



# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1. Latar Belakang

Roti merupakan makanan tertua yang berbahan tepung terigu, terbukti dari 30.000 tahun lalu telah ditemukan residu tepung dipermukaan bebatuan yang digunakan untuk menumbuk makanan di Eropa. Pada saat itu tepung sudah mulai diekstraksi dari umbi-umbian, misalnya berasal dari tumbuhan *Typha* dan tumbuhan paku, dikutip pada (Network, 2010). Seiring berkembangnya zaman roti pun ikut berkembang dengan segala modifikasinya sampai saat ini roti sangat dikenal dengan berbahan dasar tepung terigu dengan fermentasi dari ragi. Menurut (paul, 2021) roti adalah proses tepung terigu yang difermentasikan ragi (*saccharomyces cerevisiae*), air dan atau tanpa penambahan makanan lain yang dipanggang kedalam adonan, kemudian ditambahkan gula, garam, susu atau susu bubuk, margarine atau mentega, pengemulsi dan bahan-bahan pelezat seperti coklat, keju, kismis dan lain-lain, berbeda dengan bentuk awal roti ditemukan yang hanya memiliki ketebalan setidaknya 1 milimeter yaitu *flat bread*. dikutip pada (*manyeats.com* 2021).

Kualitas roti secara umum disebabkan karena variasi dalam penggunaan bahan baku dan proses pembuatannya. Jika bahan baku yang digunakan mempunyai kualitas yang baik dan proses pembuatannya benar maka roti yang dihasilkan akan mempunyai kualitas yang baik pula. Jenis dan mutu produk *bakery* sangat bervariasi tergantung jenis bahan-bahan dan formulasi yang digunakan dalam pembuatannya. Variasi produk roti diperlukan untuk memenuhi adanya variasi selera dan daya beli

konsumen karna itu banyak sekali bahan baku yang bisa membuat berbagai macam rasa dari roti itu bervariasi ataupun tekstur dan juga bentuk yang ditampilkan menurut Daniel T. DiMuzi (DiMuzio, 2009) .

Seiring berkembangnya zaman, roti semakin memiliki banyak variasi dari segi rasa, tampilan, tekstur, bentuk dan kegunaan roti itu sendiri. Bentuk roti yang semakin berkembang dengan berbagai bentuk yang bisa menjadi daya tarik tersendiri. Dengan penampilan roti yang dirancang semakin menarik membuat fungsi roti menjadi penarik perhatian pembeli, disamping menjadi bahan makanan yang dikonsumsi. Penampilan yang sangat menarik akan meningkatkan daya beli dari roti tersebut, dengan berkembangnya zaman roti biasa digunakan sebagai dekorasi atau *showpiece* yang berbahan dasar bahan-bahan pembuatan roti yang biasa disebut *bread clay* atau juga *dead dough art*. *Dead dough* atau *Bread clay* pada dasarnya adalah adonan roti yang dibuat tanpa ragi atau *leavening agent*, artinya adonan tidak akan mengembang saat didiamkan lama ataupun saat dipanggang. Di dunia *bakery*, *dead dough* dikenal sebagai tanah liat para *baker*. Meskipun *dead dough* dibuat dari bahan yang dapat dimakan, itu tidak dimaksudkan untuk dikonsumsi melainkan digunakan dalam sisi dekoratif atau biasa disimpan sebagai *centerpiece*. *Dead dough art* pada zaman sekarang sering dibuat menjadi kompetisi, dari tingkat nasional sampai internasional.

Dalam pembuatan tugas akhir ini penulis tertarik untuk mengambil *Dead dough art* dengan tema *Dragon Showpiece*. Penulis bertujuan untuk membuat *dead dough art* berbentuk naga yang semua berbahan dasar dari adonan roti. Naga adalah makhluk mitologi yang digambarkan memiliki tubuh yang raksasa dan menyerupai reptil, makhluk ini banyak muncul didalam unsur kebudayaan – kebudayaan yang

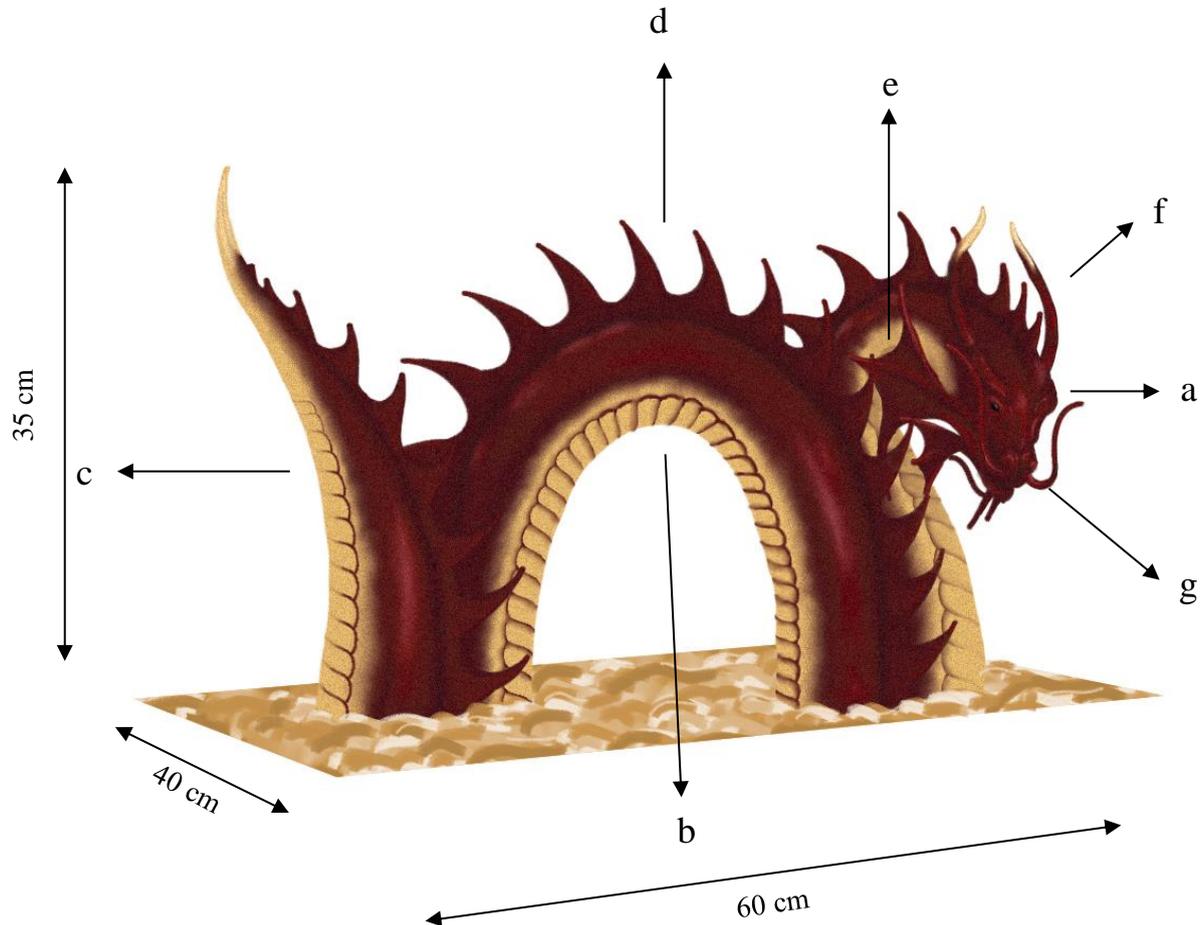
ada di asia seperti konghucu atau tionghoa. Naga memiliki filosofi dari kebudayaan tionghoa yaitu melambangkan sesuatu yang baik seperti kebenaran, keberuntungan, kekuatan, dan kemakmuran. Naga biasa digunakan sebagai lambang kaisar selama berabad-abad (goopenchinese.com, 2020). Ada banyak macam – macam naga yang digambarkan pada bangsa tionghoa, tetapi naga yang sangat dikenal memiliki bentuk tubuh seperti ular, bercakar seperti elang, berkepala seperti unta, dan bertanduk seperti rusa. Penulis bertujuan untuk membuat *centerpiece* yang di tampilkan saat perayaan imlek. Imlek adalah perayaan orang tionghoa yang menyambut musim semi, karena dulu mayoritas penduduk tiongkok adalah petani maka pada saat musim semi mereka akan kembali bercocok tanam setelah melewati musim dingin. Penulis akan membuat *showpiece* berbentuk naga air yang semua terbuat dari bahan *dead dough*.

## **2. Desain Produk**

Penulis akan menggunakan *dead dough* di semua bagian dekorasi dan menggunakan pewarna makanan untuk membuat warna dari seluruh bagian naga dengan tambahan *cocoa powder* untuk membuat warna lebih gelap. Naga akan dibuat menjadi tiga bagian yaitu kepala badan dan ekor, dibagian alas penulis akan menggunakan papan kayu berukuran 40 cm x 60 cm.

Ornamen – ornamen akan dibuat terpisah seperti kumis, tanduk, dan sirip bertujuan agar bentuk dari ornamen lebih *detail* saat pembentukan. Penulis membuat naga menjadi 3 bagian membuat naga seolah sedang ada di dalam air dengan badan, ekor, dan kepala berada di permukaan.

Berikut merupakan desain produk yang akan penulis buat.



**Gambar 1 : Desain Sketsa Dragon Showpiece**  
**Sumber: Hasil olahan penulis, 2021**

- a. Kepala naga akan dibuat menggunakan *dead dough* dengan cara membuat adonan memanjang berbobot 3kg lalu di bentuk menggunakan teknik *schulpture* mengikuti desain yang telah dibuat.
- b. Tubuh naga akan dibuat menggunakan *dead dough* dengan cara memanjangkan adonan terlebih dahulu, berat *dead dough* yang digunakan

untuk bagian tubuh naga yaitu 5kg.

- c. Ekor naga akan dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat 2kg, adonan akan dibuat memanjang dan dibuat lancip pada salah satu ujungnya,
- d. Sirip punggung naga akan dibuat dengan cara memipihkan *dead dough* dengan berbagai ukuran, mulai dari bagian kepala sampai ekor. Ukurannya akan lebih besar pada bagian kepala lalu semakin mengecil sampai ekor.
- e. Sirip pada bagian samping wajah naga akan dibuat 2 pasang, ukuran besar dan kecil. Pada sirip besar akan dibuat memipih dibagian ujungnya dengan berat masing – masing 200gr, untuk sirip kecil akan dibuat sama memipih pada bagian ujung dengan berat masing – masing 100gr lalu ditempel dibawah sirip besar.
- f. Tanduk naga akan dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat masing - masing 250gr, *dead dough* akan dibuat memanjang lalu dibuat lancip pada salah satu bagiannya.
- g. Kumis naga akan dibuat menggunakan *dead dough* dengan berat masing – masing 70gr, *dead dough* akan dibuat memanjang lalu dibuat lancip pada salah satu bagiannya

### **3. Tinjauan produk**

#### **a. Standar Resep**

Dalam pembuatan *Dragon Showpiece* ini penulis akan menggunakan standar resep yang berasal dari Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

Standar resep yang akan digunakan sebagai berikut:

**Table 1**  
**STANDAR RESEP *DEAD DOUGH***

Hasil: 1110 gr

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
1	Panaskan	300 ml	Air	Sampai hangat
2	Larutkan	250 gr	Garam	Kedalam air hangat hingga larut lalu diamkan hingga mencapai suhu ruang.
3	Campurkan	560 gr	<i>Hard flour</i>	Dengan air larutan garam yang suhunya sudah mencapai suhu ruang.
4	Aduk			Sampai tepung terigu dan air tercampur sehingga berbentuk adonan.

Sumber: Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, 2019

Dalam pembuatan *dragon showpiece* ini penulis akan menambahkan *cocoa powder* dan pewarna merah untuk bahan tambahan, dengan menggunakan 20 kali dari standar resep diatas. Menjadikan total *dead dough* yang dibuat adalah 11kg.

Resep yang akan digunakan sebagai berikut:

**Table 2**  
**STANDAR RESEP *DRAGON SHOWPIECE***

Hasil: 1 pc *Dragon Showpiece*

Tasnggal: Oktober 2021

<b>No</b>	<b>METODE</b>	<b>KUANTITAS</b>	<b>BAHAN</b>	<b>KETERANGAN</b>
1	<i>Roll</i>	3000 gr	<i>Dead dough</i>	Sampai berukuran panjang 50cm, dan salah satu sisinya dibuat lebih besar di banding sisi lainnya.
2	Letakan			<i>Dead dough</i> diatas <i>sheet pan</i>
3	Bentuk			Adonan menggunakan jari tangan menjadi bentuk kepala naga dengan bantuan <i>sculpture tools</i> . Kepala naga diberi bantuan sanggahan dibagian leher menggunakan aluminium foil yang disesuaikan dengan bentuk kepala naga.
4.	<i>Roll</i>	5000 gr	<i>Dead dough</i>	Sampai berukuran 70cm, ukuran disetiap sisi dibuat sama lalu dibuat lengkung setengah lingkaran.

Sumber: Hasil olahan penulis,2021

(LANJUTAN)

TABEL 2

## STANDAR RESEP DRAGON SHOWPIECE

No	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
5	Letakan			Adonan diatas <i>sheetpan</i> lalu rapihkan .
6	<i>Roll</i>	2000 gr	<i>Dead dough</i>	Sampai berukuran panjang 40cm dengan membuat salah satu sisinya lebih kecil dan lancip. Potong ujung adonan yang lebih besar menggunakan pisau agar ujungnya rata.
7	Letakan			<i>Dead dough</i> diatas <i>sheet pan</i>
8	Pipihkan  Potong	1000 gr	<i>Dead dough</i>	Menggunakan <i>rolling pin</i> sampai berukuran 60cm x 60cm  Menggunakan pisau dengan cetakan sirip punggung yang telah dibuat.

Sumber: Hasil olahan penulis,2021

(LANJUTAN)

TABEL 2

## STANDAR RESEP DRAGON SHOWPIECE

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
	Pipihkan	200 gr		Menggunakan <i>rolling pin</i> . Lalu dibagi 2 untuk sirip dibagian kiri dan kanan yang berukuran lebih kecil
10	Letakan			Adonan diatas <i>sheetpan</i> .
11	<i>Roll</i>  Bentuk	500 gr	<i>Dead dough</i>	Sampai sepanjang 60cm lalu dipong menjadi 2 sama Panjang  Menjadi tanduk dengan salah satu ujung yang lancip.
12	<i>Roll</i>  Bentuk	140 gr	<i>Dead dough</i>	Sampai sepanjang 50 cm lalu dipotong menjadi 2 bagian yang samap panjang  Menjadi berbentuk kumis naga
13	Letakan			Adonan diatas <i>sheetpan</i> .

Sumber: Hasil olahan penulis,2021

(LANJUTAN)

TABEL 2

## STANDAR RESEP DRAGON SHOWPIECE

NO	METODE	KUANTITAS	BAHAN	KETERANGAN
14	<i>Bake</i>		<i>Dead dough</i>	Menggunakan oven dengan suhu 100°C – 120°C selama 4 hari atau sampai <i>dead dough</i> kering.
15	Tempel		<i>Dead dough</i>	Yang sudah kering kebagian bagian yang telah ditentukan.
16	<i>Display</i>			<i>Dragon showpiece</i> dengan meletakan diatas papan yang telah dilapisi oleh <i>dead dough</i> .

Sumber: Hasil olahan penulis,2021

**b. Daftar kebutuhan alat**

Dalam pembuatan *Dragon Showpeice* penulis menggunakan beberapa alat yang ada pada table dibawah ini:

Table 3

## DAFTAR PERALATAN

NO	GAMBAR ALAT	KETERANGAN
1	 <p style="text-align: center;"><i>Mixer</i></p>	<i>Mixer</i> digunakan untuk pembuatan mencapur adonan <i>dead dough</i> .

Sumber: Hasil olahan dan dokumentasi penulis, 2021

(LANJUTAN)

TABEL 3

## DAFTAR PERALATAN

2	 <p style="text-align: center;"><i>Oven</i></p>	<p><i>Oven</i> digunakan untuk memanggang adonan <i>Dragon showpiece</i>.</p>
3	 <p style="text-align: center;">Kompor</p>	<p>Kompor digunakan untuk memanaskan air untuk melarutkan garam.</p>
4	 <p style="text-align: center;"><i>Sheet pan</i></p>	<p><i>Sheet pan</i> digunakan untuk wadah pengeringan <i>dead dough</i> saat dimasukkan kedalam oven.</p>
5	 <p style="text-align: center;"><i>Rolling pin</i></p>	<p><i>Rolling pin</i> digunakan untuk memipihkan <i>dead dough</i>.</p>
6	 <p style="text-align: center;">Pisau</p>	<p>Pisau digunakan untuk merapihkan <i>dead dough</i>.</p>

Sumber: Hasil olahan dan dokumentasi penulis, 2021

(LANJUTAN)

TABEL 3

## DAFTAR PERALATAN

7	 <p><i>Scraper</i></p>	<p><i>Scraper</i> digunakan untuk membagi bagi <i>dead dough</i>.</p>
8	 <p><i>Scale</i></p>	<p><i>Scale</i> digunakan untuk mengukur bobot <i>dead dough</i>.</p>
9	 <p>Cetakan</p>	<p>Cetakan digunakan untuk membantu mengsketsa <i>dead dough</i> yang sudah di pipihkan.</p>
10	 <p>Penggaris</p>	<p>Peanggaris digunakan untuk mengukur <i>dead dough</i>.</p>
11	 <p><i>Bowl</i></p>	<p><i>Bowl</i> digunakan untuk mewadahi <i>dead dough</i>.</p>

Sumber: Hasil olahan dan dokumentasi penulis, 2021

(LANJUTAN)

TABEL 3

## DAFTAR PERALATAN

12	 <p style="text-align: center;"><i>Pan</i></p>	<i>Pan</i> digunakan untuk melarutkan garam.
13	 <p style="text-align: center;"><i>Water jug</i></p>	<i>Water jug</i> digunakan untuk mengukur air.
14	 <p style="text-align: center;">Aluminium foil</p>	Aluminium foil digunakan untuk membantu menyangga <i>dead dough</i> .

Sumber: Hasil olahan dan dokumentasi penulis, 2021

c. *Purchase List*Berikut adalah *purchase list* yang penulis butuhkan untuk membuat*Dragon Showpiece* :

**Table 4**  
**PURCHASE LIST**

NO	NAMA BAHAN	KUANTITAS	SATUAN	HARGA PASARAN	HARGA PENGGUNAAN
1	Tepung terigu	11200 gr	pack@1 kg	Rp. 12.000	Rp. 134.400
2	Garam	2500 gr	pack@600 gr	Rp. 8.000	Rp. 33.334
3	Pewarna merah (cross)	3 botol	botol@80 gr	Rp. 23.000	Rp. 69.000
4	<i>Cocoa powder</i>	500 gr	pack@500 gr	Rp. 60.000	Rp. 60.000
5	Aluminium foil	1 Roll	Roll@30 cm x 5 m	Rp. 20.000	Rp. 20.000
6	Papan	1 pc	40 cm x 60 cm	Rp. 80.000	Rp. 80.000
7	Pewarna kuning (hakiki)	1 botol	botol@15 ml	Rp. 3.000	Rp.3.000
8	Gas	1 tabung	tabung@3 kg	Rp. 23.000	Rp. 23.000
<b>TOTAL RECIPE COST</b>					<b>Rp. 392.734</b>

**d. Recipe costing**

Didalam pengerjaan tugas akhir ini penulis akan menggunakan penghitungan *recipe costing* menurut *Dittmer and keefe* (2008).

Sebagai berikut : 
$$\frac{\text{Cost}}{\text{Cost\%}} \times 100\% = \text{Sales}$$

**Table 5**  
**RECIPE COSTING**

NO	KETERANGAN	JUMLAH
1	<i>RECIPE COST</i>	Rp. 392.734
2	<i>CREATIVITY AND ART 55%</i>	Rp. 216.003
3	<i>SELLING PRICE (40% desired cost)</i>	Rp. 243.494
<b>PRELIMINARY SELLING PRICE</b>		<b>Rp. 852.231</b>
<b>ACTUAL SELLING PRICE</b>		<b>Rp. 900.000</b>

Sumber: Hasil olahan penulis,2021

#### **4. Tempat dan waktu kegiatan**

- Tempat  
Astro Patisserie  
Jl. Awiligar raya atas no.5 komp. Bale Dago Kav.4
- Waktu  
September 2021 – Januari 2022

