

**PERENCANAAN DEKORASI KUE**  
**“MEMBUAT CAKE BASE BUTTER CREAM ”**



**DISUSUN OLEH :**

**NUR FITRI ISWAN (1428041019)**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN**  
**KELUARGA**  
**JURUSAN TATA BOGA**  
**FAKULTAS TEKNIK**

➤ **MENU** : CAKE VANILA DENGAN DEKORASI BUTTER CREAM

➤ **RESEP** :

- *Bahan Sponge*

6 telur utuh

100 gr tepung terigu

125gr mentega

100gr gula pasir

12gr susu bubuk

12gr maizena

15gr TBM

*Bahan Butter Cream:*

500gr butter cream

200 ml simple syrup

½ klg susu kental manis

100gr wippy cream (kocok kaku)

*Bahan lain :*

150 gr white chocolate

Pewarna

Cone

Sprinkle

- *Cara Membuat :*

1. Sponge :

a. cairkan mentega, sisihkan

- b. kocok tepung, gula, telur, maizena, susu bubuk dan TBM hingga kaku. Setelah kaku masukkan mentega cair lalu aduk hingga rata.
- c. kemudian tuang adonan kedalam cetakan yang sudah dioles mentega sebelumnya. Bake dengan suhu 150° C hingga matang
2. kocok wippy cream dengan air es hingga kaku. Sisihkan
3. butter cream : kocok mentega putih dengan susu kental manis hingga mengembang, masukkan simple syrup sedikit demi sedikit. Terakhir campurkan wippy cream. Kocok hingga butter cream halus
4. potong sponge cake menjadi tiga bagian lalu layer dan cover dengan butter cream.
5. Beri pinggiran kue dengan coklat
6. Buat hiasan bunga dari butter cream lalu letakkan diatas kue.

➤ **DAFTAR BAHAN**

No	Nama Bahan	Banyak	Unit	Harga		Spesifikasi
				Satuan	Jumlah	
1	Telur	6	butir	1200	7200	Ayam ras
2	Gula	100gr	kg	13000	1300	Gulaku
3	TBM	1/3 bks	Bks	5000	1600	TBM
4	Tepung terigu	100 gr	kg	10000	1000	Kompas
5	Maizena	12gr	Bks (100gr)	3000	360	Maizenaku

6	Susu bubuk	12gr	Bks (25gr)	2500	1200	Dancow
7	Mentega	125 gr	Bks (200gr)	5000	3125	Simas
8	Simple syrup	200 ml	Botol (500ml )	15000	6000	-
9	White coklat	1 bks	Bks	3000	3000	Coang
10	cone	10 bh	bh	200	2000	-
11	Wippy cream	150 gr	Bks (200gr)	24000	18000	Wippy cream
12	pewarna	5 bh	Botol	4000	20000	koepo
13	Susu kental manis	½ klg	Kaleng	8000	4000	Omela
14	Plate cake	1 bh	Bh	1600	1600	Coang
15	Dos	1 bh	Bh	11000	11000	Coang
Jumlah					81.385	

Harga jual : total bahan+Tk+Transport+BBM+%Keuntungan

Jumlah bahan

: 81.385+5000+5000+3000+75%

1

: 94.385 + 66.069

: 160.454 -> 161.000

### ➤ **DAFTAR ALAT**

No	Nama alat	Banyak	Spesifikasi
1	Ballon whisk	1	Stainless steel
2	Mixer	1	Fiber

3	Whisking bowl	2	Stainless steel
4	Spatula	1	Stainless steel
5	Palet	1	Stainless steel
6	Sauce pan	1	Stainless steel
7	Cake form	1	Stainless steel
8	Scale	1	Plastic
9	Oven	1	Baja
10	Spoon	1	Stainless steel
11	Pipping bag	1	Plastic
12	Cotton cloth	2	cotton

### ➤ TERTIB KERJA

No	Uraian kerja	Jam	Menit
1	Membersihkan area kerja	10:00 – 10:15	15 menit
2	Mise and place	10:15 – 10:30	15 menit
3	Membuat sponge	10:30 – 10:50	20 menit
4	Membuat butter cream	10:50 – 11:05	15 menit
5	Mendekor	11:05 – 11:25	20 menit
6	Membersihkan area kerja	11:25 – 11:40	15 menit
Jumlah jam kerja			1 jam 40 menit

### ➤ HASIL

