

BAB I

PENDAHULUAN

1. Latar Belakang

Roti adalah salah satu dari banyaknya makanan tertua di dunia, hal ini dapat dibuktikan sejak 20.000 tahun yang lalu telah ditemukan secara tidak sengaja tepung yang tertinggal diatas lumpung batu makanan di Eropa (Network, 2010). Roti merupakan produk makanan yang bahan-bahannya cukup sederhana, yaitu tepung terigu dan air. Semakin berkembangnya teknologi, pengolahan roti dibuat tidak hanya menggunakan tepung dan air namun dapat menambah bahan lain seperti telur, garam, mentega, ataupun susu sehingga dapat menghasilkan tekstur dan rasa yang berbeda (Paul G, 2021).

Roti merupakan makanan pokok di Eropa, sudah sejak dahulu orang terus berinovasi untuk membuat roti dengan rasa, bentuk, dan kualitas yang berbeda. Pada awal sebelum ditemukan bahan pengembang, roti hanya memiliki bentuk atau tebal setidaknya 1 mm yang disebut *flat bread* Dikutip pada (ManyEats.com 2021). Menurut (YB Suharditjo, 2006) mengatakan bahwa *sour dough* adalah bahan pengembang roti pertama yang telah ditemukan dengan tidak sengaja.

Secara umum kualitas roti dapat dilihat dari penggunaan bahan baku yang digunakan dan pada saat proses pembuatannya. Jika proses pembuatannya sesuai dengan metode yang ada dan bahan baku yang digunakan adalah bahan

Yang berkualitas, maka produk roti yang dibuat akan mempunyai kualitas baik. Jenis olahan *bakery didunia* sangat mempunyai banyak variasi, yang dibedakan dengan jenis bahan-bahan yang bisa membuat berbagai macam rasa, tekstur, dan juga bentuk dari roti, variasi produk roti sangat diperlukan untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang mempunyai selera berbeda-beda. dikutip pada (Dimuzio, 2019).

Semakin berkembangnya zaman, roti yang diproduksi tidak hanya untuk dikonsumsi saja melainkan bisa dijadikan *showpiece* atau pajangan, Seni *Dead Dough Art* sendiri sudah ada sejak zaman peradaban mesir kuno yang dibuat sebagai hadiah kepada seseorang dalam acara penting seperti pemakaman seseorang, pernikahan, perayaan ibadah, bahkan persembahan kepada dewa. Di Eropa khususnya negara German seni *Dead Dough Art* ini digunakan sebagai dekorasi rumah atau dekorasi pada hari festival (Wood, 1998).

Dead dough merupakan adonan yang bahannya sangat sederhana yaitu campuran tepung, dan garam yang dilarutkan didalam air. Tujuan *dead dough* dibuat hanya untuk menjadi pajangan atau *showpiece* sehingga *dead dough* dibuat tanpa menggunakan ragi atau bahan pengembang. Jika menggunakan pengembang, *dead dough* akan berubah bentuk pada saat dipanggang dan akan mengubah hasil akhir yang diinginkan (aikon.org 2001).

Menurut (Jaron, 2021) *dead dough* pada awalnya dibuat hanya menggunakan bahan pokok sederhana yaitu tepung dan air. Semakin berkembangnya zaman *dead dough* dapat ditambahkan bahan lain seperti gula. Dengan menambahkan bahan lain memungkinkan *dead dough* menjadi lebih mudah dibentuk dan memiliki rasa yang enak.

Dengan pembuatan tugas akhir ini penulis tertarik untuk mengambil *dead dough showpiece* kapal mugiwara dalam anime One Piece. Tujuan penulis mengambil *dead dough showpiece* ini adalah penulis ingin menunjukkan kepada masyarakat bahwa zaman

seperti sekarang produk *bakery* tidak hanya yang dapat dimakan saja, namun produk bakery ini bisa juga digunakan sebagai dekorasi. Selain itu tujuan penulis mengambil tema ini karena terinspirasi dari kapal mugiwara dalam anime One Piece. Menurut (Restu, 2022) One Piece merupakan manga yang sangat digemari oleh anak-anak, remaja, hingga dewasa. Dengan target pasar masyarakat yang menyukai manga *one piece* dan dijual dipameran yang bertemakan anime *one piece*.



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Penonton yang berjumlah jutaan dan telah tersebar ke seluruh macanegara menjadikan manga One Piece tetap diproduksi sampai saat ini. Pada tahun 2014 manga One Piece masuk kedalam *Guinness World Record* dengan kategori “manga terbanyak yang diterbitkan penulis” (Farhad, 2020). Terdapat 14 movie One Piece yang telah dirilis hingga 2022 dan movie One Piece : Stampede menjadi movie terlaris dengan jumlah 468.000 penonton diseluruh dunia (Ahmad Faiz, 2021).