

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti merupakan salah satu pangan paling tua di dunia yang pada dasarnya adalah pasta yang terdiri dari tepung dan air kemudian matang dengan disimpan di tempat yang panas. Menurut sejarah roti sudah ada sejak tahun 8000 SM di Timur Tengah. Kemudian, berbagai negara mengembangkan jenis-jenis roti khasnya sendiri. Pada abad ke-450 SM orang Romawi kalangan atas menganggap roti yang lebih putih lebih berkualitas. Pada abad ke-20 berbagai bahan buatan dan kimia sudah ditemukan dan dikembangkan juga pada produk pangan seperti roti, menghasilkan roti yang lebih lembut dan bertahan lama. (Lyon Bakery, 2017).

Roti, menurut YB Suhardjito, BA (2006) termasuk salah satu makanan pokok orang Eropa, Amerika, sebagian bangsa Asia, hingga dapat disimpulkan menjadi sebagian besar penduduk dunia. Orang-orang sejak dahulu terus berusaha membuat roti yang berkualitas. Beda dari roti yang biasa dijumpai di masa kini, pada zaman dahulu roti belum menggunakan media pengembangan roti. Menurut sejarah, bahan pengembang roti ditemukan dengan menggunakan adonan yang sudah basi secara tidak sengaja, yang sekarang dikenal dan biasa dinikmati sebagai *sour dough*. (YB Suhardjito, 2006)

Kemudian roti terus mengalami perkembangan dengan adanya bahan-bahan lain yang ditambahkan ke dalamnya seperti garam, minyak, mentega, telur maupun berbagai macam buah-buahan dan sekian banyak variasi kacang-kacangan yang sudah dikeringkan. Penambahan bahan-bahan ini merubah kandungan protein, rasa,

maupun tekstur pada roti sehingga semakin banyak jenis serta variasi roti yang dapat ditemukan saat ini. Penampilan roti kemudian menjadi semakin menarik sehingga fungsi roti tak hanya sebatas makanan utama dan sumber karbohidrat yang dikonsumsi, namun berkembang lebih jauh lagi sehingga dapat menjadi penarik perhatian. Karena berbagai macam rasa dan penampilan yang menarik dari roti maka daya jual dari roti meningkat dan seiring berkembangnya zaman roti mulai digunakan sebagai dekorasi atau *centerpiece* pada *bakery buffet* yang kebanyakan terbuat dari *salt dough* atau bisa disebut *bread clay*.

Salah satu jenis roti yang tidak sering ditemui adalah adonan *bread clay* atau juga disebut *salt dough*. Dilansir dari Culinary-achievers (2000), *salt dough* merupakan media seni *sculpture* ataupun *showpiece* yang terbuat dari tepung, air, dan garam. Penambahan bahan seperti molasses dapat ditambahkan ke dalam adonan untuk mencapai warna yang diinginkan. Menurut Luthfi (2021) *bread clay* memiliki sifat yang padat dan cenderung berat dan biasa digunakan pada pembuatan souvenir, hadiah ulang tahun, maupun dekorasi natal yang dapat diwarnai dengan pewarna makanan maupun cat akrilik.

Kandungan garam yang banyak dalam komposisi *bread clay* sendiri bukan semata-mata sebagai pelengkap biasa, namun memiliki peran penting dalam menjaga ketahanan produk. (Aristawati, 2016) tingkat pertumbuhan mikroba dapat ditekan dengan menggunakan garam konsentrasi tinggi karena dapat membunuh

beberapa jenis bakteri, maka aktivitas bakteri lebih rendah sehingga suatu produk pangan dapat memiliki masa simpan lebih panjang.

Garam memancing terjadinya proses osmosis dengan cara menarik air ke tempat yang memiliki kandungan garam lebih tinggi melewati membran dari sel yang terdapat pada bakteri sehingga tingkat konsentrasi air di dalamnya berkurang. Ketika proses ini terjadi, sel jadi mengerut karena dehidrasi. (Crowe, 2022)

Pada *food presentation* yang akan dilaksanakan, penulis tertarik untuk membuat *showpiece* yang bertemakan relief candi. Tema yang penulis angkat kali ini dipilih mengingat candi termasuk salah satu dari situs warisan budaya menurut UNESCO (*United Nations Educational, Scientific and Cultural Organization* atau Organisasi Pendidikan, Ilmu Pengetahuan, dan Kebudayaan PBB) hingga demikian mendapat perlindungan hukum. Dikutip dari laman resmi unesco.org, Candi Prambanan merupakan salah satu kompleks candi terbesar yang dibangun pada abad ke-10 berhiaskan relief yang mengilustrasikan kisah Ramayana. Dengan begitu candi diharapkan terjaga kelestariannya serta dikenal oleh masyarakat dunia.

Candi Prambanan sebagai bangunan keagamaan menyampaikan nilai-nilai luhur yang kental dalam kepercayaan Hindu lewat narasi epos Ramayana yang disuguhkan pada relief-reliefnya yang menghiasi bangunan tersebut. Adaptasi ini direpresentasikan dalam bentuk visual yang cermat dan apik (Soedjono, 2015).

Dikutip dari website resmi Taman Wisata Candi (Indonesian Heritage Management, 2022) narasi yang terukir pada relief-relief menceritakan sepasang titisan dewa dan dewi yaitu Rama dan Shinta yang diasingkan ke hutan Dandaka

bersama Lakshmana. Sampailah pada suatu ketika dimana Shinta merengek meminta seekor Kidang Kencana, yang ternyata memiliki sosok asli sebagai raksasa bernama Kala Marica utusan Rahwana agar dapat menculik Shinta.

Rencana Rahwana berjalan mulus. Demi menyelamatkan Shinta, peperangan pecah antara Kerajaan Kosala dan Kerajaan Alengka. Shinta tak dapat berhenti menyalahkan dirinya atas segala kesengsaraan yang terjadi. Pikirnya hanya saja dia tak serakah dan tergiur oleh hawa nafsu pasti peperangan dapat dihindari. Hanya saja Rahwana tidak menyekap Shinta maka peperangan ini tidak perlu terjadi. Andai Rahwana tidak pernah menahan Shinta, tak banyak nyawa yang akan terkorbankan.

Akhir kisah, Rahwana gugur. Shinta berhasil diselamatkan, Bersama Rama dan Lakshmana kembali ke Ayodhya. Tak lama setelah itu mereka mendapat ujian kembali sehingga Rama dan Shinta tidak dapat bersama. Shinta diasingkan dari istana ke suatu tempat yang sangat jauh dan bersumpah atas kesuciannya. Pada saat itu pula Shinta ditelan bumi. Rama yang bersedih hati meninggalkan tahtanya dan menjadi seorang petapa.

Kisah Rama dan Shinta kental akan latar kepercayaan dan keagamaan sehingga memiliki banyak sekali nilai moral yang dapat diambil, diantaranya yang paling menonjol adalah watak mawas diri, sabar, dan setia. Kesetiaan terlihat sangat jelas pada ketiga tokoh utama yaitu Rama, Shinta, dan Lakshmana yang mana dibuktikan bagaimana Lakshmana selalu tulus menemani kedua kakaknya kemanapun mereka pergi, kesetiaan Rama terlihat ketika dirinya menuruti keinginan istrinya dan bagaimana perjuangannya menyelamatkan Shinta, kesetiaan

Shinta kepada Rama ditunjukkan ketikadirinya tidak termakan rayu oleh Rahwana serta tidak sudi diperistri olehnya walau bergelimang harta. Ketiga tokoh juga berwatak sabar, berbesar hati dengan selalu bersikap tulus dan ikhlas. Sifat mawas diri sering ditunjukkan dengan betapa seringnya ketiga tokoh melakukan introspeksi diri dan mau mengakui kekurangan dirinya masing-masing sehingga jalan keluar tiap masalah yang dihadapi dapat terpikirkan dengan kepala dingin.

Penulis rasa, ketiga pesan moral dominan yang disampaikan sangat penting untuk diterapkan pada kehidupan sehari-hari. Alasannya sederhana, karena manusia kerap mendapat ujian sehingga dapat berkembang. Tentu introspeksi diri lebih baik sering dilakukan agar sadar mengenai apa saja kekurangan yang dimiliki sehingga dapat berbenah diri, berkembang menjadi individu yang lebih baik. Kesabaran diperlukan agar dapat memilih keputusan tanpa gegabah ataupun terpengaruh emosi yang tidak keruan yang dapat menimbulkan penyesalan. Begitu pula dengan kesetiaan yang sangat penting untuk mempertahankan lingkungan sosial yang harmonis. Namun, bagian dimana Rama menangkap Kidang Kencana menjadi salah satu adegan yang ikonik karena hal tersebut menceritakan awal mula petaka. Hal yang dapat dihindari apa bila manusia dapat menekan hawa nafsu dan tergiur terhadap sesuatu yang tidak sebenarnya diperlukan. Contoh mudahnya, seringkali kita membeli atau menginginkan barang yang tidak diperlukan, alhasil menjadi boros dan memiliki pengeluaran yang membengkak. Hal-hal berikut yang menjadi pertimbangan penulis dalam memilih tema *showpiece*. Hal yang tampaknya sederhana, namun tak jarang terlupakan pada kegiatan layaknya sehari-hari. Pesan moral yang disuguhkan sebagai pengingat akan nilai luhur dalam mengambil keputusan.

Showpiece yang penulis buat dengan rupa yang mirip seperti relief – relief yang biasa ditemukan pada candi di Indonesia, diberi pewarnaan semirip mungkin dan harapannya *showpiece* akan terlihat realistik. Impiannya, dengan menghadirkan suatu *showpiece* bertemakan relief candi maka budaya Indonesia akan diingat dan dikenal. Sedangkan media *bread clay* penulis pilih mempertimbangkan sifat *bread clay* yang bisa bertahan lama dengan bentuk yang cenderung tidak berubah apabila dikeringkan dengan tepat. *Bread clay* bisa mempertahankan bentuk yang tetap karena setelah proses pemanggangan akan menjadi kaku dan keras. Dengan demikian apabila *showpiece* telah rampung dikerjakan maka kemungkinan besar bentuk aslinya akan tetap sama dalam waktu yang cukup lama. *Showpiece bread clay* juga tidak memerlukan penanganan khusus pada tempat penyimpanan atau tempat memajang seperti *butter sculpture* atau *chocolate modelling* misalnya, yang perlu disimpan pada ruangan dingin namun *bread clay* dapat cukup ditempatkan pada tempat yang kering saja. Berdasarkan hasil pembahasan di atas, penulis tertarik membuat karya tulis berupa *food presentation* sebagai pembuatan Tugas Akhir dengan judul “**BREAD CLAY BERTEMA RELIEF CANDI**”.

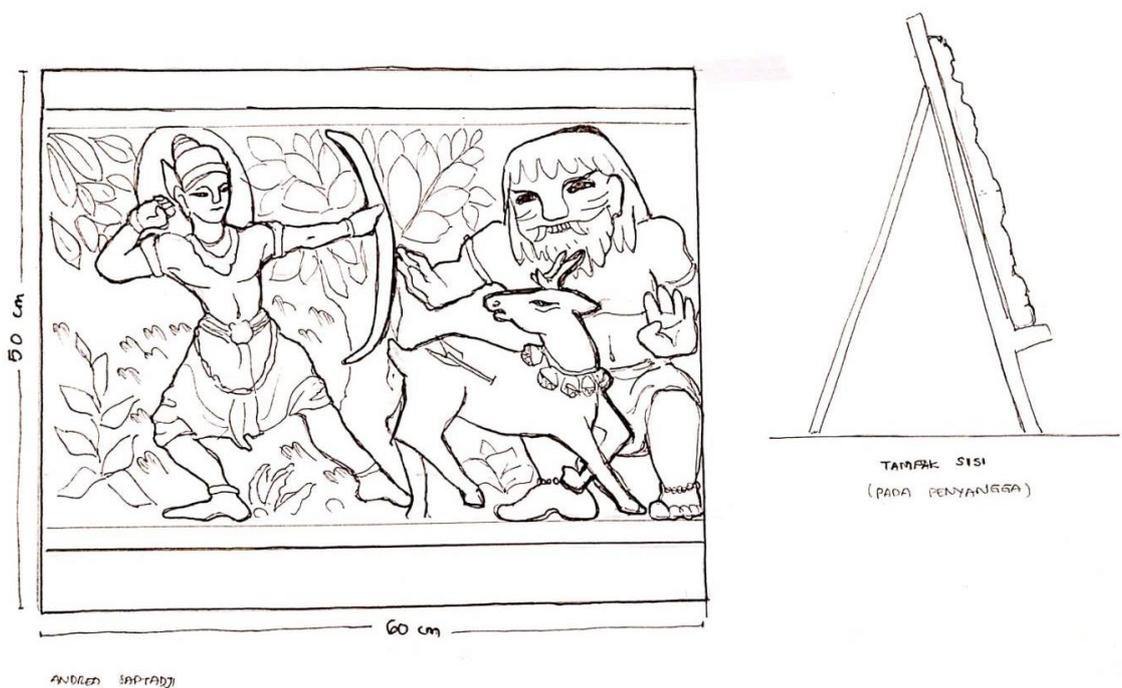
B. Desain Produk

Penulis menggunakan *bread clay* sebagai media dari *showpiece* yang Penulis buat untuk memenuhi tugas akhir. *Bread clay* yang digunakan akan diaplikasikan pewarna agar hasil dari *showpiece* mendekati rupa relief candi semirip mungkin.

Ukuran *showpiece* yang dibuat selebar 50 cm dengan panjang mencapai 60 cm dilengkapi figur-figur karakter dari epos Ramayana yang terukir pada Candi Prambanan.

Berikut merupakan sketsa rencana *showpiece* yang akan dibuat penulis:

Gambar 1 SKETSA DESAIN



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Pada dasar *showpiece* yang memiliki permukaan rata dibentuk dengan *rolling* dibantu oleh penganjal sehingga permukaan rata. Dengan panjang 70cm dan lebar 50cm, ketebalan cukup tipis dan dasar *showpiece* akan berbobot seberat kurang lebih 2500gr dan berwarna gelap seperti batu.

Kedalaman tekstur pada latar *showpiece* diperoleh dengan cara *sculpting* sehingga detail pada ukiran-ukirannya akan terlihat lebih rapi dan mengurangi resiko terputus.

Figur-figur karakter dalam *showpiece* akan dibuat dengan cara *moulding* sehingga penulis dapat mengerjakan bentuk-bentuk dengan lebih leluasa. Bobot masing- masingnya bisa mencapai 600gr sampai dengan 700 gr. Figur yang telah selesai akan ditempel kemudian.

C. Tinjauan Produk

1. Resep Standar

Untuk membuat *bread clay showpiece* ini, Penulis akan menggunakan resep yang telah distandarisasi oleh Politeknik Pariwisata NHI Bandung yang meliputi nama produk, jumlah yang dihasilkan, nama bahan dan satuannya serta keterangan cara pengolahannya.

Dengan demikian, maka resep yang digunakan adalah sebagai berikut:

TABEL I
RESEP STANDAR BREAD CLAY I

Yield: 1110 gr

No.	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	270-300 gr	Air	Hingga panas menggunakan <i>pan</i>
2.	Larutkan	250 gr	Garam	Menggunakan air panas di dalam sebuah wadah. Biarkan semalaman agar larut merata.
3.	Campurkan	560 gr	<i>Hard Flour</i>	Dengan larutan garam di dalam mixer menggunakan <i>hook attachment</i> .
4.	Aduk			Sampai merata.
5.	<i>Rest</i>			Adonan minimal 20 menit sebelum pemakaian dengan cara dibungkus

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2022

Showpiece yang penulis buat menggunakan lima kali resep di atas sehingga total berat adonan yang digunakan mencapai 5400 gr.

Resep yang akan penulis gunakan dapat dirinci pada tabel berikut:

TABEL 2

RESEP STANDAR *BREAD CLAY* BERTEMA RELIEF CANDI

Yield: 1pc Showpiece Relief Candi

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Alat dan Bahan
2.	<i>Roll</i>	2.680gr	<i>Bread clay</i>	Menggunakan bantuan paralon sehingga mencapai ketebalan 3cm dengan panjang 70cm dan lebar 50cm. Bagi dua.
3.	<i>Grease</i> Pindahkan		<i>Bread clay</i>	Loyang 60cm x 40cm. Ke atas loyang kemudian <i>prick</i> .
4.	<i>Roll</i>	100gr	<i>Bread clay</i>	Kemudian potong sepanjang 2x 70cm x 2 cm dan 2x 70cm x 4cm. Tempelkan pada base sebagai bingkai.
5.	<i>Roll</i>		<i>Bread clay</i>	Yang tersisa kemudian bagi menjadi 3 bagian dengan berat masing-masing 600gr-700gr.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

(LANJUTAN)

TABEL 2

RESEP STANDAR *BREAD CLAY* BERTEMA RELIEF CANDI

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6.	Bentuk		<i>Bread clay</i>	Menjadi masing-masing figure sesuai desain.
7.	Tempelkan			Figur ke <i>base</i> dengan sedikit air.
8.	Ukir			<i>Base</i> menggunakan <i>modelling tools</i> sehingga detail daun, pohon dan tanaman terlihat jelas.
9.	Tusuk			Permukaan <i>Bread Clay</i> dengan ujung tajam <i>modelling tools</i> atau garpu
10.	<i>Bake</i>			<i>Bread clay showpiece</i> di dalam oven dengan suhu rendah atau 100°C sampai seluruh bagiannya benar-benar kering.
11.	<i>Assemble</i>			<i>Showpiece</i> -nya dibantu <i>glue gun</i> .

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

2. Daftar Kebutuhan Alat

Terdapat beberapa alat yang Penulis gunakan dalam pembuatan *showpiece* relief candi, maka peralatan yang digunakan akan dilampirkan pada table berikut:

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN

NO	ALAT	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1	<i>Bowl</i>		Sebagai tempat menaruh bahan yang digunakan.
2	<i>Kitchen scale</i>		Untuk meimbang bahan-bahan yang digunakan.
3	<i>Scraper</i>		Untuk memotong adonan.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	ALAT	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
4	<i>Modelling tools</i>		Untuk membentuk dan memotong bagian yang sulit dijangkau serta memberikan detail.
5	<i>Rolling pin</i>		Untuk menggiling dan memipihkan adonan.
6	<i>Metal Rod</i>		Digunakan untuk menyesuaikan ketebalan adonan.
7.	<i>Plastic wrap</i>		Untuk membungkus adonan yang belum dipakai agar tidak kering.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	ALAT	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
8.	<i>Oven</i>		Untuk mengeringkan <i>Bread clay</i> .
9.	<i>Mixer</i>		Untuk mencampurkan bahan-bahan yang digunakan.
10.	<i>Stove</i>		Digunakan saat memanaskan air.
11.	<i>Pan</i>		Digunakan saat memanaskan air.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

(LANJUTAN)

TABEL 3

DAFTAR PERALATAN

NO	ALAT	GABAR ALAT	KETERANGAN
12.	<i>Sheet pan</i>		Alas memanggang <i>bread clay</i> .
13.	<i>Glue gun</i>		Untuk membantu <i>assembling showpiece</i> yang telah dikeringkan di dalam <i>oven</i> .
14	<i>Wooden easel</i>		Sebagai penyangga <i>showpiece</i> yang sudah selesai dibuat.

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

3. *Purchase List*

Pada table berikut merupakan data *purchase list* yang digunakan penulis pada pembuatan *showpiece*:

TABEL 4
PURCHASE LIST

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA
1	<i>Hard flour</i>	3000 gr	<i>Pack @1000gr</i>	Rp. 12.000
2	<i>Salt</i>	1500 gr	<i>Pack @500gr</i>	Rp. 5.700
3	<i>Edible Charcoal Powder</i>	1 <i>Pack</i>	<i>Pack @35gr</i>	Rp. 50.000
4.	<i>Pan grease</i>	400 gr	<i>Bottle @400gr</i>	Rp. 25.000
5.	<i>Plastic wrap</i>	1 <i>Roll</i>	<i>Roll @30cm x 30m</i>	Rp. 23.000
6.	<i>Wooden easel</i> (28cm x 73cm)	1 Pcs		Rp. 80.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

4. *Recipe Costing*

Dikutip dari Jurnal *Entrepreneur* (Mid Solusi Nusantara, 2022) *Recipe Cost* atau disebut juga biaya resep merupakan perhitungan biaya bahan baku yang digunakan dalam satu set menu. Apabila *recipe cost* sudah diketahui maka harga jual dapat ditetapkan.

Maka dapat dirincikan kedalam sebuah tabel sebagai berikut:

TABEL 5
RECIPE COSTING

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA	HARGA PENGGUNAAN
1	<i>Hard flour</i>	2800 gr	<i>Pack @1000gr</i>	Rp. 12.000	Rp. 33.600
2	<i>Salt</i>	1250 gr	<i>Pack @500gr</i>	Rp. 5.700	Rp. 14.250
3	<i>Edible Charcoal Powder</i>	10 gr	<i>Pack @35gr</i>	Rp. 50.000	Rp. 14.285
4.	<i>Pan grease</i>	10 gr	<i>Bottle @400gr</i>	Rp. 25.000	Rp. 625
5.	<i>Plastic wrap</i>	1 m	<i>Roll @30cm x 30m</i>	Rp. 23.000	Rp. 766
6.	<i>Wooden easel (28cm x 73cm)</i>	1 Pcs		Rp. 80.000	Rp.80.000
TOTAL RECIPE COST					Rp. 143.526

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

Berdasarkan tabel *recipe cost* di atas maka dapat diketahui *selling price* adalah sebagai berikut:

TABEL 6
SELLING PRICE

<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp. 143.526
<i>DESIRED COST PERCENT</i>	20%
<i>PRELIMINAY SELLING PRICE</i>	Rp. 717.630
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp. 718.000

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2022

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

Kegiatan ini dilaksanakan di rumah penulis yang berlokasi di Jalan Wangsaputra Kulon no. 9, Cipeundeuy, Padalarang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat.

2. Waktu

Waktu pelaksanaan latihan dan Tugas Akhir *Food Presentation* :

-Pelaksanaan latihan: April 2022

- Pelaksanaan Tugas Akhir: Agustus 2022