

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti adalah salah satu jenis makanan pokok yang telah menjadi bagian integral dari peradaban manusia sejak zaman kuno. Sejarah roti dapat ditelusuri kembali ribuan tahun yang lalu, ketika manusia pertama kali mengembangkan keahlian dalam bercocok tanam dan memproduksi gandum. Pada awalnya, biji-bijian gandum digiling menjadi tepung, yang kemudian diolah bersama dengan air dan kemudian dipanggang untuk menghasilkan roti. Proses pembuatan roti pertama kali terjadi di wilayah Mesir sekitar 10.000 tahun yang lalu, dan sejak itu roti telah menjadi bagian penting dalam budaya dan kehidupan sehari-hari di berbagai budaya di seluruh dunia. (Paul, 2017)

Dilihat dari berkembangnya zaman, roti menjadi bervariasi. Roti mengalami perkembangan dalam proses pembuatannya, dimulai dari perkembangan bahan. Bahan dasar utama roti adalah tepung terigu dan air yang difermentasikan dengan menggunakan ragi. Namun sekarang penambahan bahan-bahan lain dilakukan untuk menambah cita rasa roti. Roti dibuat dengan menambahkan garam, minyak, mentega, dan telur, untuk meningkatkan kadar

protein di dalam roti sehingga didapat tekstur dan citarasa yang lezat (Dapur Aliza, 2013). Penampilan yang juga dibuat sedemikian rupa menjadi kian menarik ditambah fungsi dan kegunaan dari roti tidak hanya sebagai makanan pokok saja namun juga sebagai penarik perhatian serta mempunyai peran penting dalam suatu acara. Selain itu, penampilan yang semakin dibuat semenarik mungkin dapat meningkatkan daya jual roti itu sendiri dan dapat di alih fungsi kan sebagai dekorasi suatu tempat atau acara seperti pada *bakery buffet*.

Seni *dead dough*, juga dikenal sebagai seni adonan mati, memiliki akar sejarah yang panjang. Teknik ini digunakan sejak zaman kuno oleh berbagai budaya di seluruh dunia. Pada awalnya, adonan mati digunakan untuk membuat model keagamaan atau objek ritual dalam upacara keagamaan. Seni ini kemudian berkembang menjadi bentuk seni rupa yang lebih luas. Pada abad ke-18, seni *dead dough* mencapai puncak popularitasnya di Prancis dan Eropa Barat. Seniman dan pengrajin menggunakan adonan mati untuk menciptakan dekorasi untuk arsitektur, seperti ornamen untuk bangunan gereja dan istana. Teknik ini juga diterapkan dalam pembuatan mainan dan boneka. Ciri khas seni *dead dough* modern yaitu seniman berani menjelajahi tema-tema yang relevan dengan zaman sekarang, seperti isu lingkungan, politik, atau sosial, dan menyampaikannya melalui medium adonan mati. Mereka menciptakan karya seni yang menghadirkan pesan atau narasi

dengan pendekatan yang lebih abstrak, *surreal*, atau *avant-garde*. Dalam hal ini, seni *dead dough* tidak hanya menjadi sarana ekspresi kreatif, tetapi juga menjadi platform untuk menyuarakan pemikiran dan pandangan seniman tentang isu-isu modern. Keuntungan utama dari *dead dough* art adalah kemampuannya untuk menciptakan karya seni tahan lama yang dapat dipamerkan dan diapresiasi dalam jangka waktu yang lama. *Dead dough* art juga memberikan fleksibilitas artistik yang tinggi karena adonan dapat dibentuk dengan detail yang halus dan memungkinkan penggunaan berbagai teknik dan efek (Levine, D. 2019).

Sederhananya, *dead dough* adalah adonan yang memiliki sifat cukup kaku yang terkandung dari gabungan tepung dan cairan yang kemudian diuleni dan dibentuk. Sebutan "*dead dough*" mengacu pada roti yang tidak mengembang, berasal dari kenyataan bahwa adonan tersebut tidak mengandung bahan pengembang atau yang kita kenal sebagai ragi. *Dead dough* juga sering dikenal dengan *ornamental dough* atau *decorative dough*, yang dimana adonan tersebut tidak akan mengembang dalam cara atau bentuk apapun karena hanya memiliki tiga bahan, yaitu air, tepung, dan jagal yang semuanya harus dicampur menjadi satu. Roti yang dibuat di seluruh dunia pada dasarnya terbuat dari adonan yang berasal dari biji-bijian sereal atau kacang-kacangan yang dihancurkan hingga berbentuk tepung lalu kemudian dicampur dengan air dan ragi serta

terkadang terdapat gula, garam, telur, susu, minyak atau lemak lain di dalamnya (Jim Carson, 2022). *Dead dough* harus memiliki sifat yang lebih kering daripada kebanyakan adonan roti lainnya, yang dimana hal tersebut bertujuan agar adonan tidak lengket dan sulit diatur. Adonan yang lembap atau lengket bisamenjadi hambatan ketika kita akan membentuk adonan menjadi bentuk yang diinginkan, maka dari itu perlunya mencukupi kebutuhan air pada adonan sehingga tidak diperlukan tepung di permukaan *working table* saat proses pengerjaan *dead dough* kedalam bentuk yang diinginkan.

Untuk bagian pewarnaan, pembuatan adonan dapat secara eksklusif hanya menggunakan satu warna, akan tetapi banyak pembuat roti lebih suka mengeksplorasi opsi pewarnaan lainnya, bahan yang aman untuk di konsumsi dan dapat digunakan untuk menjadi bahan pewarna untuk mewarnai *dead dough* ini dapat bersumber dari bubuk buah atau bubuk sayur seperti, bubuk bayam atau bubuk buah bit. Selain itu rempah-rempah juga berguna untuk mewarnai adonan *dead dough*, seperti kunyit bubuk untuk warna emas atau kekuningan, bubuk paprika untuk coklat kemerahan, bubuk kayu manis untuk coklat muda atau coklat tua. Hindari penggunaan bubuk cabai rawit karena minyak atsiri yang terkandung di dalamnya dapat menghambat proses pengerjaan *dead dough* karena membuat mata terasa perih dan tangan terasa panas.

Mengacu pada arti dari *dead dough* atau adonan mati, apabila kita langsung memanggang adonan segera setelah kita

membentuknya, adonan tersebut tidak akan kehilangan kelembapan yang cukup untuk memastikan stabilitas struktur adonan. Maka dari itu, *dead dough* harus disimpan pada ruangan yang terbuka selama satu hari atau lebih untuk menghilangkan kelembapan pada adonan, agar adonan menjadi lebih cepat kering dalam proses pemanggangan serta dapat mengurangi keretakan pada hasil akhir adonan.

Proses pemanggangan *dead dough* sedikit berbeda dengan adonan ragi lainnya, karena tujuan dari proses pemanggangan ini adalah untuk mengeringkan adonan sepenuhnya agar pati menjadi cukup kaku dan cukup kuat untuk menahan gravitasi. Proses ini pasti akan membuat adonan mengembang sedikit di dalam oven, tetapi ukurannya tidak akan bertambah (Daniel T. D., 2009).

Cara terbaik untuk mengeringkan *dead dough* tentunya dengan caramemasukannya ke dalam oven dengan suhu rendah. Disarankan untuk memanggang dengan suhu 100°C untuk menghindari adonan menjadi gosong dan bentuknya menjadi berubah. Waktu yang dibutuhkan dalam proses pengeringan ini akan memakan waktu beberapa jam tergantung pada ketebalan dari adonan yang telah dibentuk. Mengecek *dead dough* dengan cara membaliknya sewaktu-waktu akan membantu mempercepat proses pengeringan. (Louise, 2019).

Kincir angin dan bunga tulip adalah dua simbol budaya yang sangat terkenal dan ikonik di Belanda. Mereka menjadi identitas visual yang kuat dan mewakili keindahan dan keunikan negara

tersebut. Kincir angin dan bunga tulip memiliki hubungan yang dalam dengan sejarah dan budaya Belanda. Alasan pemilihan tema ini karena penulis merasa kagum dengan asal-usul cerita dibalik keindahan negara Belanda yang menjadi satu-satunya negara yang masih menggunakan kincir angin dari beribu-ribu tahun lamanya hingga saat ini. Belanda merupakan negara yang terkenal dengan banyaknya kincir angin. Kegunaan dari kincir angin di negara tersebut pun sudah mulai berkembang, yang saat ini digunakan untuk menggiling gandum yang dimana hasil dari penggilingan tersebut merupakan bahan utama dalam pembuatan roti. Hal tersebut berkesinambungan dengan *showpiece* yang penulis akan buat yaitu *bread clay* yang berbahan dasar tepung. Kehadiran akan indah nya bunga tulip yang mengelilingi *windmills* juga menjadi salah satu icon utama di Belanda untuk mempercantik karya penulis dengan menambahkan taman bunga tulip di sekitarnya.

Penulis memilih *Dead Dough Art* sebagai produk dalam tugas akhir ini karena memiliki beberapa tujuan yang ingin dicapai. Pertama, peneliti tertarik untuk menjelajahi potensi kreatifitas dan ekspresi artistik yang dapat dihasilkan melalui penggunaan adonan mati ini. *Dead dough* memberikan kemampuan untuk menciptakan karya seni tahan lama yang dapat diapresiasi sebagai hiasan atau *ornamen*. Peneliti ingin memahami secara mendalam tentang teknik, proses, dan hasil yang dapat dicapai melalui seni ini.

Potensi pasar untuk bisnis *dead dough* di Indonesia sangat menjanjikan. Masyarakat Indonesia semakin menghargai produk kreatif dan unik dalam berbagai sektor, termasuk industri kerajinan tangan. Permintaan akan produk kreatif dan dekoratif untuk keperluan rumah tangga, hadiah, dan pernik-pernik semakin meningkat. *Dead dough* menawarkan kemampuan untuk menciptakan produk tahan lama dengan berbagai bentuk dan desain menarik, sehingga dapat menjangkau pasar yang luas. Selain itu, dengan adanya kemajuan teknologi dan aksesibilitas media sosial, promosi dan pemasaran produk *dead dough* dapat mencapai audiens yang lebih luas dan potensial di seluruh Indonesia.

Dalam memasarkan bisnis *dead dough*, beberapa strategi dapat diterapkan. Pertama, memanfaatkan media sosial sebagai platform utama untuk mempromosikan produk *dead dough*. Dengan membagikan foto-foto menarik dan kreatif dari produk *dead dough*, serta berbagi informasi tentang keunikan dan kelebihan produk, dapat menarik perhatian calon pelanggan. Selain itu, kerjasama dengan *influencer* atau food blogger yang memiliki basis pengikut yang besar juga dapat meningkatkan eksposur dan popularitas bisnis *dead dough*. Selain itu, menjalin kerjasama dengan toko-toko dekorasi, toko kue, atau agen souvenir juga dapat menjadi strategi pemasaran yang efektif.

Selain itu, peneliti juga tertarik untuk menjelajahi potensi

bisnis yang terkait dengan *dead dough art*. Dalam dunia modern, karya seni dan kerajinan tangan telah menjadi tren yang terus berkembang. *Dead dough art* menawarkan produk-produk yang unik, kreatif, dan tahan lama yang dapat menarik minat pasar. Peluang bisnis dapat mencakup penjualan produk jadi seperti hiasan dinding, patung miniatur, pernak-pernik, atau ornamen Natal. Selain itu, ada peluang untuk menyediakan kursus dan pelatihan bagi mereka yang ingin belajar teknik pembuatan *dead dough art*. Jasa kustomisasi, penjualan bahan baku, dan pengembangan souvenir serta merchandise juga dapat menjadi peluang bisnis yang menarik dalam konteks ini.

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk memperluas pemahaman tentang *dead dough art* sebagai bentuk ekspresi kreatif, serta mengeksplorasi potensi bisnis yang terkait dengan seni ini. Diharapkan bahwa hasil penelitian ini dapat memberikan wawasan baru kepada peneliti, pelaku seni, dan pelaku bisnis dalam memanfaatkan potensi dan peluang yang ditawarkan oleh *dead dough art*.

Dalam pembuatan tugas akhir ini, penulis mengambil *dead dough art* yang bertemakan *the Beauty of Netherlands*. Adonan dibentuk menjadi *windmill* atau menara kincir angin sebagai *centerpiece* serta taman bunga tulip di sekeliling menara kincir angin tersebut, yang merepresentasikan julukan negara Belanda yaitu

negara kincir angin dan negara dengar surga bunga tulip di dunia.

B. Usulan Produk

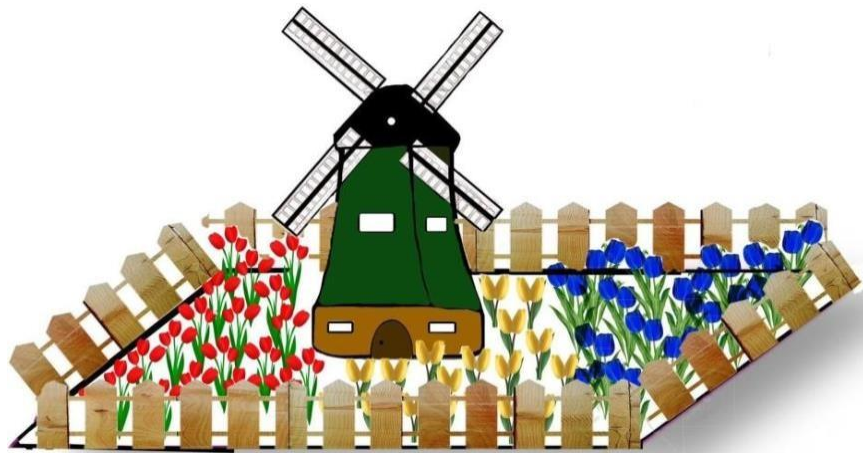
Dalam desain ini, penulis akan menggunakan *dead dough* dalam semua bagian dekorasi dan bentuk *windmill* atau kincir angin sebagai *centerpiece* dalam pembuatan tugas akhir penulis. Proses pembuatan *dead dough art* ini penulis menggunakan beberapa pewarna untuk mengistimewakan setiap bagian dari *showpiece* yang akan dibuat dan juga menggunakan bubuk dari beberapa rempah-rempah seperti bubuk kayu manis serta bubuk kunyit untuk memberi warna juga sedikit kesan aroma dari *showpiece* yang penulis buat. Selain itu, tak lupa penggunaan *egg white* untuk melapisi bagian permukaan *dead dough* sehingga *showpiece* yang dihasilkan akan tetap mengkilap dengan mempertahankan warna yang penulis inginkan.

Dalam tugas akhir ini ukuran untuk *base dead dough art* yang akan penulis buat memiliki panjang 38 cm dan lebar 38 cm lalu menara kincir angin atau *windmill* diletakan pada bagian tengah dan komponen berbentuk bunga tulip dengan bermacam warna di sekelilingnya dengan berat masing-masing 15 g. Untuk menara kincir angin yang penulis buat, terdapat lima komponen terkait yaitu bagian dasar rumah, *base* lingkaran diatas rumah, menara dengan bentuk menjulang tinggi, atap rumah, serta kincir angin yang berada

di bagian atas menara. Total tinggi dari *centerpiece* yang penulis buat yaitu setinggi 50 cm.

Di bawah ini merupakan gambar sketsa produk yang akan penulis buat.

Gambar 1 SKETSA DESAIN



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

- a. Bagian badan *Windmill* atau menara kincir angin

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 900 g. yang kemudian di-*roll* dan dibentuk menggunakan teknik *cut-out* dengan pola yang telah dibuat sebelumnya dengan tinggi 25 cm.

- b. Bagian baling-baling

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 150 g. yang di-*roll* dan dibentuk menggunakan teknik

cut-out dengan pola yang telah dibuat sebelumnya dengan panjang kipas 35 cm dan lebar 3 cm.

c. Atap *Windmill* atau kincir angin

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 200 g. yang di-*roll* lalu dibentuk dengan cetakan yang telah dibuat dari *duplex* yang didalamnya dilapisi oleh *aluminium foil* untuk menghindari adonan menempel pada cetakan.

d. Bagian badan *Windmill* atau menara kincir angin

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 900 g. yang kemudian di-*roll* dan dibentuk menggunakan teknik *cut-out* dengan pola yang telah dibuat sebelumnya dengan tinggi 25 cm.

e. Bagian baling-baling

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 150 g. yang di-*roll* dan dibentuk menggunakan teknik *cut-out* dengan pola yang telah dibuat sebelumnya dengan panjang kipas 35 cm dan lebar 3 cm.

f. Atap *Windmill* atau kincir angin

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 200 g. yang di-*roll* lalu dibentuk dengan cetakan yang telah dibuat dari *duplex* yang didalamnya dilapisi oleh *aluminium foil* untuk menghindari adonan menempel pada cetakan.

g. *Base* lingkaran diatas rumah

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 120 g. yang kemudian di tipis kan dengan cara di-*roll* hingga berbentuk oval dengan diameter 18 cm.

h. Bagian dasar Rumah

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 800 g. yang kemudian di-*roll* dan dibentuk menyelimuti *cake form* yang telah *didusting* dengan tinggi 7 cm dan tebal 3 cm.

i. Pintu Rumah

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 10 g. yang telah diberi warna menggunakan bubuk kayu manis hingga memiliki warna yang di inginkan kemudian di-*roll* dan dibentuk dengan teknik *modelling*.

j. Jendela

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 5 g. yang telah diberi warna menggunakan kunyit bubuk hingga memiliki warna yang di inginkan kemudian di-*roll* dan dibentuk dengan teknik *modelling*.

k. Bunga Tulip

Dibuat menggunakan *dead dough* yang telah diberi 3 jenis pewarna yaitu merah, kuning, dan biru yang kemudian di-*roll* lalu dicetak berbentuk lingkaran pada *star tube* lalu ditipiskan hingga menyerupai kelopak

bunga tulip. Satu bunga tulip terdiri dari 6 kelopak dengan 10 g.

l. Daun

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 2 g. yang kemudian di-*roll* dan dibentuk *cut-out* menggunakan *star tube* kemudian dibentuk dengan teknik *modelling* menyerupai daun.

m. Tangkai bunga

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 2 g. yang kemudian di-*roll* dan dibentuk dengan teknik *modelling* menyerupai tangkai bunga dengan tinggi 5 cm.

n. Pagar

Dibuat menggunakan *dead dough* yang telah diberi bubuk kayu manis sebagai pewarna. Memakai adonan dengan berat 150 g. yang kemudian di-*roll* lalu dibentuk dengan teknik *cut-out* dengan pola yang telah dibuat. Memiliki tinggi 4 cm dengan panjang 35 cm.

o. Base Bawah

Dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 300 g. yang kemudian ditipiskan dengan cara di-*roll* lalu di-*cut out* hingga berbentuk persegi dengan *thick block* sebagai acuan yang berukuran panjang 38 cm dan lebar 38 cm.

C.**Tinjauan Produk**

1. Tema Produk

- *Windmills*

GAMBAR 2 WINDMILLS DI KINDERDIJK

Sumber : European Traveler, 2017

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis akan mengambil tema *TheBeauty of Netherlands*. Keunikan dari banyaknya Menara kincir angin yang terletak di negara Belanda juga menjadi satu-satunya negara dengan surga bunga tulip di dunia, menjadikan penulis berkeinginan membuat karya dengan bertemakan negara tersebut.

Ketika kita mendengar kata “kincir angin”, terbesit negara Belanda pada pikiran kita. Memang tidak hanya di Belanda saja yang memiliki kincir angin, tetapi Belanda tampaknya menjadi terkenal karena penggunaan dan banyaknya kincir angin yang terdapat di negara itu. Energi yang diciptakan oleh putaran baling-baling digunakan untuk mengeringkan tanah, mengekstraksi air tanah, atau

juga menggiling biji-bijian.

Belanda atau *Netherlands* dikenal sebagai negara kincir angin karena terdapat 1200 kincir angin tua dan bersejarah. Hal inilah yang menjadikan kincir angin dipandang sebagai simbol dari negara Belanda. Kincir angin ini memiliki peranan yang sangat penting karena dapat memompa air keluar dari dataran rendah kembali ke sungai tepatnya pada abad ke-14. Sebanyak 26% wilayah Belanda berada pada ketinggian yang lebih rendah dari permukaan laut yang dimana menyebabkan banyaknya lahan di Belanda sering mengalami banjir atau terendam air.

Pada awalnya, tenaga angin hanya digunakan untuk membantu tenaga pengereng saja. Namun seiring berjalannya waktu, masyarakat di Belanda mulai menggunakan angin untuk menggiling hasil pertanian mereka seperti padi, gandum, minyak, kayu menjadi kertas, dan lain-lain. Salah satu contoh di *Zaanse Schans* tepatnya di sisi kota *Zaandam* tepi sungai *Zaan*, *Windmills* masih berfungsi seperti pada semestinya. Bukan diperuntukan hanya untuk wisata saja namun tetap melakukan penggilingan hasil dari pertanian Belanda disekeliling *Zaanse Schans*.

Sebuah kincir angin yang biasa dapat memproses penggilingan sebanyak 15 ton kearah datangnya angin. Kecepatannya selalu berubah bergantung pada besar kecil nya angin. Terdapat seorang yang bertugas sebagai penjaga proses kegiatan di

dalam *windmills* yang bertanggung jawab atas kegiatan proses tersebut untuk bisa mengatur kecepatan penggilingan hingga menghentikan putaran kincir angin.

Namun, Sebagian besar kincir angin sudah tidak beroperasi selama 60 tahun dikarenakan teknologi yang semakin maju dimana mengakibatkan banyaknya bangunan tinggi yang dibangun di sekitar kincir angin, sehingga kincir angin kesulitan untuk menangkap angin yang berada di sekitarnya. Maka dari itu, beberapa kincir angin dialih fungsikan menjadi museum sejarah.

Beberapa kincir angin yang masih digunakan untuk drainase terdapat satu atau dua dari Sembilan belas di Kinderdijk dan Molen de Otter yang berada di Amsterdam. Molen de Valk di Leiden yang telah dipulihkan dan sekarang mulai menggiling bijian-bijian, itu juga merupakan museum saksisejarah kincir angin di daerah tersebut. Kinderdijk yang berada di pertemuan sungai Lek dan Noord, memiliki kincir angin terbanyak yang terletak di satu tempat di dunia dan juga terdaftar dalam daftar warisan dunia UNESCO sejak tahun 1997. Kincir angin ini digunakan untuk mengeringkan polder dan merupakan contoh tipikal sistem pengelolaan air Belanda yang inovatif. Faktanya, kincir angin juga digunakan untuk menyampaikan pesan penting kepada masyarakat, seperti kematian atau pernikahan. Baling-baling digunakan untuk memperingatkan serangan Nazi selama Perang Dunia II. Dari semua daerah dengan kincir angin di Belanda, distrik Zaan dianggap sebagai kawasan

industri pertama di dunia dengan kincir angin yang beroperasi hampir siang dan malam untuk memproses barang.

- Kebun bunga tulip

GAMBAR 3 KEUKENHOF GARDEN



Sumber : Oketravel, 2018

Selain negara kincir angin, Belanda juga terkenal akan bunga tulip. Bahkan, dapat dikatakan bahwa negara Belanda identik dengan bungatulipnya. Namun, pada faktanya bunga tulip bukan berasal dari negara Belanda tetapi berasal dari Kawasan Asia Tengah. Pada tahun 1550, Ketikanegara Turki dipimpin oleh Sultan Suleimen II, istana kerajaan dipenuhi oleh bunga-bunga tulip yang sangat cantik. Pemimpin Turki tersebut kemudian memberikan beberapa bunga tulip kepada ambassador Austria yang lalu diberikan kepada seorang ahli botani Belanda bernama Carolus Clusius. Ialah yang menanam bunga tulip pertama pada tahun 1593 yang dimana hingga saat ini Belanda menjadi negara pengeksport bunga

terkemuka di dunia. Kurang lebih sebanyak 62% bunga di dunia di tanam di negara Belanda yang hanya diperuntukkan untuk bunga tulip dengan luas lahan terbesar sebesar 10.000 hektar.

Memicu dari negara asalnya, nama bunga tulip sendiri diambil dari Bahasa Turki. Terinspirasi dari nama kain yang dililit untuk menutupi kepala yaitu “turban” menjadi asal pengambilan nama tulip. Keindahan bunga tulip hanya bisa dinikmati pada pertengahan bulan April hingga pertengahan bulan Mei. Memiliki lebih dari 3.000 variasi, bunga tulip hadir dengan bermacam warna yang mempesona.

Taman tulip Keukenhof merupakan taman tulip yang sangat terkenal dengan banyaknya spesies bunga tulip serta bunga lainnya. Keukenhof yang berarti “kebun dapur” dalam bahasa Belanda ini terletak di Holland selatan, lebih tepatnya di kota Hillegom dan Lisse serta di selatan Haarlem dan barat daya Amsterdam. Secara resmi, penggunaan taman Keukenhof seluas 70 hektar sebagai taman dan pameran bunga pertama kali diusulkan oleh walikota kota Lisse pada tahun 1949. Tujuan awal dari walikota ini adalah untuk memfasilitasi para petani bunga di seluruh Belanda bahkan Eropa yang ingin memamerkan hasil budidaya berbagai bunga terutama tulip sehingga dapat meningkatkan bisnis dan industri ekspor.

Penulis mengambil tiga warna dari bunga tulip yaitu merah, kuning, dan biru. Bunga tulip berwarna merah menyimbolkan cinta dan gairah abadi, bunga tulip berwarna kuning melambangkan

keceriaan, harapan, dan persahabatan, serta bunga tulip berwarna biru yang sebenarnya adalah varian tulip putih memiliki arti ketenangan dan perdamaian.

2. Jenis Produk yang akan dipresentasikan

Jenis produk yang akan dipresentasikan dalam pelaksanaan tugas akhir ini, penulis mengambil *dead dough showpiece*.

3. Resep Standar (tabel resep & cara membuat)

Dalam pembuatan *Dead Dough Art Showpiece* ini penulis menggunakan resep yang telah dipelajari dan distandarisasi oleh pihak Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

Resep yang digunakan antara lain, sebagai berikut :

TABEL 1

RESEP STANDAR DEAD DOUGH

Tanggal : Maret 2023

Hasil : 1.110 gr

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Panaskan	300 ml	Air	
2.	Larutkan	250 gr	Garam	ke dalam air hingga larut kemudian diamkan hingga air mencapai suhu ruang

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 202

TABEL 1
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH*
(LANJUTAN)

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
3.	Campurkan	560 gr	Hard Flour	kedalam larutan air dan garam dalam kondisi suhu ruang
4.	Aduk			Hingga tepung dan air tercampur secara merata hingga berbentuk adonan

Sumber : Politeknik Pariwisata NHI Bandung, 2023.

Dalam proses pembuatan *Dead Dough Art Showpiece* ini penulis menggunakan 3 resep dari resep standar yang tercantum pada tabel diatas, dengan total berat adonan yang dibutuhkan adalah 3.330 g.

Resep yang akan digunakan antara lain, sebagai berikut :

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

Tanggal : April, 2023

Hasil : 1 pc *dead dough art*

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1.	Persiapkan			Alat dan bahan
2.	<i>Roll</i>	850 g.	<i>Dead dough</i>	Dengan panjang 14 cm dan lebar 6 cm.
3.	Tempatkan		<i>Dead dough</i>	Pada <i>cake form</i> berukuran diameter 14 cm dan tinggi 6 cm
4.	<i>Prick</i>			Dengan garpu lalu oleskan <i>egg white</i> pada permukaan
5.	<i>Roll</i>	130 g.	<i>Dead dough</i>	Dengan diameter 16 cm ketebalan 0,5 cm

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

(LANJUTAN)

6.	Tempatkan		<i>Dead dough</i>	Pada <i>pizza pan</i>
7.	<i>Prick</i>			Dengan garpu lalu oleskan <i>egg white</i> pada permukaan
8.	<i>Roll</i>	1000 g.	<i>Dead dough</i>	Hingga berukuran cetakan dengan panjang 60 cm dan lebar 28 cm.
9.	<i>Prick</i>			Dengan garpu kemudian
10.	Oleskan		<i>Oil</i>	Pada cetakan menggunakan <i>brush</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

(LANJUTAN)

11.	<i>Roll</i>			Adonan menyelimuti seluruh permukaan cetakan.
12.	Ratakan			Adonan pada cetakan, kemudian olesi <i>Egg White</i> ke seluruh permukaan adonan.
13.	Oven			Adonan dengan suhu rendah hingga kering.
14.	<i>Roll</i>	170 g. (150)	<i>Dead dough</i>	Dengan diameter 30 cm.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

(LANJUTAN)

15.	Pindahkan		<i>Dead dough</i>	Diatas <i>sheet pan</i> yang telah diolesi sedikit minyak agar adonan tidak menempel dan sulit dilepaskan ketika telah kering.
16.	<i>Cut-out</i>		<i>Dead Dugh</i>	Dengan pola baling-baling yang telah dibuat sebelumnya
17.	<i>Prick</i>			Dengan garpu lalu oleskan <i>egg white</i> pada <i>Dead Dough</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

(LANJUTAN)

18.	<i>Roll</i>	210 g.	<i>Dead dough</i>	Hingga berdiameter 10 cm.
19.	<i>Prick</i>			Dengan garpu
20.	Tempatkan		<i>Dead dough</i>	Pada bagian dalam cetakan kemudian olesi dengan <i>egg white</i>
21.	<i>Roll</i>	5 g.	<i>Dead dough</i>	Yang telah diberi bubuk kayu manis sebagai pewarna
22.	Bentuk		<i>Dead dough</i>	Hingga berbentuk pintu rumah dengan teknik <i>modeling</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece
(LANJUTAN)

23.	<i>Prick</i>		<i>Dead dough</i>	Dengan garpu lalu olesi <i>egg white</i> kemudian tempelkan pada bagian dasar rumah.
24.	<i>Roll</i>	45 g.	<i>Dead dough</i>	Kemudian bentuk menjadi jendela dengan ukuran 4 cm x 2.5 cm sebanyak 8 buah.
25.	<i>Prick</i>			Bagian permukaan, olesi dengan <i>egg white</i> lalu tempelkan pada bagian dasar rumah serta bagian badan kincir angin

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

(LANJUTAN)

26.	<i>Roll</i>	10 g.	<i>Dead dough</i>	Kemudian cetak menggunakan bagian bawah <i>star tube</i> hingga menjadi 6 buah kelopak
27.	Rakit		<i>Dead dough</i>	Menjadi bunga tulip seutuhnya dengan Teknik <i>modeling</i> .
28.	<i>Roll</i>	2 g.	<i>Dead dough</i>	Hingga menyerupai tangkai bunga dengan tinggi 5cm.
29.	Tancapkan			Pada bagian bawah bunga

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
RESEP STANDAR DEAD DOUGH DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

(LANJUTAN)

30.	<i>Roll</i>	2 gr	<i>Dead dough</i>	Bentuk menjadi daun dengan Teknik <i>modelling</i>
31.	Tempelkan			Pada bagian tangkai bunga.
32.	<i>Roll</i>	160 g.	<i>Dead dough</i>	Kemudian bentuk dengan pola pagar yang telah dibuat yang memiliki panjang 50cm dan lebar 4 cm.
33.	<i>Prick</i> dan olesi			Permukaan dead dough

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 2
RESEP STANDAR *DEAD DOUGH* DENGAN TEMA
The Beauty of Netherlands Showpiece

(LANJUTAN)

28.	<i>Roll</i>	310 g.	<i>Dead dough</i>	Kemudian bentuk hingga menyerupai <i>thick block</i> dengan panjang 38 cm dan lebar 38 cm serta ketebalan 3 cm.
29.	<i>Prick</i> dan olesi			Bagian permukaan dough
30.	<i>Bake</i>			Dengan suhu 100 C – 110 C selama kurang lebih 3 hari hingga seluruh adonan mengering.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

4. Daftar Kebutuhan Alat (Tabel)




Dalam pembuatan *Dead Dough Art Showpiece* ini penulis membutuhkan alat-alat yang digunakan untuk mendukung terciptanya hasil yang diinginkan, antara lain :

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1.	 Kompor	Digunakan untuk memasak air dan melarutkan garam.
2.	 Mixer	Digunakan untuk mencampur bahan-bahan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
3.	 <p style="text-align: center;">Attachment Hook</p>	Sebagai alat untuk membuat <i>dead dough</i> .
4.	 <p style="text-align: center;">Oven</p>	Digunakan untuk mengeringkan adonan.
5.	 <p style="text-align: center;">Thermometer Oven</p>	Digunakan untuk mengatur suhu oven saat proses <i>baking</i> .


Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
6.	 Digital Scale	Digunakan untuk menimbang adonan dan bahan-bahan yang akan digunakan.
7.	 Sheet Pan	Digunakan sebagai alas saat proses pengeringan <i>dead dough</i> .
8.	 Pan	Digunakan sebagai wadah memanaskan air dan melarutkan garam.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
9.	 Rolling Pin	Digunakan untuk menipiskan adonan.
10.	 Small Knife	Digunakan untuk memotong dan membentuk adonan.
11.	 Bowl	Digunakan sebagai wadah menyimpan bahan-bahan dan adonan.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
12.	 Dough Scrapper	Digunakan untuk membagi adonan menjadi beberapa bagian.
13.	 Brush	Digunakan untuk mengoleskan <i>egg wash</i> pada adonan sebelum melalui proses <i>baking</i> .
14.	 Alat tulis	Digunakan untuk menggambar mengukur pola.



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023.

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
15.	 <i>Siever</i>	Digunakan untuk menyaring tepung sebelum digunakan.
16.	 <i>Cake Form</i>	Digunakan sebagai alat membuat <i>dead dough</i> menjadi bagian dasar rumah.
17.	 <i>Pizza Pan</i>	Digunakan untuk mencetak <i>dead dough</i> menjadi bentuk <i>base</i> diatas rumah dengan ukuran

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
18.	 Water Jug	Digunakan sebagai wadah untuk mengukur air yang akan digunakan.
19.	 Plastic Wrap	Digunakan untuk menutup adonan yang disimpan atau belum digunakan agar tidak kering.
20.	 Pola menara kincir angin	Digunakan untuk membentuk menara kincir angin pada <i>dead dough</i>

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
21.	 Pola kipas	Digunakan untuk mencetak <i>dead dough</i> menjadi bentuk kipas pada kincir angin.
22.	 Thick Block	Digunakan untuk membentuk pola <i>base</i> pada <i>dead dough</i> dengan panjang 50 cm dan lebar 50cm.
23.	 <i>Star Tube</i>	Digunakan untuk mencetak <i>dead dough</i> untuk membuat kelopak bunga tulip.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
24.	 Sprayer	Digunakan untuk melembabkan adonan.
25.	 Garpu	Digunakan untuk mem- <i>prick</i> adonan sebelum dimasukkan kedalam oven agar adonan tidak muncul gelembung udara pada proses pengeringan.
26.	 <i>Rubber Spatula</i>	Digunakan untuk membantu proses pembuatan <i>dead dough</i> .

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 3
DAFTAR PERALATAN
(LANJUTAN)

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
27.	 Pola Pagar	Digunakan untuk mencetak <i>dead dough</i> menjadi pola pagar.
28.	 Pola Atap	Digunakan untuk mencetak <i>dead dough</i> menjadi bentuk atap pada bangunan kincir angin.

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

5. Purchase List

Tabel berikut ini merupakan *Purchase List* yang dibutuhkan penulis dalam pembuatan *The Beauty of Netherlands Dead Dough Art Showpiece* :

TABEL 4
PURCHASE LIST

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASARAN
1.	<i>Hard Flour</i>	2000	<i>g.</i>	26.000
2.	<i>Salt</i>	250	<i>g.</i>	2.500
3.	Pewarna	30	<i>ml</i>	5.000
4.	Egg	16	<i>pcs</i>	30.000
5.	<i>Cinnamon Powder</i>	35	<i>gr</i>	6.100
6.	<i>Turmeric Powder</i>	25	<i>gr</i>	4.900
7.	Minyak	1000	<i>ml</i>	25.000
8.	<i>Plastic Wrap</i>	1	<i>Roll @30 cm x 30 m</i>	18.000
9.	Karton	1	<i>Roll</i>	5.000
10.	<i>Duplex</i>	1	<i>Roll</i>	10.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 4
PURCHASE LIST
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASARAN
11.	Cetakan	1	<i>pc</i>	150.000

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

6. Recipe Costing

Dalam pengerjaan tugas akhir ini, *recipe costing* yang digunakan sesuai dengan yang telah ditetapkan oleh Lea R. Dopson untuk menentukan harga jual. Rumus tersebut ialah sebagai berikut

:

$$\text{Selling Price} = (\text{Cost Of Food} / \text{Food Cost \%})$$

Sumber : Dopson, 2017

Berikut adalah tabel rincian *recipe costing* yang dibuat oleh penulis:

TABEL 5
RECIPE COSTING

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY	UNIT PRICE	QUANTITY	COST
1.	<i>Hard Flour</i>	2.000 g.	26.000	2000 g.	26.000
2.	<i>Salt</i>	750 g.	2.500	250 g.	7.500
3.	Pewarna Hijau	30 ml.	5.000	30 ml	5.000
4.	Pewarna Merah	30 ml	5.000	30 ml	5.000
5.	Pewarna Hitam	30 ml	5.000	30 ml	5.000
6.	Pewarna Biru	30 ml	5.000	30 ml	5.000
7.	<i>Egg</i>	6 pcs	30.000	16 pcs	11.250

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

TABEL 5
RECIPE COSTING
(LANJUTAN)

NO	NAMA BAHAN	QUANTITY	UNIT PRICE	QUANTITY	COST
8.	<i>Cinnamon Powder</i>	35 g.	6.100	35 g.	6.100
9.	<i>Turmeric Powder</i>	20 g.	4.900	35 g.	2.800
10.	<i>Minyak</i>	150 ml	25.000	1000 ml	3.750
11.	<i>Thick Block</i>	39cm x 39cm	50.000		50.000
12.	<i>Plastic Wrap</i>	1 Roll	18.000	<i>Roll @30 cm x 30m</i>	18.000
13.	Karton	2 Roll	5.000	1 Roll	10.000
14.	<i>Duplex</i>	2 Roll	10.000	1 Roll	20.000
15.	Cetakan	1 pc	150.000		150.000
	TOTAL				325.400

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

7. Perumusan Harga Jual

TABEL 6
SELLING PRICE

<i>TOTAL RECIPE COST</i>	Rp 325.400,-
<i>DESIRED COST %</i>	40 %
<i>PREMILINARY SELLING PRICE</i>	Rp 813.500,-
<i>ACTUAL SELLING PRICE</i>	Rp 830.000,-

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2023

D. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

1. Lokasi

- Jalan Gatot Subroto, Bandung.

2. Waktu

- Maret - Juli 202