

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lainnya, kemudian dipanggang. (Mudjajanto dan Yuliati, 2013). Roti memiliki struktur yang berongga yang dihasilkan dari pengembangan ragi, kebanyakan roti memiliki kadar air yang tinggi, dan adonan yang elastis. Bahan dasar utama yang digunakan dalam proses pembuatan roti adalah tepung terigu, ragi, air, dan garam. Selain dari bahan utama, terdapat bahan yang ditambahkan untuk membantu proses pembuatan roti agar hasil yang didapat lebih maksimal. Bahan tambahan lain seperti *Bread Improver*, *shortening*, susu, telur dan gula untuk membantu menambahkan aroma, tekstur dan rasa yang diinginkan (Wahyudi, 2003).

Roti sudah ada dan menjadi makanan pokok semenjak beribu tahun yang lalu. Di Mesir kuno kata roti bermakna “hidup” (Batterberry, 2003). Pada zaman Neolitikum (10,000 BCE – 4000 BCE) manusia hidup berkelompok, ada yang berburu binatang seperti ikan dan rusa dan juga ada yang bercocok tanam. Macam-macam gandum seperti gandum hitam, *spelt*, *millet*, dan *wheat*. Gandum diolah dengan cara direndam dan direbus agar menjadi bubur sederhana. Seiring berkembangnya teknologi pada zaman tersebut, bubur gandum dipanaskan diatas batu yang bersuhu tinggi menjadi roti pipih yang memiliki banyak nutrisi. Pada

zaman neolitikum ini terdapat penemuan lain seperti batu marmer, mesin penggiling gandum, dan *raised oven*. Setelah itu barulah manusia mengenal jenis roti dengan bentuk yang paling dasar. Selanjutnya kemajuan teknologi dasar ini menjadi landasan bagi bangsa Yunani dan Mesir untuk memajukan seni dalam pembuatan roti (Flandrin dan Montanari, 1999).

Seiring berkembangnya teknologi, dan juga ilmu pengetahuan, roti digunakan bukan hanya untuk dikonsumsi, melainkan juga dapat dibuat menjadi hiasan. Hiasan yang berbahan dasar roti disebut dengan *Bread Clay*. *Bread Clay* bisa juga disebut sebagai *dead dough* atau *salt dough*. *Salt dough* didefinisikan sebagai adonan yang terbuat dari campuran tepung terigu, garam dan air yang dapat digunakan untuk membuat hiasan atau patung, dan dapat dikeringkan didalam oven atau *microwave* dikutip dari Riversideschoolsart.weebly.com. *Bread Clay* dapat dibuat menjadi bentuk-bentuk menarik seperti pohon, bunga, keranjang, burung dan lain-lain. Proses pewarnaan dari *Bread Clay* sendiri dapat menggunakan pewarna buatan maupun pewarna alami.

Bread Clay yang diaplikasikan menjadi bentuk patung atau disebut sebagai *Bread Sculpture* sudah menjadi tradisi di Kota Sisilia di daerah Italia dari beberapa abad yang lalu. Pembuat patung dari roti ini yang merupakan warga Sisilia sudah mengaplikasikan roti kedalam patung tokoh sejarah rohani contohnya Santo Yosef dan Santa Agatha. Terlebih, *Bread Sculpture* ini dibuat untuk perayaan natal dan musim liburan. Penggunaan ragi pada pembuatan *sculpture* ini sangat sedikit. Teknik yang digunakan tidak sesederhana saat *Bread Sculpture* dibuat pertama kali, namun berubah tergantung pada pembuat roti itu sendiri (Gallo,

2002). Ada beberapa teknik yang dapat digunakan dalam pembuatan *bread clay showpiece*, contohnya seperti teknik *sculpture*, *coloring*, *cut out*, dan lain-lain.

Teknik *Sculpture* adalah bentuk ekspresi atristik pertama dan yang paling umum, bentuk patung pertama kali adalah berbentuk manusia dan hewan. Didalam seni pembuatan patung, terdapat teknik seperti mengukir, *casting*, memahat dan membentuk menggunakan tangan. Patung klasik umumnya tidak memiliki warna dan menggunakan pigmen alami, namun seiring berjalannya waktu terdapat banyak proses pewarnaan menggunakan warna alami (Cumming, 2005). Selain pada teknik *sculpture* yang dipakai pada pembuatan *bread clay showpiece* terdapat juga teknik pewarnaan yang juga harus diperhatikan prosesnya. Proses pencampuran pewarna kedalam makanan tidak disarankan menggunakan terlalu banyak pewarna dikarenakan akan mengubah konsistensi dari adonan itu sendiri, selain itu penggunaan pewarna *oil base* dapat memberikan warna yang lebih kuat juga intens, terakhir disarankan untuk mencampur pewarna makanan ketika proses penggabungan bahan kering dan bahan cair sebelum adonan benar-benar kalis agar proses pencampuran dapat lebih mudah dilakukan dikutip dari *filmapro.co.id*. Selain dari teknik pewarnaan dengan pencampuran langsung kepada adonan, teknik pewarnaan bisa dilakukan dengan cara melukis diatas permukaan adonan.

Bread Sculpture menjadi tren yang banyak diminati oleh para seniman, salah satunya adalah *Bread sculpture* yang dibuat oleh seniman Fischer dipamerkan pada *Loafer Bread Baking Festival* pada tahun 1968 – 1974. Fischer sendiri terinspirasi dari toko roti kesukaannya, karya-karya yang dibuat oleh Fischer seperti *Bread Sculpture* membentuk tangan, *pretzel*, dan lain-lain (Fischer, 2021). Selain pada pameran galeri, *bread clay showpiece* juga dapat diaplikasikan menjadi hiasan

untuk restoran, *café*, pameran hotel dan banyak juga dijadikan kompetisi karena nilai seninya yang tinggi juga dapat menarik minat masyarakat. Contohnya seperti yang dilansir dari artikel *bakers journal*, kompetisi yang diadakan oleh Ontario chapter of the Baking Association of Canada pada tahun 2008 di Toronto, Canada yang merupakan kompetisi untuk para *bakers* agar dapat membuat sebuah *showpiece* dan dinilai untuk diambil pemenangnya dan mendapatkan sejumlah hadiah yang cukup besar.

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis ingin mengaplikasikan *bread clay* kedalam bentuk yang telah dipilih dengan menggunakan teknik pembuatan yang telah dijelaskan diatas. Penulis memilih tema salah satu fauna khas Indonesia yaitu cendrawasih merah, burung ini adalah salah satu flora endemik yang tidak akan dijumpai di daerah lain di Indonesia bahkan dunia (Tuhumury, 2019). Penulis ingin memperkenalkan fauna khas Indonesia dengan bentuk yang menarik, dan juga masih jarang diaplikasikan, sekaligus memperkenalkan ilmu yang telah penulis pelajari kepada masyarakat umum. Selain itu *bread clay* dapat bernilai jual lebih tinggi karena bentuknya yang unik, dan dapat digunakan sebagai hiasan.

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman flora dan fauna yang khas dari setiap daerahnya. Salah satu contoh dari fauna khas Indonesia adalah Cendrawasih merah yang bernama latin *Paradisaea rubra*, berasal dari daerah Irian Jaya Barat lebih tepatnya daerah Waigeo, dan Batanta. Cendrawasih merah merupakan hewan poligami, hal itu juga berkaitan dengan perbedaan burung jenis jantan dan betina karena keindahan burung jantan yang dapat memikat burung betina. Jenis fauna aves ini untuk jantan memiliki ciri khas bulu berwarna merah dibagian sisi perut yang melengkung, dan sepasang pita hitam panjang melengkung

dengan ukuran tubuh 33 cm. Sedangkan untuk betina memiliki ciri khas wajah berwarna coklat, dada atas berwarna kuning kusam sampai dengan tengkuk, dan memiliki ukuran lebih kecil dari jantan yaitu 30 cm dan tidak memiliki bulu hiasan dibagian ekor sseperti halnya jenis pejantan. (Kemetrian Lingkungan Hidup dan Kehutanan Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia, 2019). Fauna ini merupakan jenis Cendrawasih merah terdapat di hutan-hutan lebat di daerah dataran rendah dan hidup secara berkelompok, selain itu cendrawasih merah masuk kedalam daftar hewan yang terancam punah oleh IUCN, dan didaftarkan dalam CITES Appendix II. Di Indonesia sendiri fauna aves ini dilindungi oleh UU No.5 Tahun 1990 tentang Konservasi Sumber Daya Alam Hayati dan Ekosistemnya dan Peraturan Pemerintah No 7 Tahun 1999 tentang Pengawetan Jenis Tumbuhan dan Satwa Liar. Dibawah ini merupakan gambar dari cendrawasih merah:

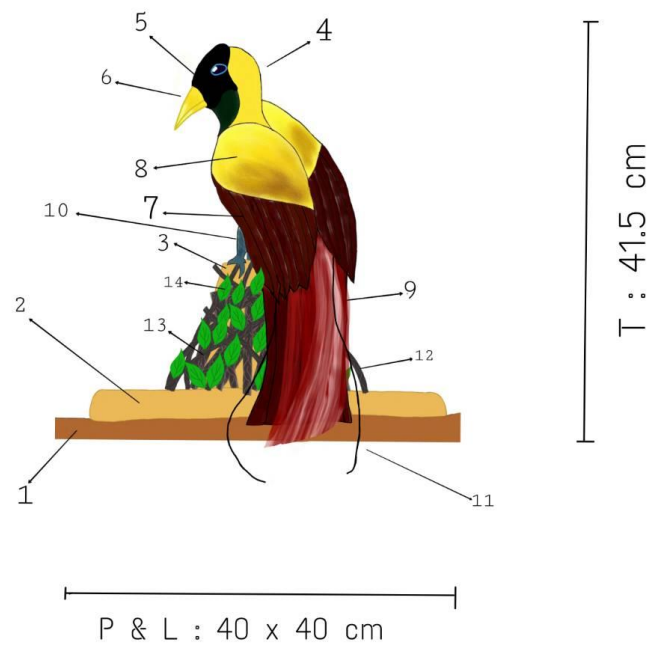
Gambar 1: Cenrawasih Merah



Sumber: Info Binatang, 2019

B. Design Produk

Gambar 2: Sketsa Produk



Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2021

Terdapat 3 bagian utama dalam pembuatan *showpiece* ini. Bagian pertama yaitu pembuatan *base* bagian bawah, bagian kedua adalah bagian kerucut penyangga burung yang dihiasi oleh ranting-ranting dan daun yang dibuat menyerupai sarang dari burung cendrawasih, dan terakhir adalah pembuatan burung

dari badan sampai buntut. *Showpiece* memiliki tinggi total 41,5 cm karena pertimbangan penulis yang mengharuskan badan burung masuk kedalam oven untuk dikeringkan. Replika burung yang akan penulis buat merupakan burung cendrawasih merah jantan yang memiliki banyak perbedaan dengan burung cendrawasih merah betina. Dalam pembuatan *showpiece* ini penulis menggunakan 3 metode utama yaitu metode *coloring*, *sculpture* dan metode *cut out*.

Pada metode *coloring* penulis menggunakan pewarna makanan *oil base* yang dicampurkan setelah proses *mixing dough*. Pewarna yang digunakan juga tidak hanya menggunakan 1 macam warna saat pencampuran tetapi mencampur berbagai macam warna agar menghasilkan warna sesuai yang diinginkan. Metode kedua yaitu *sculpture* yaitu dengan cara membentuk adonan pada saat ditempelkan keatas kerangka, juga setelah itu melakukan sentuhan akhir dengan menggunakan *modelling tools* untuk menghasilkan efek lebih realistis pada bentuk *showpiece*. Terakhir metode *cut out* digunakan untuk mencetak adonan agar menghasilkan bentuk yang sesuai juga simetris dengan menggunakan pola yang sudah dibuat oleh penulis.

Proses pembuatan replika ini dimulai dari badan burung diberikan kerangka bagian dalam dengan *aluminium foil* yang dibentuk lonjong menyerupai badan, dan bulat kecil menyerupai kepala, setelah itu bagian badan dilapisi oleh *bread clay* berwarna coklat kemerahan dengan berat 80 gram, dan tebal 1 cm. *Bread clay* di *roll* menggunakan *rolling pin* setelah itu dibalutkan kepada kerangka aluminium foil sampai semua permukaan tertutup, setelah itu barulah masuk kepada bagian-bagian berikut yang ada dibawah ini:

- A. Bagian 1: Merupakan media penunjang untuk meletakkan *showpiece*. Kayu *thick block* dengan ukuran 40 X 40 cm dan memiliki 4 kaki penyangga dengan tinggi 2 cm.
- B. Bagian 2: Bagian bawah menyerupai kayu berbentuk bulat pipih dengan diameter 30 cm, tebal 1,5 cm, dan memiliki berat 2000 gram. Adonan di *prick* terlebih dahulu agar tidak muncul gelembung pada saat proses pengeringan lalu bagian ini dikeringkan didalam oven secara terpisah.
- C. Bagian 3: Bagian penyangga burung berbentuk *pyramid* dengan bagian yang memiliki tinggi 25 cm sisi 27 cm dan total berat adonan 1500 gram. Adonan *diroll* menggunakan *rolling pin* sampai memiliki ketebalan 1,5 cm lalu adonan dicetak dengan pola segitiga menjadi 4 bagian *pyramid* dilapisi ke bagian aluminum sampai semua permukannya tertutup, lalu bagian ini juga *dibake* secara terpisah.
- D. Bagian 4: Bagian kepala burung berwarna kuning, dengan berat adonan 20 gram dan *diroll* kemudian dilapisi ke bagian kepala burung. Dan bagian mata burung menggunakan adonan berwarna hitam dan putih dengan total berat 2 gram adonan, dibentuk bulat lalu ditempelkan ke bagian kepala burung.
- E. Bagian 5: Bagian hijau kepala ditempel dibagian depan kepala dekat paruh, membutuhkan adonan dengan berat adonan 10 gram.
- F. Bagian 6: Bagian paruh burung berwarna kuning membutuhkan adonan dengan berat adonan 7 gram, adonan dibentuk menjadi kerucut kecil, setelah itu ditempelkan ke bagian depan kepala ditengah-tengah bagian kepala yang berwarna hijau.

- G. Bagian 7: Bagian sayap burung berwarna merah terang, terdapat 10 helai sayap untuk masing-masing sayap kanan dan kiri dengan berat total adonan 60 gram. Adonan *diroll* menggunakan *rolling pin* sampai mencapai ketipisan 0.5 cm setelah itu adonan dipotong dengan teknik *cut out* menggunakan pola yang telah disediakan. Setelah itu helaian sayap ditempelkan ke badan burung.
- H. Bagian 8: Bagian penutup sayap memiliki warna kuning kecoklatan, adonan yang dibutuhkan sebanyak 11 gram untuk sisi kanan dan kiri. Adonan *diroll* menggunakan *rolling pin* setelah itu adonan dipotong dengan teknik *cut out* dengan menggunakan pola, lalu ditempelkan kebagian atas sayap dan dirapikan sisi-sisinya.
- I. Bagian 9: Bagian belakang buntut burung berwarna coklat kemerahan membutuhkan berat adonan 20 gram. Adonan *diroll* menggunakan *rolling pin* setelah mencapai ketebalan 0,5 cm adonan dicetak dengan teknik *cut out* menggunakan pola, setelah itu bagian buntut ditempelkan kebagian badan burung. Selain itu diatas buntut coklat, terdapat bagian buntut berwarna kemerahan dan putih bagian ujungnya yang lebih panjang dari bagian buntut berwarna coklat memiliki berat 20 gram dengan ketebalan 0,5 cm dan proses pewarnaan dilukis dibagian akhir.
- J. Bagian 10: Bagian kaki burung berwarna seperti paruh burung yaitu warna biru muda, memiliki berat 7 gram untuk masing-masing kaki. Adonan dibentuk menyerupai kaki burung, lalu setelah itu ditempelkan ke bagian badan burung.

- K. Bagian 11: Bagian tali hitam ekor burung membutuhkan 2 gram adonan berwarna hitam. Adonan dibentuk dengan tangan menjadi memanjang, dan *dobake* terpisah agar bisa ditempelkan ketika sudah matang
- L. Bagian 12: Bagian ranting melengkung berwarna coklat keabuan dengan berat total adonan 300 gram. Adonan dibentuk memanjang dengan menggunakan tangan dan *diroll* diatas *aluminium foil* agar adonan memiliki tekstur menyerupai ranting pohon sungguhan, setelah itu adonan dibagi 20 bagian sama besar , setelah itu ranting pohon ditempelkan ke bagian *point 3* yang telah dijelaskan diatas.
- M. Bagian 13: Bagian ranting lurus Sama halnya dengan pembuatan dari ranting melengkung, yang membedakan hanya bagian ranting lurus *dobake* secara terpisah agar setelah matang dapat ditempelkan ke bagian kosong *point 3*.
- N. Bagian 14: Bagian daun berwarna hijau terang memiliki berat total 80 gram. Adonan *diroll* sampai dengan ketipisan 0.5 cm, setelah itu daun dicetak dengan teknik *cut out* menjadi 50 pcs daun, dan dipanggang secara terpisah.

Semua permukaan, baik bagian burung, bagian dasar, dan tambahan seperti ranting dikeringkan didalam *oven*, proses pewarnaan beberapa bagian menggunakan teknik lukis diatas permukaan yang akan diberi warna dan dioleskan dengan *egg gloss* dalam proses pengeringan agar *showpiece* menjadi mengkilap. Saat semua sudah kering maksimal dan warna yang dihasilkan sudah sesuai dengan yang diinginkan, bagian- bagian yang terpisah ditempelkan dengan *isomalt* dan disusun menjadi bentuk utuh dari *design showpiece* yang sudah dibuat.

C. Tinjauan Produk

1. *Standard Recipe*

Dalam proses pembuatan *bread clay showpiece* penulis menggunakan *standard recipe* dari Sekolah Tinggi Parwisata Bandung. Berikut adalah lampiran dari resep yang digunakan:

Tabel 1

Standard Recipe Bread Clay

Tanggal: 15 September 2021

Yield: 1110 gr

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|------------------|-------------------|---|
| 1 | Larutkan | 250 gr 300 gr | Garam Air | Kedalam <i>bowl</i> dan biarkan selama satu malam |
| 2 | Campurkan | 560 gr | <i>Hard Flour</i> | Dengan larutan air garam didalam <i>mixing bowl</i> dengan menggunakan <i>hook</i> |
| 3 | Aduk | | | <i>Hard flour</i> dan larutan air garam sampai tercampur dengan rata dan membentuk adonan |
| 4 | Diamkan | | | Adonan selama minimal 20 menit sebelum dipakai |

Sumber: Sekolah Tinggi Parwisata Bandung, 2021

Seluruh proses pembuatan *bread clay showpiece* yang penulis buat membutuhkan total berat adonan 4,439 gram, sehingga adonan yang dibutuhkan sebanyak 4 kali dari berat resep standar.

Resep yang sudah penulis modifikasi untuk kepentingan proses pembuatan adalah sebagai berikut:

Tabel 2

Standard Recipe Base Bread Clay Showpiece Cendrawasih Merah

Yield: 1 pcs base bread clay showpiece

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------|---------------|------------------|------------------------|--|
| 1 | Siapkan | | | Alat dan Bahan |
| 2 | Campur | Sedikit | Pewarna Coklat | Kedalam adonan seberat 2000 gr, dan uleni sampai tercampur dengan rata |
| 3 | <i>Roll</i> | 2000 gr | Adonan berwarna coklat | Hingga mencapai ketebalan 1,5 cm dan diameter 30 cm |
| 4 | Potong | | | Adonan dengan menggunakan pola |
| 5 | Pindahkan | | | Adonan ke dalam <i>sheet pan</i> berukuran 60 x 40 cm |
| 6 | <i>Prick</i> | | | Adonan yang telah dibentuk agar adonan tidak mengembang pada saat dikeringan didalam <i>oven</i> |
| 7 | Oleskan | Sedikit | <i>Egg gloss</i> | Keatas permukaan <i>Base</i> , lalu ulangi proses pengolesan selama beberapa kali saat dibake. |
| 8 | Panggang | | | <i>Base showpiece</i> dengan suhu 100° -200 °C selama 1-2 hari pengeringan |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 3

Standard Recipe Base Bread Clay Showpiece Cendrawasih Merah*Yield: 4 sisi pyramid ukuran 29x20cm*

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|--------------|-----------|------------------------|--|
| 1 | Siapkan | | | Alat dan Bahan |
| 2 | Campurkam | Sedikit | Pewarna coklat | Ke dalam adonan <i>bread clay</i> seberat 1500 gr sampai tercampur dengan rata |
| 2 | <i>Roll</i> | 15000 gr | Adonan Berwarna coklat | Hingga mencapai ketebalan 1,5 cm |
| 3 | Potong | | | Adonan menggunakan pola segitiga dengan tinggi 25 cm dan sisi 29, dan bagian bawah 20 cm |
| 4 | Pindahkan | | | 4 sisi <i>pyramid</i> yang sudah di cetak kedalam <i>sheet pan</i> berukuran 40x60 cm |
| 5 | <i>Prick</i> | | | Sisi <i>pyramid</i> dengan menggunakan garpu agar adonan tidak mengembang pada saat dipanggang |
| 6 | Oleskan | Sedikit | <i>Egg Gloss</i> | Keatas permukaan <i>pyramid</i> dan ulangi beberapa kali pada saat dibake. |
| 7 | Panggang | | | 4 sisi <i>pyramid</i> disuhu 100 ° – 120 ° C selama 1-2 hari pengeringan |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 4

Standard Recipe Ranting dan daun Bread Clay Showpiece*Yield: 22 pcs ranting pohon dan 15 pcs daun*

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------------|-----------|--------------------------------|--|
| 1 | Siapkan | | | Alat dan Bahan |
| 2 | Campurkan | Sedikit | Pewarna Coklat tua Hijau | Ke adonan seberat 800 gr untuk ranting Ke adonan seberat 500 gr untuk daun sampai tercampur dengan rata |
| 3 | <i>Moulding</i> | 800 gr | Adonan berwarna coklat | Sampai mencapai ketebalan kira-kira 1 cm diatas <i>aluminium foil</i> yang sudah diremas agar menghasilkan tekstur seperti kayu |
| 4 | Potong | | | Adonan menjadi 22 <i>pcs</i> sama besar, setelah itu 11 <i>pcs</i> ranting dibentuk melengkung dan 11 <i>pcs</i> lainnya dibiarkan lurus |
| 5 | Pindahkan | | | Diatas <i>sheet pan</i> ukuran 40 x 60 cm |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 4
(Lanjutan)

Standard Recipe Ranting dan daun Bread Clay Showpiece

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----------------|---------------|------------------|------------------|---|
| Pembuatan Daun | | | | |
| 8 | <i>Roll</i> | 60 gr | Adonan | Sampai mencapai ketebalan 0,5 cm |
| 9 | cetak | | | <i>Bread clay</i> menggunakan pola berbentuk daun sebanyak 15 pcs |
| 10 | Pindahkan | | | Daun yang sudah dicetak kedalam <i>sheet pan</i> ukuran 40 x 60 cm |
| 11 | Panggang | | | Ranting dan daun pada suhu 100 °C – 120°C selama 1-2 hari pengeringan |
| 12 | Lukis | sedikit | Pewarna hijau | Keatas permukaan daun, keringkan kembali sebentar didalam <i>oven</i> |
| 13 | Oleskan | Sedikit | <i>Egg Gloss</i> | Keatas permukaan daun agar mengkilap |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 5

Standard Recipe Cendrawasih Merah Bread Clay Showpiece*Yield: Burung Cendrawasih Merah*

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------|---------------|------------------|----------------------------------|---|
| 1 | Siapkan | | | Alat dan Bahan |
| 2 | Campurkan | | Pewarna Merah | Adonan yang telah disiapkan untuk bagian tubuh burung sampai rata |
| 3 | Buat | | Kerangka <i>Aluminium foil</i> | Berbentuk badan dan kepala burung yang nantinya akan dilapisi oleh <i>bread clay</i> |
| 4 | <i>Roll</i> | 60 gr | Adonan berwarna coklat kemerahan | sampai mencapai ketebalan 1 cm |
| 5 | Pindahkan | | | Adonan yang telah diroll ke atas kerangka badan burung, lalu ratakan dengan tangan sampai semua bagian tertutup dengan rata |
| 6 | <i>Roll</i> | 20 gr | Adonan | Sampai mencapai ketebalan 1 cm |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 5
(Lanjutan)

Standard Recipe Cendrawasih Merah Bread Clay Showpiece

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------|---------------|------------------|------------------------|---|
| 7 | Pindahkan | | | Adonan yang telah diroll ke bagian kerangka kepala, dan ratakan dengan tangan, pastikan semuanya tertutup dengan rata |
| 8 | <i>Roll</i> | 15 gr | Adonan | Sampai mencapai ketebalan 0,5 cm |
| 9 | Tempatkan | | Adonan | Dibagian depan kepala burung, dan diratakan menggunakan tangan |
| 10 | <i>Roll</i> | | Adonan berwarna coklat | Sampai mencapai ketebalan 0,5 cm |
| 11 | Cetak | | | Buntut menggunakan pola yang sudah disiapkan |
| 12 | Rekatkan | | | Bagian buntut ke bagian badan burung, dan diratakan menggunakan tangan |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 5
(Lanjutan)

Standard Recipe Cendrawasih Merah Bread Clay Showpiece

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------|---------------|------------------|--|---|
| 13 | <i>Roll</i> | | Adonan berwarna putih sampai mencapai ketebalan 0,5 cm | |
| 14 | Cetak | | | Adonan yang telah di <i>roll</i> dengan menggunakan pola bulu untuk sayap |
| 15 | Rekatkan | | | Bagian bulu sayap ke bagian badan burung dikedua belah sisi, dan rapikan menggunakan tangan |
| 16 | <i>Roll</i> | 11 gr | Adonan | |
| 17 | Cetak | | | Adonan yang telah di <i>roll</i> menggunakan pola penutup sayap yang telah disiapkan |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 5
(Lanjutan)

Standard Recipe Cendrawasih Merah Bread Clay Showpiece

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|----------|-----------|--------|---|
| 19 | Rekatkan | | | Penutup sayap keatas bulu sayap yang sudah direkatkan terlebih dahulu, ratakan menggunakan tangan, setelah itu beri sedikit <i>pattern</i> dengan <i>modelling tools</i> agar penutup sayap tampak bertekstur |
| 20 | Bentuk | 7 gr | Adonan | Menjadi bentuk segitiga yang menyerupai bentuk paruh |
| 21 | Rekatkan | | | Paruh burung ke bagian kepala depan burung, ditengah-tengah area yang berwarna hijau |
| 22 | Bentuk | | Adonan | Menyerupai bagian 2 mata burung |
| 23 | Rekatkan | | | Mata burung diatas kepala burung sejajar dengan paruh |
| 24 | Bentuk | 7 gr | Adonan | Menjadi bentuk sepasang kaki burung |
| 25 | Rekatkan | | | Kaki burung kebagian bawah badan burung |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 5
(Lanjutan)

Standard Recipe Cendrawasih Merah Bread Clay Showpiece

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------|---------------|------------------|-------------------|--|
| 26 | Berikan | | | Sedikit pola dengan <i>Modelling tools</i> untuk semua bagian burung agar terlihat lebih realistis |
| 28 | Pindahkan | | | Pita hitam yang telah di bentuk keatas <i>sheet pan</i> dan dipanggang terpisah |
| 29 | Panggang | | | Seluruh badan burung pada suhu 100° C- 120 °C selama 1 - 2 hari proses pengeringan |
| 30 | Lukis | Secukupnya | Warna yang sesuai | Kesetiap bagian burung dengan warna yang telah ditetapkan satu persatu, keringkan didalam <i>oven</i> kembali sebentar |
| 32 | Oleskan | sedikit | <i>Egg gloss</i> | Selama proses pengeringan |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 6

Standard Recipe Bread Clay Showpiece Cendrawasih Merah*Yield: 1 Pcs Bread clay showpiece Cednrawasih Merah*

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|----|-----------|-----------|----------------|--|
| 1 | Siapkan | | | Alat dan bahan |
| 2 | Panaskan | | <i>Isomalt</i> | Sampai pada suhu 180 °C |
| 3 | Tempatkan | | | Semua bagian <i>showpiece</i> yang telah dikeringkan diatas silpat |
| 4 | Tuangkan | | <i>Isomalt</i> | Yang sudah dipanaskan diatas silpat agar dapat diambil dengan mudah untuk bahan perekat |
| 5 | Tempelkan | | | Bagian 4 bagian sisi <i>pyramid</i> kebagian base bawah dengan memberi sedikit <i>isomalt</i> di bagian samping dan bawah ,dan diamkan sampai menempel |
| 6 | Pindahkan | | | Bagian <i>base</i> dan <i>pyramid</i> ke atas <i>thicblok</i> |
| 7 | Oleskan | | <i>Isomalt</i> | Menggunakan spatula ke bagian atas <i>pyramid</i> agar badan burung dapat ditempelkan |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 6
(Lanjutan)

Standard Recipe Bread Clay Showpiece Cendrawasih Merah

| NO | METODE | KUANTITAS | BAHAN | KETERANGAN |
|-----------|----------------|------------------|--------------|---|
| 8 | Tempelkan | | | Badan burung diatas bagian <i>pyramid</i> dan tunggu sampai mengering |
| 9 | Celupkan | | | Salah satu permukaan ranting satu-persatu kedalam <i>isomalt</i> |
| 10 | Tempelkan | | | Ranting ke sisi-sisi <i>pyramid</i> secara acak sampai menutupi bagian sisi <i>pyramid</i> , tunggu sampai menempel |
| 11 | Celupkan | | | Bagian sisi belakang daun kedalam <i>isomalt</i> |
| 12 | Tempelkan | | | Daun diatas ranting secara acak, tunggu sampai menempel |
| 13 | Celupkan | | | Bagian ujung pita hitam |
| 14 | Tempelkan | | | Pita hitam kebagian buntut bawah dan tunggu sampai menempel |
| 15 | <i>Display</i> | | | <i>Bread clay showpiece</i> saat sudah selesai proses <i>assembling</i> |



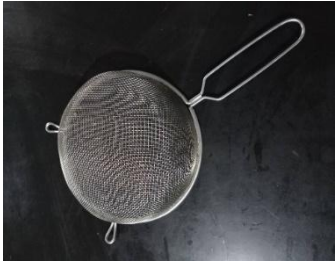
Sumber: Olahan penulis, 2021

2. Peralatan

Dalam proses pembuatan *bread clay showpiece* terdapat beberapa alat yang memiliki fungsi masing-masing, yang telah dijabarkan sebagai berikut:

Tabel 7

Daftar Peralatan dan Fungsinya

| NO | NAMA ALAT | FUNGSI |
|----|--|---|
| 1 | Gambar 3: <i>Digital Scale</i>  | Digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang diperlukan |
| 2 | Gambar 4: <i>Mixing bowl</i>  | Digunakan untuk mencampur air dan garam |
| 3 | Gambar 5: <i>Shiever</i>  | Digunakan sebagai media untuk menyaring tepung |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

Tabel 7
(Lanjutan)




Daftar Peralatan dan Fungsinya

| | | |
|---|--|--|
| 4 | <p>Gambar 6: <i>Baloon whisk</i></p>  | Digunakan untuk mengaduk air dan garam |
| 5 | <p>Gambar 7: <i>Mixer</i></p>  | Digunakan untuk mengaduk adonan |
| 6 | <p>Gambar 8: <i>Alumunium foil</i></p>  | Digunakan untuk membuat kerangka badan dan kepala burung |
| 7 | <p>Gambar 9: <i>Pizza cutter</i></p>  | Digunakan sebagai media untuk memotong adonan |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

Tabel 7
(Lanjutan)


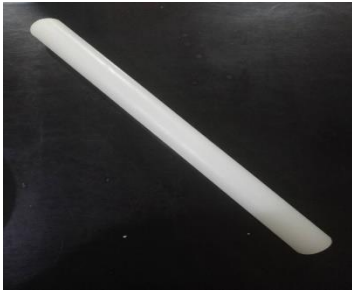
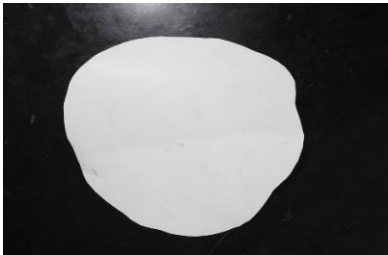

Daftar Peralatan dan Fungsinya

| | | |
|----|---|---|
| 8 | <p>Gambar 10: <i>Silpat</i></p>  | <p>Digunakan Sebagai alas saat proses pembuatan <i>showpiece</i> dan alat untuk menuang <i>isomalt</i> agar tidak panas</p> |
| 9 | <p>Gambar 11: Cetakan tumpeng tinggi 15 cm</p>  | <p>Digunakan untuk menyangga badan burung</p> |
| 10 | <p>Gambar 12: <i>Modelling tools</i></p>  | <p>Digunakan untuk memberikan sentuhan akhir pada bagian-bagian tertentu terutama pada badan burung</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

Tabel 7
(Lanjutan)



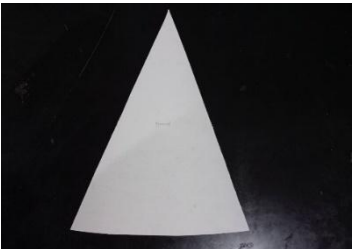

Daftar Peralatan dan Fungsinya

| | | |
|----|---|--|
| 11 | <p>Gambar 13: Cetakan daun</p>  | <p>Digunakan untuk mencetak daun dari adonan</p> |
| 12 | <p>Gambar 14: <i>Rolling pin</i></p>  | <p>Digunakan untuk meroll adonan <i>bread clay</i></p> |
| 13 | <p>Gambar 15: Pola <i>base</i></p>  | <p>Digunakan untuk membentuk <i>base</i> yang sesuai dengan pola yang telah dibuat</p> |
| 14 | <p>Gambar 16: Pola sayap</p>  | <p>Digunakan untuk bentuk sayap yang sesuai dengan pola yang telah dibuat</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

Tabel 7
(Lanjutan)




Daftar Peralatan dan Fungsinya

| | | |
|----|--|---|
| 15 | <p>Gambar 17: Pola penutup sayap</p>  | <p>Digunakan untuk membuat bentuk penutup</p> |
| 16 | <p>Gambar 18: Pola buntut</p>  | <p>Digunakan untuk membuat bentuk buntut sesuai dengan pola yang telah dibuat</p> |
| 17 | <p>Gambar 19: Pola segitiga <i>pyramid</i></p>  | <p>Digunakan untuk membuat bentuk sisi <i>pyramid</i> yang sesuai dengan pola yang sudah dibuat</p> |
| 18 | <p>Gambar 20: <i>Sheet pan</i></p>  | <p>Sebagai media untuk alas adonan saat proses pengeringan didalam <i>oven</i></p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

Tabel 7
(Lanjutan)





Daftar Peralatan dan Fungsinya

| | | |
|----|---|---|
| 19 | <p>Gambar 21: <i>Brush</i> ukuran medium</p>  | <p>Digunakan untuk mengoleskan <i>egg gloss</i> ke permukaan <i>base</i> dan sisi <i>pyramid</i></p> |
| 20 | <p>Gambar 22: Garpu</p>  | <p>Digunakan untuk memprick adonan yang akan di keringkan didalam <i>oven</i> agar tidak ada gelembung yang muncul</p> |
| 21 | <p>Gambar 23: <i>Brush</i> ukuran kecil</p>  | <p>Digunakan untuk mengoleskan <i>egg gloss</i> ke bagian badan burung, ranting, dan daun yang memiliki perbedaan warna</p> |
| 22 | <p>Gambar 24: <i>Rubber spatula</i></p>  | <p>Digunakan untuk alat bantu mengambil <i>isomalt</i> dan menempatkan kebagian tertentu</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

Tabel 7
(Lanjutan)

Daftar Peralatan dan Fungsinya

| | | |
|----|--|--|
| 23 | <p>Gambar 25: <i>Oven</i></p>  | <p>Digunakan untuk mengeringkan <i>showpiece</i></p> |
| 24 | <p>Gambar 26: Penggaris</p>  | <p>Digunakan untuk memastikan ukuran agar sesuai</p> |
| 25 | <p>Gambar 27: <i>Sauce pan</i></p>  | <p>Digunakan untuk wadah memanaskan <i>isomalt</i></p> |
| 26 | <p>Gambar 28: Termometer gula</p>  | <p>Digunakan untuk mengukur suhu <i>isomalt</i> pada saat dipanaskan</p> |

Sumber: Dokumentasi penulis, 2021

3. Purchasing List

Purchasing list adalah proses yang terdapat pada bagian produksi makanan, menyangkut pada pembelian bahan yang dibutuhkan dengan waktu dan harga yang tepat dikutip dari *basickitchenandfoodservicemanagement.com*. Dibawah ini adalah tabel harga dari bahan yang dibutuhkan penulis untuk pembuatan showpiece:

Tabel 8

Purchasing List

| NO | NAMA BAHAN | QTY | SATUAN | HARGA PASARAN | HARGA TOTAL |
|----|-------------------|-----|---------------------|------------------|----------------|
| 1 | <i>Hard Flour</i> | 7 | <i>Pack @1 kg</i> | Rp. 13,000 | Rp.91,000 |
| 2 | Garam | 15 | <i>Pack @200 gr</i> | Rp. 2,000 | Rp.30,000 |
| 3 | Telur | ½ | @1 kg | Rp.30,000 | Rp.15,000 |
| 4 | Pewarna merah | 1 | Botol @30 ml | Rp.86,000 | Rp. 86,000 |
| 5 | Pewarna kuning | 1 | Botol @30 ml | Rp.86,000 | Rp.86,000 |
| 6 | Pewarna hijau | 1 | Botol @30 ml | Rp.86,000 | Rp.86,000 |
| 7 | Pewarna biru | 1 | Botol @30 ml | Rp.86,000 | Rp.86,000 |
| 8 | Pewarna hitam | 1 | Botol @30 ml | Rp.86,000 | Rp.86,000 |

Sumber: Olahan penulis, 2021

Tabel 8
(Lanjutan)

Purchasing List

| | | | | | |
|--------------|---------------------------------|---|--------------------------------------|------------|------------|
| 9 | Pewarna coklat | 1 | Botol @30 ml | Rp.86,000 | Rp.86,000 |
| 10 | Pewarna putih bubuk | 1 | Botol @50 gr | Rp.10,000 | Rp.10,000 |
| 10 | <i>Aluminium</i> <i>foil</i> | 1 | <i>Roll @30 cm x</i> <i>7,6 m</i> | Rp.13,000 | Rp.13,000 |
| 11 | <i>Thick block</i> | 1 | <i>Pcs @ 40 x 40 cm</i> | Rp. 17,000 | Rp.17,000 |
| Total | | | | | Rp.692,000 |

Sumber: Olahan Penulis, 2021

4. *Recipe Costing*

Dibawah ini merupakan total perhitungan harga bahan dari resep yang dibutuhkan penulis untuk pembuatan *showpiece*:

Tabel 9

Recipe Costing

| NO | NAMA BAHAN | QTY | SATUAN | HARGA SATUAN | HARGA TOTAL |
|-----------|-----------------------|------------|------------------------------|-------------------------|--------------------|
| 1 | <i>Hard flour</i> | 4000 gr | <i>Pack @1kg</i> | Rp.13,000 | Rp. 52,000 |
| 2 | Garam | 1000 gr | <i>Pack@200</i> <i>gr</i> | Rp.2,000 | Rp. 10,000 |

Sumber: Olahan Penulis, 2021

Tabel 9
(Lanjutan)

Recipe Costing

| | | | | | |
|--------------|---------------------------|--------|-------------------------|------------|-------------|
| 3 | <i>Egg Gloss</i> | 250 gr | Botol@250 gr | Rp.15,000 | Rp. 15,000 |
| 4 | Pewarna merah | 5 ml | Botol@30 ml | Rp.86,000 | Rp. 14,333 |
| 5 | Perwarna kuning | 5 ml | Botol@30 ml | Rp.86,000 | Rp. 14,333 |
| 6 | Pewarna hijau | 3 ml | Botol@30 ml | Rp.86,000 | Rp. 8,600 |
| 7 | Perwarna biru | 3 ml | Botol@30 ml | Rp.86,000 | Rp. 8,600 |
| 8 | Pewarna hitam | 3 ml | Botol@30 ml | Rp.86,000 | Rp. 8,600 |
| 9 | Pewarna coklat | 5 ml | Botol@30 ml | Rp.86,000 | Rp. 14,333 |
| 10 | Pewarna putih bubuk | 10 gr | Botol @50 gr | Rp.10,000 | Rp.5,000 |
| 10 | <i>Alumunium foil</i> | 1,5 m | Roll @ 30 cm x 7,6 m | Rp.15,000 | Rp. 2,678 |
| 11 | <i>Thick Block</i> | 1 pcs | Pcs @ 40 x 40 cm | Rp. 17,000 | Rp. 17,000 |
| Total | | | | | Rp. 170,477 |

Sumber: Olahan penulis, 2021

5. Selling Price

Selling price atau yang disebut dengan harga jual adalah salah satu unsur penting yang harus dihitung dengan menggunakan rumus tertentu. Harga jual merupakan jumlah moneter yang dibebankan oleh suatu unit usaha kepada pembeli atau pelanggan atas barang atau jasa yang dijual atau diserahkan (Supriyono, 2013). Dibawah ini merupakan rumusan harga jual yang penulis gunakan yang ditetapkan oleh Ditmer dan Keefe (2009).

$$SALES = \left(\frac{COST}{COST \%} \right) \times 100\%$$

Sumber: Miller dkk, 2002

Dari rumus harga jual diatas, berikut merupakan hasil yang penulis dapatkan:

Tabel 10

Selling Price

| | |
|---------------------------------------|--------------------|
| <i>TOTAL RECIPE COST</i> | Rp. 170,477 |
| <i>COST PER PORTION</i> | Rp. 170,477 |
| <i>CREATIVITY AND ART 55%</i> | Rp. 264,239 |
| <i>DESIRED FOOD COST 35%</i> | |
| <i>PLIMINARY SELLING PRICE</i> | Rp. 924,836 |
| <i>ACTUAL SELLING PRICE</i> | Rp. 950,000 |

Sumber: Olahan penulis, 2021

6. Lokasi dan Waktu Pelaksanaan Kegiatan

a) Lokasi

Pelaksanaan Latihan

- Jalan Siliwangi No 559, Benda, Kecamatan Cicurug, Kabupaten Sukabumi

Pelaksanaan Presentasi Sidang

- Sekolah Tinggi Parwisata Bandung
Jl. Dr. Setiabudi No.186, Hegarmanah, Kecamatan Cicadap,
Kota Bandung, Jawa Barat

b) Waktu

Pelaksanaan Latihan

- September 2021 – Januari 2022

Pelaksanaan Presentasi Sidang

- Febuari 2022