gr / 1 <i>pack</i>	Rp281.200
2.	Gula pasir	2	Kg	Rp14.650	1 kg	Rp29.300
3.	<i>Soft flour setara Segitiga</i>	2	Kg	Rp10.000	1:kg / 1 <i>pack</i>	Rp20.000
4.	Garam setara <i>Dolphin</i>	1	Kg	Rp10.000	1:kg / 1 <i>pack</i>	Rp10.000
5.	Telur	2	Kg	Rp23.000	1 kg	Rp46.000
6.	Lemon	2	pcs	Rp27.250	1 kg	Rp27.250
7.	<i>Vanilla essence setara Jansen</i>	1	Boto 1	Rp45.000	100 ml / 1 botol	Rp45.000
8.	<i>Croma Snow White</i>	1	Kg	Rp40.000	1 kg	Rp40.000
9.	<i>Dark chocolate</i>	1	Kg	Rp46.400	1 kg	Rp46.400
10.	<i>Fresh dairy cream</i>	1	Lt	Rp37.000	1 lt	Rp37.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total
				Harga	Unit	Harga
11.	<i>Cocoa powder</i>	1	pack	Rp11.500	45 gr	Rp11.500
12.	<i>Cake drum</i> <i>square 45 cm</i>	1	pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000
13.	<i>Rolled</i> <i>fondant</i> <i>Bakels</i>	7	kg	Rp 470.000	7 kg / 1 <i>pail</i>	Rp470.000
14.	Pewarna Kuning Hakiki	1	botol	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp3.000
15.	Pewarna Merah Hakiki	1	botol	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp3.000
16.	Pewarna Biru Hakiki	1	botol	Rp3.000	15 ml	Rp3.000
17.	Pewarna Hitam Hakiki	1	botol	Rp3.000	15 ml	Rp3.000
18.	Pewarna Coklat Hakiki	1	botol	Rp3.000	15 ml	Rp3.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 6

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
19.	<i>Cake bottom</i> <i>@22 cm</i>	1	Pcs	Rp8000	1 pcs	Rp8.000
20.	<i>Rotating display</i> <i>@13 cm</i>	1	Pcs	Rp100.399	1 pcs	Rp100.399
TOTAL					Rp1.2213.749,-	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 7

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Dummy</i> <i>@22cm</i>	1	Pcs	Rp21.000	1 pcs	Rp21.000
2.	<i>Dummy</i> <i>@30cm</i>	1	Pcs	Rp39.000	1 pcs	Rp39.000
3.	<i>Cake drum</i> <i>square 40:cm</i>	1	Pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000
4.	<i>Rolled fondant</i> <i>Bakels</i>	7	Kg	Rp470.000	7 kg / 1 pail	Rp470.000
5.	Pewarna: Kuning setara Hakiki	1	botol:	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp3.000
6.	Pewarna Merah setara Hakiki	1	botol:	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp3.000
7.	Pewarna Biru setara Hakiki	1	botol:	Rp3.000	15 ml	Rp3.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 7

PURCHASE ORDER KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
8.	Pewarna Hitam setara Hakiki	1	Botol	Rp3.000	15 ml	Rp3.000
9.	Pewarna Coklat setara Hakiki	1	Botol	Rp3.000	15 ml	Rp3.000
10.	Maizena	1	Pack	Rp6.000	100 gr	Rp6.000
11.	<i>Cake bottom</i> <i>@ 22 cm</i>	1	Pcs	Rp8000	1 pcs	Rp8.000
12.	<i>Rotating</i> <i>display</i> <i>@ 13 cm</i>	1	Pcs	Rp100.399	1 pcs	Rp100.399
TOTAL						Rp694.399,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

4. *Recipe Cost*

Recipe costing adalah tindakan untuk menjabarkan suatu menu menjadi bahan-bahan individualnya dengan tujuan untuk menentukan biaya bahan-bahan tersebut atau pengeluaran dalam resep tersebut (Scott, 2021). Berikut adalah *recipe costing* dari *cake decoration* berbahan dasar *dummy* dan berbahan dasar *butter cake*:

TABEL 8

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
1.	<i>Butter setara Anchor</i>	1625	gr	Rp35.150	227 gr / 1 pack	Rp251.624
2.	Gula pasir	1470	Gr	Rp14.650	1 kg	Rp21.536
3.	<i>Soft flour setara Segitiga</i>	1012	Gr	Rp10.000	1 kg / 1 pack	Rp10.120
4.	Garam setara <i>Dolphin</i>	10	Gr	Rp10.000	1 kg	Rp100
5.	Telur	1075	Gr	Rp23.000	1 kg	Rp 24.725
6.	Lemon	2	Pcs	Rp27.250	1 kg	Rp4.256

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 8

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
7.	<i>Vanilla essence setara Jansen</i>	30	Gr	Rp45.000	100 ml / 1 botol	Rp13.500
8.	<i>Croma Snow White</i>	500	Gr	Rp40.000	1 kg	Rp20.000
10.	<i>Dark chocolate</i>	1000	Gr	Rp46.400	1 kg	Rp46.400
11.	<i>Fresh dairy cream</i>	500	Gr	Rp37.000	1 lt	Rp18.500
12.	<i>Cocoa powder</i>	30	Gr	Rp11.500	45 gr	Rp7.667
13.	<i>Cake drum square 45 cm</i>	1	:pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 8

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
14.	<i>Rolled fondant Bakels</i>	3208	gr	Rp470.000	7 kg / 1 <i>pail</i>	Rp215.400
15.	Pewarna Merah setara Hakiki	15	ml	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp3.000
16.	Pewarna Kuning setara Hakiki	6	ml	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp1.200
17.	Pewarna Biru setara Hakiki	3	gr	Rp3.000	15 ml	Rp600
18.	Pewarna Hitam setara Hakiki	1	gr	Rp3.000	15 ml	Rp200
19.	Pewarna Coklat setara Hakiki	1	gr	Rp3.000	15 ml	Rp200

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 8

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
20.	<i>Cake bottom @22 cm</i>	1	Pcs	Rp8000	1 pcs	Rp8.000
21.	<i>Rotating display @13 cm</i>	1	Pcs	Rp100.399	1 pcs	Rp100.399
TOTAL					Rp. 782.427,-	

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 9

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY.

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Hargai	Uniti	
2.	<i>Dummy</i> <i>@22cm</i>	1	pcs	Rp21.000	1 pcs	Rp21.000
3.	<i>Dummy</i> <i>@30cm</i>	1	pcs	Rp39.000	1 pcs	Rp39.000
4.	<i>Cake drum</i> <i>square 40 cm</i>	1	:pcs	Rp35.000	1 pcs	Rp35.000
5.	<i>Rolled</i> <i>fondant</i> <i>Bakels</i>	3208	gr	Rp470.000	7 kg / 1 <i>pail</i>	Rp215.400
6.	Pewarna Merah setara Hakiki	15	ml	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp3.000
7.	Pewarna Kuning setara Hakiki	6	ml	Rp3.000	15 ml / 1 botol	Rp1.200

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 9

RECIPE COST KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY.

(LANJUTAN)

No.	Bahan	Kuantitas	Unit	Harga		Total Harga
				Harga	Unit	
8.	Pewarna Coklat setara Hakiki	1	Gr	Rp3.000	15 ml	Rp200
9	Pewarna Biru setara Hakiki	3	Gr	Rp3.000	15 ml	Rp600
10.	Pewarna Hitam setara Hakiki	1	Gr	Rp3.000	15 ml	Rp200
11.	Maizena	50	Gr	Rp6.000	100 gr	Rp3.000
12.	<i>Cake bottom @22 cm</i>	1	Pcs	Rp8000	1 pcs	Rp8.000
13.	<i>Rotating display @13 cm</i>	1	Pcs	Rp100.399	1 pcs	Rp100.399
TOTAL						Rp426.999,-

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

5. *Selling Price*

Dalam menetapkan harga jual, penulis memilih berdasarkan dua jenis, yaitu harga jual untuk yang menggunakan *dummy* dan harga jual yang menggunakan butter cake. Berikut adalah rumus yang digunakan penulis berdasarkan formula yang dibuat oleh Spencer dan Rippington (2012):

$$\text{Selling Price} = \frac{\text{Food Cost}}{\text{Deisired Food Cost}} \times 100\%$$

TABEL 10

SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN DENGAN BUTTER CAKE.

No.	Keterangan	Cost
1.	<i>TOTAL RECIPE COST 25%</i>	Rp782.427
2.	<i>OVERHEAD COST 10%</i>	Rp320.000
3.	<i>CREATIVITY & ART 35%</i>	Rp1.120.000
4.	<i>TOTAL COST</i>	Rp.2.221.927
5.	<i>PREMINARY SELLING</i>	Rp3.129.708
6.	<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp3.200.000
7.	<i>NETT PROFIT</i>	Rp978.073

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

TABEL 11
SELLING PRICE KUE ULANG TAHUN DENGAN DUMMY.

No.	Keterangan	Cost
1.	<i>TOTAL RECIPE COST 25%</i>	Rp426.999
2.	<i>OVERHEAD COST 10%</i>	Rp200.000
3.	<i>CREATIVITY & ART 35%</i>	Rp700.000
4.	<i>TOTAL COST</i>	Rp.1.336.499
5.	<i>PREMINARY SELLING</i>	Rp1.707.996
6.	<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp2.000.000
7.	<i>NETT PROFIT</i>	Rp663.501

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021.

D. Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Lokasi latihan dan pelaksanaan Tugas Akhir presentasi produk ini adalah dikosan penulis yang berada di alamat:

Jl Gegerkalong Tengah no.20, RT.7/RW.4, Gegerkalong, Sukasari,
Kota Bandung, Jawa Barat.

2. Waktu

a) Pelaksanaan Latihan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu kegiatan latihan tugas akhir presentasi produk ini adalah dibulan September 2021 – Desember 2021.

b) Pelaksanaan Tugas Akhir Presentasi Produk

Waktu pelaksanaan tugas akhir presentasi produk ini adalah di bulan Februari 2021.