

## LAMPIRAN

### WORKING PAPER

1. Nama : Nisa Rizky Tsaniya  
NIM : 1524422045  
Sesi : 2  
Tema kue : 17th birthday cake  
Cover : Butter cream



- Nama hidangan : Kue ulang tahun  
Sumber : Pinterest  
Halaman : -  
Porsi/diameter : 30 cm

### RESEP

Nama bahan	Jumlah
Mentega putih	500 gr
Pewarna (biru)	Secukupnya
Cat warna emas (edible)	Secukupnya
Gula pasir	200 gr

<b>Teknik pengolahan</b>	<b>Hal hal yang harus diperhatikan</b>
1. Kocok mentega dengan menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi hingga warnanya berubah menjadi pucat 2. Tambahkan gula pasir, lalu kocok lagi dengan mixer 3. Bagi 2 adonan butter cream, lalu beri pewarna biru, kocok lagi dengan kecepatan rendah	1. Gunakan kecepatan mixer yang tepat 2. Jangan terlalu banyak menuangkan pewarna agar adonan butter cream tidak terlalu encer

### **PERSIAPAN ALAT**

<b>Nama alat</b>	<b>Jumlah</b>
a. Alat persiapan	
• Mixer	1
• Rubber spatula	1
• Mixing bowl	3
b. Alat pengolahan	
• Pipping bag	10
• Sduit	4
• Palette knife	1
• Gunting	1
• Scraper	1
• Gunting mawar	1
• Paku mawar	1
• Brush	1
c. Alat penyajian	
• Cake board	1

### **HASIL YANG DIHARAPKAN**

<b>Rasa</b>	<b>Warna</b>	<b>Tekstur</b>	<b>Konsistensi</b>
Manis	Sesuai dengan design gambar	Lunak dan lembut	Hard peak

### **DAFTAR BELANJA KESELURUHAN**

No.	Nama bahan	Jumlah bahan	Harga satuan	Jumlah harga
1	Gula castor pasir	200 gram	Rp. 4.000	Rp. 4.000
2	Pewarna biru	Secukupnya	Rp. 5.000	Rp. 5.000
3	Cat warna emas	Secukupnya	Rp. 20.000	Rp. 20.000
4	Mentega putih	500 gram	Rp. 20.000	Rp. 20.000
5			<u>Bahan sponge cake :</u>	
6	Tepung protein rendah	210 gram	Rp. 15.000/1 kg	Rp. 3.500
2	Tepung maizena	30 gram	Rp. 10.000/300 gr	Rp. 1.000
3	Garam	½ sdt	Rp. 3.000/250 gr	Rp. 500
4	Minyak goreng	40 ml	Rp. 12.000/500 ml	Rp. 1.000
5	Pasta vanilla	1 sdt	Rp. 500	Rp. 500
6	Putih telur	280 gram	Rp. 3.000	Rp. 12.000
7	Air lemon	2 sdt	Rp. 5.000	Rp. 5.000
8	Gula halus	240 gram	Rp. 4.000	Rp. 4.000
9	Kuning telur	120 gram	Rp. 3.000	Rp. 12.000
<b>Jumlah</b>			Rp. 104.500	Rp. 88.500