

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Roti merupakan kuliner terkenal yang sangat mudah didapatkan pada mana saja. Sejarah mencatat perkembangan roti di Mesopotamia dan Mesir. Perjalanan roti dimulai ketika orang mulai makan gandum. Begitu juga mulai makan biji-bijian, semua orang menemukan bahwa gandum akan lebih baik dikonsumsi dari waktu ke waktu. Seni memanggang roti telah berkembang hingga hari ini. Perkembangan teknik *baking* roti pada Mesir lalu menyebar ke Yunani lalu akhirnya ke dataran Eropa. Pada waktu roti dan terigu mempunyai status sosial tertentu, perkembangan roti roti mewakili kelas sosial saat itu. Semakin gelap roti yang akan dimakan, semakin rendah status sosial seseorang. Ini karena tepung putih, bahan utama roti, harganya sangat mahal. Hanya mereka yang memiliki status sosial tertentu yang bisa mendapatkannya. Dikutip dari (Usabakery.2016)

Menurut Wahyudi (2014), roti adalah ragi tanpa penambahan tepung terigu (*Saccharomyces cerevisiae*), air atau bahan pembuat kue lainnya ke dalam adonan, diikuti dengan gula, garam, susu atau susu bubuk, margarin atau mentega, dan pengemulsi. tidak menambahkan bahan lain. Bahan-bahan lezat seperti cokelat, keju, dan kismis. (many eats.com 2021). “Roti dibuat

melalui dua proses yaitu membuat dan memanggang. Dibuat dengan proses yang sama Pencampuran, fermentasi pembentukan, pemanggangan, pendinginan, pemotongan (Zhou dan Hui, 2004).

Seiring berjalannya waktu perkembangan roti semakin signifikan. Hingga akhirnya roti pun semakin bervariasi, mulai dari tekstur, rasa hingga bentuk yang sangat menarik. Dengan berkembangnya bentuk-bentuk roti sehingga akhirnya roti menjadi daya tarik tersendiri bagi peminatnya. Dewasa ini terjadi pergeseran fungsi roti, yang awalnya hanya menjadi makanan yang dapat dikonsumsi saat ini roti juga bisa digunakan untuk dekorasi atau bisa disebut *showpiece* dengan bahan dasar pembuatan roti yang disebut *bread clay* atau *dead dough art*.

Bread clay atau *dead dough* adalah adonan roti yang dibuat tanpa ragi atau *leavening agent*, maka dari itu adonan yang tidak akan mengembang saat didiamkan atau proofing maupun saat pemanggangan. *Bread clay* bisa disebut dengan tanah liat para *baker*. Meskipun *bread clay* terbuat dari bahan-bahan yang dapat dikonsumsi namun pembuatan *bread clay* bertujuan hanya sebagai dekorasi atau *showpiece*. Jika *showpiece* merupakan sebuah media dekorasi untuk para *baker* tujuan utamanya adalah untuk menarik perhatian para pengunjung pada produk lain yang umumnya ditampilkan saat di *buffet tables*. Pembuatan *bread clay* sebagai *showpiece* menjadi ajang kompetisi dari berbagai daerah sampai internasional. Banyak sekali seniman yang membuat *bread clay* karena mempunyai daya tarik tersendiri. Italia adalah salah satu negara yang paling banyak mencetak seniman yang sudah membuat *showpiece* dari adonan *bread clay* kemudian hasil karyanya dijual.

Bread clay dalam pembuatan tugas akhir dan mengangkat judul *bread clay showpiece* bertemakan *valentine*. Tujuan penulis mengangkat tema *Valentine*, karena *Valentine* yang identic dengan membuat *showpiece* coklat tetapi penulis ingin membuat yang berbeda maka dari itu membuat *showpiece* yang berbahan dasar dari adonan roti. Hari ini, liburan ini terutama terkait dengan pertukaran kekasih dalam bentuk “Hari Valentine”. Simbol Valentine modern termasuk kartu berbentuk hati dan gambar dewa asmara bersayap, diambil dari (Wikipedia). Dimana orang – orang di amerika serikat merayakan hari kasih sayang memberikan coklat kepada pasangan atau keluarga mereka. jadi penulis akan membuat *showpiece* dari bahan *bread clay* bertemakan *valentine*.

2. Desain Produk

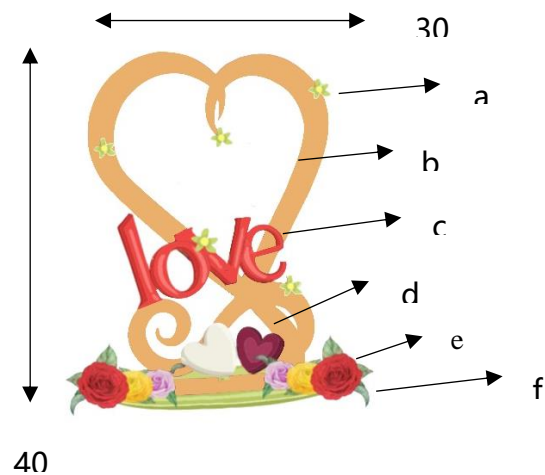
Penulis akan membuat *bread clay* dari hias semua bagian dan megunakan makanan untuk semua bagian *bread clay* dengan menambahkan *cocoa powder* untuk membuat tangkai *love* menjadi warna lebih gelap.

Ornamen-ornamen bakal terpisah dalam pembuatan seperti bunga daisy, tulisan *love*, bunga mawar dengan akar, dan *love* yang berwarna merah dan putih bertujuan agar bentuk ornament lebih *detail*. Untuk tempat *bread clay* penulis akan menggunakan *tipblock* yang berukuran 30 cm x 30 cm untuk menaruh *bread clay* yang bertemakan *valentine* jika sudah selesai.

Berikut adalah desain produk yang akan penulis buat

GAMBAR 1

SKETSA BERTEMAKAN VALENTINE



Sumber : Hasil oleh penulis, 2022

- Bunga daisy berwarna hijau yang dibuat menggunakan *bread clay* dengan cara dicetak.
- Tangkai love dibuat menggunakan *bread clay* dengan cara di *roll* dan dicetak dengan cetakan yang sudah dibuat.
- Tulisan *love* dibuat menggunakan *bread clay* dengan cara di *roll* dan dicetak dengan cetakan yang sudah dibuat.
- Love* berwarna *maroon* dan putih dibuat menggunakan *bread clay* dengan di *roll* dan cara dicetak dengan cetakan yang sudah dibuat.
- Bunga mawar yang berwarna merah, ungu dan kuning di letakan sisi kanan kiri posisi di bawah dibuat menggunakan *bread clay* dengan cara membuat satu per satu kuntum bunga

- f. Daun dibuat menggunakan *bread clay* dengan cara di *roll* dan dicetak menggunakan cetakan yang sudah ada

3. Tinjauan Produk

a. Standar Resep

Dalam pembuatan Bread Clay bertemakan Valentine ini penulis akan menggunakan standar resep berasal dari Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Standar resep yang akan digunakan sebagai berikut:

TABEL 1
STANDAR RESEP *BREAD CLAY*

Hasil : 1110 gr

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	300 ml	Air	Hingga hangat
2.	Larutkan	250 gr	Garam	Tambahkan garam ke air panas sampai larut dan biarkan sampai suhu ruang
3.	Campurkan	560 gr	<i>Hard flour</i>	Dengan air larutan garam yang sudah mencapai suhu ruang

STANDAR RESEP *BREAD CLAY*

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
4.	Aduk			Hingga tepung terigu dan air tercampur sehingga membentuk adonan

Sumber: Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2019

Dalam pembuatan Bread Clay bertemakan Valentine ini penulis akan menggunakan 4 kali resep standar diatas, sehingga untuk total berat adonan adalah 4400.

Resep yang akan digunakan sebagai beriku :

TABEL 2

RESEP STANDAR BREAD CLAY BERTEMAKAN VALENTINE

Hasil : 1 pc Bread Clay bertemakan Valentine

Tanggal : 23 September 2022

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Persiapkan			Alat dan bahan.

RESEP STANDAR *BREAD CLAY* BERTEMAKAN VALENTINE

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
2	<i>Roll</i>	2200 gr	Bread Clay	Menggunakan <i>rolling pin</i> hingga berdiameter 30 cm, dengan tinggi 40 cm dan ketebalan 1 cm kemudian cetak menggunakan <i>pola base</i> yang sudah dibuat Digunakan untuk tangkai <i>love</i> berwarna cokelat
3	Letakan			<i>Bread clay</i> diatas sheet pan
4	<i>Roll</i>	200 gr	<i>Bread Clay</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> yang sudah diberi pewarna merah dengan ketebalan 1 cm kemudian cetak tulisan <i>love</i> dengan <i>pola base</i> yang sudah dibuat sebelumnya
5	<i>Roll</i>	200 gr 50 gr	<i>Bread Clay</i>	Yang sudah diberi pewarna hijau kemudian cetak menggunakan cetakan bunga <i>daisy</i> lalu beri bulatan kecil ditengah bunga <i>daisy</i>

RESEP STANDAR *BREAD CLAY* BERTEMAKAN VALENTINE

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
6	Letakan			Tulisan <i>love</i> dan bunga <i>daisy</i> diatas <i>sheet pan</i>
7	Pipihkan	100 gr 50 gr 50 gr 50gr	<i>Bread clay</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> untuk membentuk bunga mawar dengan warna dibagi menjadi 4 warna, merah, <i>maroon</i> , kuning dan ungu
8	Cetak			Menggunakan cetakan bunga mawar dan bentuk hingga menyerupai bunga mawar
9	Letakan			Bunga mawar yang sudah jadi diatas <i>sheet pan</i>
10	<i>Roll</i>	70 gr	Bread Clay	Memanjang dengan sebanyak 7 akar bunga mawar panjang 7 cm setiap agar
11	Letakan			Akar bunga mawar diatas <i>sheet pan</i>

RESEP STANDAR *BREAD CLAY* BERTEMAKAN VALENTINE

(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
12	<i>Roll</i> Cetak Letakan	150 gr	<i>Bread Clay</i>	Hingga pipih menggunakan <i>rolling pin</i> yang sudah diberi pewarna hijau. Menggunakan cetakan daun, buat sebanyak 16 buah. Pada setiap 6 bagian yang akan diberikan bunga mawar
13	<i>Roll</i>	100 gr	<i>Bread clay</i>	Yang sudah diberikan pewarna hijau hingga pipih dengan diameter 30 cm dan ketebalan 1 cm untuk <i>under liner showpiece</i> .
14	Letakan			<i>Under liner</i> diatas <i>sheet pan</i>
15	Oleskan		<i>Egg gloss</i>	Pada seluruh bagian dari <i>bread clay</i> dan berikan pewarna disetiap <i>egg gloss</i> .

RESEP STANDAR *BREAD CLAY* BERTEMAKAN VALENTINE

(LANJUTAN)






NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
16	<i>Bake</i>		<i>Bread Clay</i>	Menggunakan oven dengan suhu 100°C - 120°C selama 3 hari atau hingga seluruh <i>bread clay</i> mengering.
17	Tempel		<i>Bread clay</i>	Yang sudah kering kebagian bagian yang suda ditentukan.
18	Display			<i>Bread clay showpiece</i> bertemakan <i>Valentine</i> dengan meletakan diatas papan kayu yang sudah disediakan

Sumber: Hasil olahan penulis, 2022






b. Daftar kebutuhan alat

Dalam pembuatan *Bread Clay Showpiece Bertemakan Valentine* penulis menggunakan beberapa alat yang ada pada tabel di bawah ini :






TABEL 3
DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1		<p><i>Oven</i> digunakan untuk memanggang <i>Bread clay</i>.</p>
2		<p><i>Sheet pan</i> digunakan untuk menyimpan <i>bread clay</i> yang sudah siap di panggang</p>
3		<p><i>Bowl</i> digunakan untuk menimbang bahan.</p>
4		<p><i>Scale</i> digunakan untuk menimbang <i>bread clay</i> dan bahan</p>
5		<p><i>Scraper</i> digunakan untuk membagi adonan <i>bread clay</i>.</p>

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
6		Pisau digunakan untuk memotong saat mencetak.
7		<i>Mixer</i> digunakan untuk membuat adonan <i>bread clay</i> .
8		<i>Rolling pin</i> digunakan untuk memipihkan adonan <i>bread clay</i> .
9		Pola base digunakan untuk membantu mengsketsa adonan <i>bread clay</i> yang sudah dipipihkan
10		Cetakan bunga <i>daisy</i> digunakan untuk mencetak bunga

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
11		Cetakan daun digunakan untuk mencetak daun.
12		Cetakan bunga mawar untuk mencetak bunga mawar.
13		<i>Fondant tools</i> untuk membantu mempertegas bunga mawar, bunga daisy dan daun.
14		<i>Pola base</i> tulisan love untuk mencetak tulisan love.
15		<i>Pola base</i> untuk mencetak pola.

Sumber : Hasil olahan penulis,2022

Di bawah ini adalah purchase list yang dibutuhkan penulis dalam pembuatan *Bread Clay Showpiece Bertemakan Valentine*.

TABEL 4
PURCHASE LIST

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Tepung	2240 gr	<i>pack</i> @ 1kg	Rp. 12.000	Rp. 26.880
2	Garam	1000 gr	<i>pack</i> @500 gr	Rp. 5.000	Rp. 10.000
3	Pewarna Merah (hakiki)	1 botol	botol@15 ml	Rp. 4.000	Rp. 4.000
4	Pewarna Kuning (Hakiki)	1 botol	botol@15 ml	Rp.4.000	Rp. 4.000
5	Pewarna Hijau (hakiki)	1 botol	botol@15 ml	Rp. 4.000	Rp. 4.000
6	Pewarna coklat (hakiki)	2 botol	botol@15 ml	Rp. 4.000	Rp. 8.000
7	Pewarna putih (kupu – kupu)	1 botol	botol@ 50gr	Rp. 10.500	Rp. 10.500
8	Cocoa powder	450 gr	<i>pack</i> @500 gr	Rp. 60.000	Rp. 54.000
9	Gas	1 tabung	tabung@3 kg	Rp. 22.000	Rp. 22.000

TABEL 4
PURCHASE LIST
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
10	Papan kayu (tickblock)	1 pcs	30 x 30 cm	Rp. 23.000	Rp. 23.000
TOTAL RECIPE COST					Rp. 166.380

Sumber : Hasil olahan penulis,2022

d. Recipe costing

Dalam menghitung *recipe costing* dalam tugas akhir ini, penulis memakai perhitungan yg dilakukan oleh *Dittmer & Keefe* (2008).

TABEL 5
RECIPE COSTING

NO	KETERANGAN	JUMLAH
1	<i>RECIPE COST</i>	Rp. 166.380
2	CREATIVITY AND ART 45%	Rp. 74.871
3	DESIRED COST 40%	Rp. 66.552
PRELIMINARY SELLING PRICE		Rp. 307.803
ACTUAL SELLING PRICE		Rp. 425.000

Sumber : Hasil olahan penulis,2022

e. Lokasi dan waktu pelaksanaan

Lokasi :

- Jl. Parakan Asri dalam GG. Bapak Odjon No 50

Waktu :

- Oktober 2022 – Desember 2022