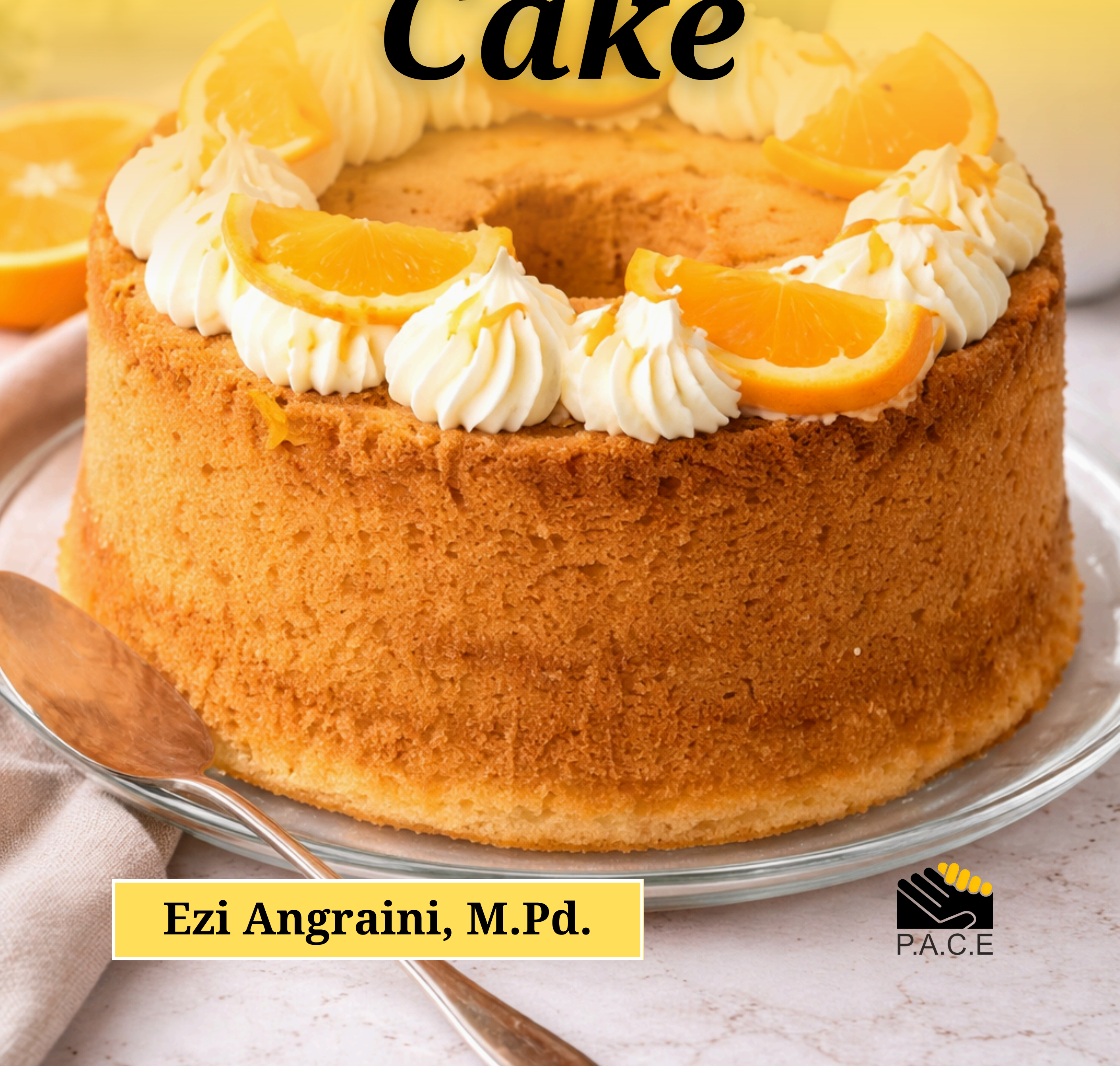




Kind of Cake



Ezi Angraini, M.Pd.

Kind of Cake

Ezi Angraini, M.Pd.



2026

**Sanksi Pelanggaran Pasal 113
Undang-Undang Nomor 28 Tahun 2014
tentang Hak Cipta**

- 1) Setiap Orang yang dengan tanpa hak melakukan pelanggaran hak ekonomi sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf i untuk Penggunaan Secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 1 (satu) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp100.000.000 (seratus juta rupiah).
- 2) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf c, huruf d, huruf f, dan/atau huruf h untuk Penggunaan secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 3 (tiga) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp500.000.000,00 (lima ratus juta rupiah).
- 3) Setiap Orang yang dengan tanpa hak dan/atau tanpa izin Pencipta atau pemegang Hak Cipta melakukan pelanggaran hak ekonomi Pencipta sebagaimana dimaksud dalam Pasal 9 ayat (1) huruf a, huruf b, huruf e, dan/atau huruf g untuk Penggunaan secara Komersial dipidana dengan pidana penjara paling lama 4 (empat) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp1.000.000.000,00 (satu miliar rupiah).
- 4) Setiap Orang yang memenuhi unsur sebagaimana dimaksud pada ayat yang dilakukan dalam bentuk pembajakan, dipidana dengan pidana penjara paling lama 10 (sepuluh) tahun dan/atau pidana denda paling banyak Rp4.000.000.000,00 (empat miliar rupiah).

Kind of Cake

Ezi Angraini, M.Pd.



2026

Judul
Kind of Cake

Penulis
Ezi Angraini, M.Pd.

Copyright©2026
Oleh PACE Padang, Sumatera Barat

Pertama kali diterbitkan dalam Bahasa Indonesia
xii + 400 halaman
15,5 x 23 cm

Oleh
PACE
Partnership for Action on Community Education
Padang-Sumatera Barat

Cetakan Pertama: Januari 2026

ISBN: 978-623-5254-73-9

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi buku ini
tanpa izin tertulis dari Penerbit

ANGGOTA



PRAKATA

Segala puji bagi Allah, Tuhan yang Maha Esa atas rahmat dan karunianya, sehingga penulis dapat menyelesaikan penulisan buku “Kind of Cake”. Tujuan dari penulisan buku ini tidak lain adalah untuk membantu siswa dan mahasiswa vokasi culinary serta untuk membantu para UMKM dalam mengembangkan usaha di bidang pastry khususnya cake. Dalam buku ini tertulis dan dijelaskan secara lengkap tentang pengertian, sejarah, manfaat, tipe, klasifikasi, teknik, proses pembuatan, kandungan gizi, teknik penyimpanan, penyajian, kemasan, tips pembuatan, alat dan bahan, resep, saus, dan variasi cake disertai dengan foto- foto yang menarik sehingga diharapkan bisa memberikan referensi dan inspirasi bagi mahasiswa vokasi culinary dan pembaca culinary pada umumnya.

Penulis sadar bahwa penulisan buku ini bukan merupakan buah hasil kerja keras penulis sendiri. Ada banyak pihak yang sudah berjasa dalam membantu penulis di dalam menyelesaikan buku ini. Maka dari itu penulis mengucapkan banyak terimakasih kepada semua pihak yang telah membantu memberikan wawasan dan bimbingan kepada penulis sebelum maupun ketika menulis buku ini.

Penulis juga menyadari bahwa buku ini masih jauh dari kesempurnaan, oleh karena itu penulis akan sangat terbuka akan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan buku ini.

Padang, April 2025

Penulis

DAFTAR ISI

PRAKATA.....	v
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR GAMBAR.....	ix
DAFTAR TABEL	xiii

BAB I CAKE.....	1
A. Cake.....	1
B. Sejarah Cake	5
C. Kriteria Cake	9
D. Jenis-jenis Cake	11
E. Kesalahan dalam Pembuatan Cake.....	13
F. Manfaat Cake untuk Kesehatan	13

BAB II KLASIFIKASI UMUM CAKE	15
A. Konsep Dasar Cake	15
B. Klasifikasi Cake	19
C. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake.....	38
D. Alat-Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake	67
E. Kemasan Cake.....	88
F. Jenis-jenis Kemasan Cake	117

BAB III KIND OF CAKE.....	127
A. Cake.....	127
B. Sponge Cake.....	148
C. Chiffon Cake.....	168
D. Kreasi Cake	189
BAB IV CAKE DECORATION.....	211
A. Pengertian Cake Decoration	211
B. Prinsip Dasar Menghias Kue (Cake Decoration)	215
C. Bahan-Bahan Penghias Kue	218
D. Alat – Alat Yang Digunakan	248
E. Pengetahuan Dasar Menghias Kue	297
F. Teknik Menghias Kue	298
G. Macam-Macam Dekorasi Cake.....	312
H. Pengetahuan Dasar Menghias Tart Dengan Menggunakan Butter Cream	318
I. Berbagai Macam Cake Decoration.....	320
BAB V PENUTUP	375
DAFTAR PUSTAKA.....	377
GLOSARIUM.....	389
INDEKS.....	395
BIODATA PENULIS.....	399

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 cake.....	18
Gambar 2 Pastry	18
Gambar 3 Bread	19
Gambar 4 Sponge Cake.....	22
Gambar 5 Angel Food Cake	22
Gambar 6 Genoise	23
Gambar 7 Chiffon Cake	23
Gambar 8 Cream Fat (High Fat).....	23
Gambar 9 Butter Cake.....	23
Gambar 10 Butter Cake Klasik.....	27
Gambar 11 Pound Cake.....	27
Gambar 12 Fruit Cake	27
Gambar 13 Hot Milk Cake.....	27
Gambar 14 Gooley Butter Cake	27
Gambar 15 Cherry Butter Cake	27
Gambar 16 Bolu Kukus.....	30
Gambar 17 Kue Mangkok	30
Gambar 18 Brownies Kukus	31
Gambar 19 Rol Cake Kukus	31
Gambar 20 Kue Lapis.....	31
Gambar 21 Lapis Legit.....	32
Gambar 21 Lapis Surabaya	34
Gambar 22 Moskovis	34

Gambar 23 No-Baked Cheesecake	37
Gambar 24 Mossse Cake.....	37
Gambar 25 Fruit Jelly Cake	37
Gambar 26 Bavarian Cream Cake	37
Gambar 27 Tiramisu Cake.....	38
Gambar 28 Gula Pasir	43
Gambar 29 Gula Kelapa.....	43
Gambar 30 Gula Aren	44
Gambar 31 Telur	44
Gambar 32 Mentega	46
Gambar 33 Margarin.....	46
Gambar 34 Minyak Nabati	47
Gambar 35 Putih Telur.....	52
Gambar 36 Baking Powder	53
Gambar 37 Baking Soda.....	53
Gambar 38 Ragi.....	54
Gambar 39 Susu Sapi	56
Gambar 40 Skim Milk	56
Gambar 41 Butter Milk	56
Gambar 42 Evaporated Milk.....	56
Gambar 43 Garam	57
Gambar 44 Vanili	59
Gambar 45 Emulsifier	63
Gambar 46 SP, Ovalet, TBM.....	63
Gambar 47 Dark Cokelat	65
Gambar 48 White Cokleat	65
Gambar 49 Coumpound Cokelat	65
Gambar 50 Antosianin	67
Gambar 51 Pewarna Sintesis.....	67
Gambar 52 Hand Mixer	68
Gambar 53 Stand Mixer	68
Gambar 54 Planetary Mixer	69
Gambar 55 Spiral Mixer.....	69
Gambar 56 Ballon Whisk.....	70
Gambar 57 Rubber Spatula	71
Gambar 58 Wooden Spatula	71

Gambar 59 Strainer.....	71
Gambar 60 Timbangan Manual.....	72
Gambar 61 Timbangan Digital	72
Gambar 62 Gelas Ukur.....	73
Gambar 63 Sendok Ukur	73
Gambar 64 Bowl stainless steel.....	75
Gambar 65 Bowl Kaca.....	75
Gambar 66 Bowl Plastik.....	75
Gambar 67 Bowl Keramik	75
Gambar 68 Round Pan.....	77
Gambar 69 Square Pan.....	77
Gambar 70 chiffon tube pan.....	77
Gambar 71 Loyang tulban.....	77
Gambar 72 Cooling Rack	82
Gambar 73 Carrot Cake	135
Gambar 74 Pandan Cake Kukus.....	136
Gambar 75 Red Velvet Cake	138
Gambar 76 CupCake	193

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Jenis Foam Type Cake	20
Tabel 2 Jenis-jenis Butter Type Cake.....	24
Tabel 3 Jenis-jenis Steamed Cake	28
Tabel 4 Jenis-jenis Chilled Cake.....	35
Tabel 5 Kandungan Gizi Tepung/100g.....	42
Tabel 6 Komposisi gizi telur ayam/100gr.....	45
Tabel 7 Jenis-Jenis Susu	54
Tabel 8 Fungsi Garam	57
Tabel 9 Fungsi Vanili.....	58
Tabel 10 Jenis-Jenis Coklat	63
Tabel 11 Jenis dan Karakteristik Pewarna Makanan.....	66
Tabel 12 Gelas Ukur	72
Tabel 13 Jenis-jenis Mixing Bowl.....	74
Tabel 14 Jenis-Jenis Loyang	75
Tabel 15 Bahan Loyang	76
Tabel 16 Jenis-Jenis Filling.....	78
Tabel 17. Jenis-jenis hiasan cake	79
Tabel 18. Faktor yang mempengaruhi pemanggangan	80
Tabel 19 Dimensi Kemasan Kue.....	90

BAB I

CAKE

A. Cake

Cake atau kue adalah salah satu produk makanan berbasis tepung yang diolah dengan teknik pemanggangan, pengukusan, atau bahkan penggorengan, tergantung pada budaya dan kebiasaan setempat. Secara umum, cake terbuat dari campuran utama tepung terigu, gula, telur, dan lemak seperti mentega atau minyak, dengan tambahan bahan pengembang seperti baking powder atau soda kue untuk menciptakan tekstur yang lembut dan mengembang (Brilina Awliya, 2014). Keberagaman resep dan bahan tambahan seperti coklat, buah-buahan, kacang-kacangan, serta aneka perisa membuat cake menjadi makanan yang sangat fleksibel dalam pengolahan dan penyajian. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan remah yang halus, tekstur yang empuk, warna menarik, dan baik aromanya. Perbandingan bahan baku cake dapat berbeda, tergantung dari jenis cake yang dibuat. Kualitas cake itu sendiri tergantung dari bahan yang digunakan. Bahan harus bermutu tinggi, proses pencampuran adonan dan pembuatannya benar, serta lama pembakaran dan temperaturnya tepat (Faridah, 2008: 119).

Cake adalah salah satu panganan yang cukup terkenal yang terbuat dari adonan campuran tepung, gula, telur, garam, susu, lemak, dan aromatic yang dikembangkan dengan atau tanpa bahan pengembang (Ezi Angraini et al., 2023:74) Dalam pengertian lain, *cake* adalah panganan yang berasal dari daratan Eropa dan dibawa ke Indonesia oleh bangsa Belanda selama masa penjajahan dan umumnya dibuat menggunakan 4 bahan utama, yaitu tepung terigu, telur, gula, dan lemak. *Cake* umumnya dimatangkan dengan cara dikukus atau dipanggang (Sufiat, 2019:1).

Menurut Gisslen (2016:373) *“cakes are the richest and sweetest of all the baked products we have studied so far, Cakes owe their popularity not only to their richness and sweetness but also to their versatility. They can be presented in many forms, from simple sheet cakes in cafeterias to elaborately decorated works of art for weddings and other important occasions”*. Pendapat Gisslen dapat disimpulkan bahwa *cake* adalah produk makanan yang paling manis, kaya akan rasa dan kerap disajikan dalam banyak bentuk, mulai dari panganan simpel di kantin, hingga acara penting seperti pernikahan.

Cake merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Selain itu *cake* dapat dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan ini dikombinasikan untuk menghasilkan rempah yang halus, tekstur yang lembut, dan aroma yang harum. Cara pembuatan yang mudah, membuat makanan jenis kue digemari oleh para pecinta kuliner. *Cake* bisa diartikan sebagai adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. *Cake* banyak digemari masyarakat terutama bagi anak-anak sampai usia lanjut karena teksturnya yang lunak, rasa yang enak dan penampilannya yang beragam (Handayani dan Aminah, 2011).

Secara historis, cake telah dikenal sejak zaman kuno sebagai bentuk sederhana dari roti manis. Namun seiring waktu dan perkembangan teknologi pangan, cake berkembang menjadi sajian yang lebih kompleks dan estetis. Di Eropa, cake dahulu menjadi makanan mewah yang disajikan dalam acara-acara bangsawan dan kerajaan. Kini, cake telah menjadi makanan yang bisa dinikmati oleh semua kalangan, mulai dari konsumsi harian hingga sajian khusus dalam perayaan-perayaan penting seperti ulang tahun, pernikahan, hari besar keagamaan, dan acara formal lainnya.

Dari sisi budaya, cake memiliki makna simbolik dalam berbagai tradisi di seluruh dunia. Misalnya, birthday cake atau kue ulang tahun menjadi simbol kebahagiaan dan harapan baik, sementara wedding cake atau kue pernikahan melambangkan keberkahan dan keharmonisan. Di berbagai negara, cake juga menjadi bagian penting dalam perayaan khas, seperti mooncake di Tiongkok saat Festival Pertengahan Musim Gugur, atau panettone di Italia selama Natal. Perbedaan ini menunjukkan bahwa cake memiliki nilai budaya dan emosional yang mendalam di tengah masyarakat.

Dalam perkembangannya, cake juga bertransformasi menjadi bagian dari seni kuliner modern. Inovasi dalam dunia pastry menghasilkan berbagai jenis cake dekoratif seperti fondant cake, rainbow cake, hingga 3D cake yang tidak hanya menggugah selera tapi juga menampilkan kreativitas tinggi. Cake menjadi media ekspresi seni bagi para chef dan baker profesional, bahkan sering menjadi bagian dari kompetisi kuliner internasional yang menunjukkan tingkat detail dan keunikan desain dalam penyajiannya.

Selain nilai estetikanya, cake juga menjadi komoditas penting dalam industri makanan. Banyak pelaku UMKM, toko roti, hingga industri besar yang menjadikan cake sebagai produk utama dalam lini bisnis mereka. Permintaan pasar yang stabil

membuat cake menjadi salah satu produk yang paling diminati, baik untuk konsumsi pribadi, oleh-oleh, maupun acara besar. Bahkan, penjualan cake kini merambah platform digital melalui media sosial dan e-commerce, yang memperluas jangkauan pasar secara signifikan. Cake cukup populer di Indonesia, baik cake yang dipanggang ataupun dikukus. Salah satu daya tarik cake adalah rasanya yang lezat dan mudah dibuat. Cake disajikan dalam potongan-potongan kecil yang dihias atau pun disajikan ukuran besar sesuai cetakan yang digunakan (Rafika et al., 2012).

Dari sisi kesehatan, meski cake dikenal sebagai makanan tinggi gula dan lemak, perkembangan gaya hidup sehat telah mendorong inovasi seperti cake rendah gula, bebas gluten, dan berbahan dasar nabati (vegan cake). Hal ini membuktikan bahwa cake mampu beradaptasi dengan tuntutan zaman dan kebutuhan konsumen yang semakin sadar akan gaya hidup sehat. Adaptasi ini membantu menjaga eksistensi cake dalam pasar kuliner global yang semakin kompetitif. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi mutu cake yang baik adalah bahan dasarnya, proses pengocokan (mixing), ketebalan cetakan dan suhu oven yang digunakan. Bahan dasar pembuatan cake menggunakan tepung terigu protein rendah atau gandum lunak (soft wheat). Proses pencampuran bahan, pencetakan, dan pemanggangan juga berpengaruh terhadap tekstur dan mutu cake (Handayani dan Aminah, 2011).

Lebih dari sekadar makanan, cake juga memiliki nilai sosial yang tinggi. Cake sering kali menjadi simbol perhatian dan kasih sayang. Memberikan cake kepada orang lain menjadi bentuk kepedulian, ucapan selamat, atau tanda terima kasih. Oleh karena itu, cake tidak hanya dinilai dari rasa dan bentuknya, tetapi juga dari momen dan makna yang menyertainya.

Secara keseluruhan, cake merupakan makanan universal yang menyatukan aspek rasa, budaya, kreativitas, dan ekonomi. Keberadaannya telah menjadi bagian dari kehidupan manusia di berbagai belahan dunia, dengan karakteristik yang terus berevolusi sesuai kebutuhan dan zaman. Cake adalah bukti nyata bahwa makanan tidak hanya memenuhi kebutuhan jasmani, tetapi juga menyentuh sisi emosional dan sosial dalam kehidupan manusia.

B. Sejarah Cake

Menurut kamus Oxford, kata “*cake*” berasal dari kata “*kaka*” yang berasal dari bahasa kuno Norse di wilayah Scandinavia masa era Viking pada abad ke-13. Menurut sejarahnya, *cake* dahulu dibuat sebagai hidangan dalam memperingati ritual upacara keagamaan saja. Pada saat itu, kemajuan teknologi semakin berkembang dengan ketersediaan oven yang lebih canggih, cetakan makanan, ketersediaan gula dan dengan adanya penemuan baking powder, di berbagai negara di Eropa sejarah cake pun mulai dikenal dan lebih beragam. *Cake* merupakan salah satu jenis pastry yang berbahan dasar tepung terigu, butter, telur dan gula, yang adonannya berbentuk liquid dan diakhiri dengan dipanggang dalam oven (M. Husin Syarbini, 2013). Salah satu *cake* yang terkenal di wilayah Inggris dikenal dengan istilah “*pound cake*” yang bahan dasar utamanya adalah, tepung, *butter*, gula, dan telur dengan perbandingan bahan 1:1:1:1 pon (Melisa, 2022). *Pound cake* merupakan jenis kue butter type yang mana diawali dengan pengocokan *butter* dan gula hingga pucat lalu memasukkan telur secara perlahan.

Cake memiliki sejarah yang cukup panjang, para arkeolog menemukan bukti bahwasannya kue sudah ada sejak peradaban awal. Jika ditinjau dari jenis bahan pokoknya, cake yaitu sesuatu yang bersifat (sweet, soft, spongy) atau dapat disimpulkan

bahwa cake adalah produk makanan yang manis, lembut, yang diolah dengan berbagai macam teknik (Nicola Humble, 2010).

Cake yang baik dapat dilihat dari karakternya yaitu rasa manis, volume besar, warna kuning keemasan, poriporinya halus dan berbentuk simetris (Yeni Ismayani, 2013). Menurut Viona (2016) *Cake* dapat diklasifikasikan menjadi tiga bagian yaitu *chiffon cake*, *sponge cake* dan *butter cake*. *Chiffon cake* memiliki ciri khas *cake* yang tinggi, ringan dan halus, dibuat dari mencampurkan kuning telur, minyak, tepung terigu dan baking powder, sedangkan putih telur diaduk terpisah lalu dicampurkan pada adonan kuning telur. *Sponge cake* merupakan *cake* berbahan dasar campuran telur dan gula yang dikocok hingga mengembang dan ditambahkan tepung terigu, margarin. *Butter cake* merupakan *cake* yang dibuat dari pengocokkan mentega hingga pucat dan lembut lalu ditambahkan telur kedalam adonan dan bahan lainnya.

Sejarah pembuatan kue bermula pada zaman kuno. Di Mesir Kuno, sekitar 4.000 tahun yang lalu, orang-orang mulai membuat roti manis yang dimaniskan dengan madu. Kue pada masa ini masih sangat sederhana dan lebih mirip dengan roti pipih. Mereka juga menggunakan biji-bijian, buah-buahan, dan bahan lainnya untuk menciptakan rasa manis. Bangsa Mesir dikenal sebagai salah satu peradaban pertama yang membuat kue dalam bentuk yang lebih kompleks. Penggunaan ragi alami juga ditemukan di sana, yang memungkinkan adonan untuk mengembang.

Selain Mesir, bangsa Yunani dan Romawi juga memiliki tradisi pembuatan kue. Orang Romawi membuat kue dengan mencampurkan bahan-bahan seperti kacang, biji-bijian, buah kering, dan madu. Mereka membuat kue-kue tersebut dalam bentuk persegi atau bulat dan menggunakannya sebagai makanan dalam perayaan. Meski belum menggunakan gula seperti sekarang, manisan buah dan madu menjadi bahan utama untuk memberikan rasa manis pada kue. Pada awal sejarah cake,

cake di buat untuk memperingati ritual upacara keagamaan, namun seiring dengan perkembangan zaman cake di sajikan secara khusus untuk memperingati hari bersejarah dalam kehidupan manusia seperti hari kelahiran, perkawinan, pembaptisan, masa liburan dan bahkan di sajikan saat ada kematian, sebagai kue spesial untuk penghormatan bagi orang-orang tercinta.

Pada Abad Pertengahan, pembuatan kue di Eropa mulai berkembang lebih pesat. Masyarakat mulai mengenal penggunaan bahan-bahan yang lebih kompleks, seperti rempah-rempah, dan kue-kue menjadi lebih bervariasi. Pada masa ini, gula menjadi bahan yang lebih umum, meskipun masih cukup mahal dan hanya bisa diakses oleh kalangan bangsawan atau orang kaya. Oleh karena itu, kue lebih sering dibuat untuk kalangan elit, misalnya dalam acara pernikahan, keagamaan, atau perayaan tertentu.

Pada masa ini juga berkembang berbagai jenis kue, seperti "fruit cake" (kue buah) yang mengandung buah-buahan kering dan rempah-rempah, serta kue yang dipanggang dalam oven besar, seperti kue berbentuk bulat atau persegi. Kue-kue ini biasanya dihiasi dengan lapisan gula dan hiasan berbentuk indah, serta digunakan untuk perayaan besar.

Istilah cake yang sebelumnya di kenal sebagai makanan yang memiliki bentuk seperti roti dengan penambahan madu sebagai pemanis, menjadi sangat beragam setelah di ketemukannya bahan pengembang cake tersebut. Di berbagai negara Eropa sejarah cake di kenal sangat beragam. Sedangkan di Perancis Cake di kenal istilah gateaux yang merupakan makanan yang berasal dari adonan pastry seperti :puff pastry, shortcrust pastry,sweet pastry,choux pastry (kue sus), Genoese dan meringue. Gateaux adalah jenis cake sederhana berbentuk bulat dengan bahan utama terigu dan air dengan penambahan bahan telur, madu, butter cream dan susu.

Revolusi Industri yang dimulai pada akhir abad ke-18 membawa perubahan besar dalam cara pembuatan kue. Dengan penemuan oven logam dan peralatan memasak yang lebih efisien, pembuatan kue menjadi lebih mudah dan lebih cepat. Pada tahun 1843, seorang ahli kimia asal Inggris, Alfred Bird, menciptakan baking powder, yang mengubah cara kue dibuat. Sebelumnya, orang menggunakan ragi atau bahan fermentasi untuk membuat kue mengembang, namun dengan adanya baking powder, proses tersebut menjadi lebih praktis dan efisien. Baking powder menggantikan ragi sebagai bahan pengembang yang memungkinkan adonan mengembang lebih cepat dan dengan tekstur yang lebih ringan.

Selain itu, pada abad ke-19, gula dan mentega mulai tersedia lebih luas, yang memungkinkan masyarakat lebih banyak membuat kue di rumah. Buku-buku resep kue juga mulai banyak diterbitkan, yang membantu menyebarkan pengetahuan tentang teknik-teknik pembuatan kue di kalangan masyarakat luas. Kue pun tidak hanya disajikan pada acara-acara istimewa tetapi juga menjadi makanan sehari-hari bagi banyak orang.

Memasuki abad ke-20, kue semakin berkembang dengan pesat. Teknologi modern membuat bahan-bahan seperti mentega, gula, dan tepung semakin mudah didapat, sehingga pembuatan kue semakin populer di seluruh dunia. Pada periode ini, muncul berbagai jenis kue seperti kue lapis, kue bolu, kue tart, dan kue-kue lainnya yang dihiasi dengan beragam dekorasi. Mesin-mesin pemanggang juga memungkinkan pembuatan kue dalam jumlah besar untuk dijual ke publik, dan kue pun menjadi bagian dari budaya makanan massal.

Pada awal abad ke-20, perusahaan-perusahaan seperti Betty Crocker dan Duncan Hines mulai memproduksi campuran kue instan yang memungkinkan siapa saja membuat kue di rumah dengan lebih mudah. Produk-produk ini merevolusi cara orang membuat kue dan membuat pembuatan kue menjadi

kegiatan yang lebih cepat dan praktis, bahkan bagi mereka yang tidak memiliki banyak keterampilan memasak.

Saat ini, kue telah menjadi bagian dari budaya kuliner yang sangat luas. Berbagai jenis kue dan inovasi baru muncul dengan beragam rasa dan dekorasi yang lebih kreatif, mulai dari kue pernikahan yang dihias dengan indah hingga kue yang dipadukan dengan bahan-bahan unik, seperti cokelat, matcha, dan buah-buahan eksotis. Kue juga telah berkembang ke berbagai belahan dunia dengan masing-masing budaya memiliki resep dan tradisi unik dalam membuat kue.

Inovasi dalam dunia pembuatan kue tidak terbatas pada bahan dan rasa saja, tetapi juga dalam teknik dan desain. Kini, pembuatan kue telah menjadi sebuah seni, dengan banyak dekorator kue profesional yang menciptakan karya seni edible yang sangat rumit dan indah. Kue juga menjadi bagian penting dalam berbagai perayaan, mulai dari ulang tahun hingga festival besar, dan bahkan diubah menjadi bentuk yang lebih sehat atau ramah diet, seperti kue bebas gluten atau vegan.

Dengan berbagai perkembangan ini, kue telah bertransformasi dari makanan sederhana yang pertama kali ditemukan di Mesir Kuno menjadi bagian integral dari tradisi kuliner di seluruh dunia. Pembuatan kue kini tidak hanya tentang rasa, tetapi juga tentang kreativitas dan ekspresi diri dalam dunia kuliner.

C. Kriteria Cake

Cake yang baik mempunyai kriteria sebagai berikut:

1. Simetris Simestris adalah keseimbangan, kesalahan-kesalahan yang sering terjadi biasanya berbentuk sisi rendah, sisi tinggi, tengah-tengah tinggi dan tidak merata.

2. Bloom (cerah) Istilah bloom berhubungan dengan semaraknya cake. Warna yang cerah dan baik sangatlah penting. Bloom merupakan sifat warna yang berseri.
3. Warna kerak Warna kerak berbeda sesuai dengan jenis cake, dengan demikian untuk semua jenis cake tidak ada batasan tertentu mengenai warna kerak. Warna yang ideal suatu jenis cake harus diketahui sehingga warna keraknya dapat ditentukan.
4. Keadaan kerak Keadaan kerak berbeda sesuai jenis cakenya. Beberapa jenis cake keraknya ada yang harus lebih empuk dari yang lain. Kerak cake yang baik seharusnya tidak terlalu empuk, sehingga cake tersebut tidak hancur, kerak yang empuk tetap didinginkan.
5. Warna remah Warna remah berlainan satu dengan lainnya tergantung pada jenis cake yang akan dibuat. Warna remah menjadi tua atau muda tergantung dari bahan-bahan baku atau ketentuan formulanya.
6. Butiran cake Butiran cake tergantung pada jenis ukuran, bentuk, dan sifat susunan sel remah. Keceragaman ukuran dan tipisnya dinding sel merupakan faktor yang paling dikehendaki. Butiran yang tidak baik ialah yang sel-selnya kasar, tebal, berdinding, tidak rata dan berlubang besar-besar, untuk menilai butirannya kita harus memotong kue pada bagian tengahnya.
7. Susunan Untuk menelaah susunan cake dipelukan sepotong cake. Susunan cake yang sempurna seharusnya tidak bergumpal, tidak kasar dan permukaannya harus lembut dan halus.
8. Aroma Aroma cake harus sedap, udara dalam susunan sel yang mengatur aroma harus harum, segar dan murni.

9. Rasa Untuk menentukan rasa cake, cara yang sebaik-baiknya ialah mencicipi sepotong cake, kunyahlah dengan seksama sehingga dapat dirasakan rasa cake yang sebenarnya Rasa merupakan kombinasi mutlak dari dua unsure rasa dan harum. Rasa yang diinginkan serupa dengan aroma yang diinginkan yang paling kita sukai ialah rasa manis, lezat dan mengenyangkan.
10. Mutu simpan Mutu simpan cake merupakan faktor yang sangat penting, terutama mengenai cake yang dijual dalam pak, karena biasanya cake ini harus disimpan lama sebelum sampai kepada konsumen. Mutu simpan tiap jenis cake berbeda-beda tergantung pada kandungan lemak dalam cake, metode pembuatannya dan bahan yang digunakan. Setiap cake harus memiliki mutu simpan yang baik, berarti harus selalu dalam keadaan baru atau segar atau tetap lembab dan tidak berjamur.

D. Jenis-jenis Cake

Jenis-jenis cake di bedakan berdasarkan ukuran, bentuk, dan bahan dasar yang digunakan mulai dari Small Cake, Large Cake dan Gateaux & Torten. Berikut adalah penjelasan jenis-jenis cake:

1. Small Cake

Yang termasuk dalam kelompok small cake adalah French Pastries, Cookies, Petit Four dan sebagainya, Dimana produk-produk tersebut dapat dibuat dan dihias secara individu dengan ukuran relative kecil.

2. Large Cake

Istilah large cake ini memberikan pengertian kue-kue yang relative agak besar yang termasuk didalamnya seperti pie, English Fruit Cake, Pound Cake atau Butter Cake.

3. Gateaux & Torten

Dalam dunia pastry, produk-produk seperti *gateaux* dan *torten* memiliki tempat istimewa. Kedua jenis kue ini sering kali menjadi sajian istimewa di berbagai acara, mulai dari perayaan kecil hingga pesta besar. Sebagai seorang commis pastry, penting untuk memahami perbedaan antara *gateaux* dan *torten*, serta menguasai teknik pembuatannya.

Gateaux adalah istilah Prancis untuk kue, tetapi secara khusus merujuk pada jenis kue yang kaya akan rasa dan sering kali terdiri dari beberapa lapisan. *Gateaux* biasanya dibuat dengan kombinasi adonan kue yang lembut, krim, serta hiasan mewah seperti buah-buahan segar atau cokelat. Beberapa contoh populer dari *gateaux* adalah *Black Forest Gateaux* dan *Opera Cake*. Kunci dari pembuatan *gateaux* yang sempurna terletak pada presisi dalam penggabungan lapisan, keseimbangan rasa, serta teknik dekorasi yang apik. Di sisi lain, *torten* adalah kue khas dari wilayah Jerman dan Austria.

Torten memiliki ciri khas berupa lapisan-lapisan yang lebih tebal dan kerap kali menggunakan bahan dasar seperti kacang-kacangan atau marzipan. Salah satu contoh *torten* yang terkenal adalah *Sachertorte*, kue cokelat Austria yang dilapisi dengan selai aprikot dan ditutupi oleh cokelat ganache yang kaya. Seperti halnya *gateaux*, *torten* juga membutuhkan teknik yang teliti dalam proses pembuatan, mulai dari pemanggangan hingga dekorasi akhir.

Meskipun sekilas terlihat serupa, *gateaux* dan *torten* memiliki beberapa perbedaan mendasar. *Gateaux* cenderung lebih ringan dengan lapisan-lapisan yang tipis dan bertekstur lembut, sedangkan *torten* memiliki lapisan yang lebih tebal dan berat. Selain itu, bahan-bahan yang digunakan juga sedikit berbeda, di mana *torten* lebih sering menggunakan bahan seperti kacang-kacangan atau buah kering.

E. Kesalahan dalam Pembuatan Cake

1. Telur dalam keadaan dingin sehingga mengakibatkan telur sulit naik Ketika di kocok.
2. Terlalu banyak baking powder akan membuat cake beremah.
3. Adonan belum cukup stabil, pengocokan sudah di hentikan membuat adonan turun.
4. Mencampur terigu kedalam adonan telur dengan adukan yang kuat mengakibatkan udara dalam telur terbuang dan terigu membentuk gluten, kue menjadi liat/bantet.
5. Mencairkan mentega/margarin sampai mendidih sehingga daya emulsi mentega hilang dan kandungan airnya habis, hal ini dapat menyebabkan cake menjadi berminyak tapi tidak moist (lembab).
6. Oven belum cukup panas Ketika adonan masuk mengakibatkan adonan terlanjur turun sebelum sempat mengembang.
7. Api terlalu besar atau terlalu kecil
8. Membuka oven saat pemanggangan berlangsung.

F. Manfaat Cake untuk Kesehatan

Kebanyakan dari kita menghindari kue dan hidangan penutup karena takut gemuk. Namun, anehnya, sebagian besar penelitian dan studi membuktikan bahwa kue adalah pilihan makanan terbaik untuk tujuan pengobatan. Belakangan ini, orang-orang mulai menghindari makanan yang mengandung lebih banyak bahan manis. Namun, mereka lupa bahwa gula berperan baik dalam mengatur proses tubuh dan menawarkan banyak manfaat kesehatan yang juga menyegarkan suasana hati.

Berikut adalah manfaat yang bis akita dapatkan dari hidangan penutup kue ini:

1. Memberikan Energi

Telur, susu, gula, dan tepung merupakan sumber karbohidrat yang baik. Kue tidak hanya menyediakan energi

bagi tubuh, tetapi juga untuk system saraf, otak, dan otot. Menurut ahli gizi, kue bisa memasukkan 100-200 kalori ke dalam menu makanan sehat.

2. Mendukung Pencernaan

Beberapa buah populer yang dapat ditambahkan kedalam kue adalah apel, nanas, dan beri. Buah-buahan ini merupakan sumber serat terbaik. Jika menginginkan pilihan yang lebih sehat, terdapat wortel cake yang memiliki asupan serat yang baik, melancarkan pencernaan, dan meminimalkan resiko penyakit jantung.

3. Membantu Mengatasi Depresi

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Institute of Optimum Nutrition, kue diketahui dapat meningkatkan suasana hati karena melepaskan zat kimia endorfin dalam tubuh yang memberikan rasa bahagia dan mengurangi kecemasan & stres.

4. Membantu Kekuatan

Kue dikenal sebagai hidangan penutup yang lezat, tetapi kurang dikenal karena kemampuannya memberikan energi bagi tubuh. Hidangan penutup yang lezat ini merupakan sumber protein terbaik karena kue dibuat dengan telur dan susu. Susu juga dikenal sebagai sumber kalsium yang kaya yang meningkatkan fungsi gigi dan tulang. Kue juga mengandung makanan super sehat seperti buah-buahan kering seperti kacang mete dan almond. Buah-buahan kering ini merupakan sumber vitamin yang kaya yang membantu memperkuat sistem kekebalan tubuh.

BAB II

KLASIFIKASI UMUM

CAKE

A. Konsep Dasar Cake

Cake dapat diklasifikasikan menjadi tiga yaitu, sponge cake merupakan jenis cake yang paling banyak disukai karena proses pembuatannya relatif mudah, adapun karakteristik sponge cake ialah tekstur cake yang moist dan ringan. Chiffon cake memiliki karakteristik cake sebagai berikut, cakenya tinggi, remah halus, kenyal (seperti busa/foam), tekstur halus, dan gurih. Pound cake, metode pembuatannya dilakukan dengan cara mencampurkan semua bahan yang digunakan seperti bahan utama dan bahan pelengkap memiliki berat yang sama, teksturnya padat dan moist (Syarbini, 2013).

Dalam dunia kuliner dan ilmu pangan, produk bakery dibedakan menjadi berbagai jenis berdasarkan komposisi bahan, metode pengolahan, dan tujuan konsumsinya. Tiga kategori utama yang sering dijumpai adalah cake, pastry, dan bread. Meskipun ketiganya berbahan dasar tepung, air, dan lemak, masing-masing memiliki karakteristik unik yang membedakannya secara ilmiah dan teknis. Menurut Cauvain &

Young (2006) dalam *Technology of Breadmaking*, perbedaan ini sangat penting dipahami oleh pelaku industri pangan dan konsumen agar tidak terjadi kesalahan dalam pemilihan atau pengolahan produk.

Cake adalah produk Patisseri yang tergolong dalam kategori makanan manis (dessert), memiliki tekstur lembut, ringan, dan sering kali mengembang dengan bantuan bahan pengembang kimia seperti baking powder atau baking soda. Dalam buku *Baking Science and Technology* oleh Pyler & Gorton (2008), dijelaskan bahwa struktur cake dibentuk oleh emulsi lemak dan gula yang dikombinasikan dengan telur dan cairan. Kadar gula dan lemak dalam cake umumnya tinggi, dan proses pembuatannya lebih menitikberatkan pada pengocokan dan pengemulsiannya daripada pembentukan gluten. Cake biasa disajikan pada acara perayaan seperti ulang tahun dan pernikahan.

Sementara itu, pastry merupakan produk Patisseri yang dibuat dengan proporsi lemak yang cukup tinggi, terutama dalam jenis laminated pastry seperti puff pastry dan croissant. Teknik laminasi, yaitu proses melipat adonan dan lemak secara berulang-ulang, menghasilkan lapisan-lapisan tipis yang akan mengembang saat dipanggang. Campbell-Platt (2009) dalam *Food Science and Technology* menekankan bahwa struktur berlapis ini membedakan pastry dari cake dan bread. Pastry dapat bersifat manis maupun gurih tergantung pada isian dan penggunaannya — contohnya adalah fruit tart (manis) dan quiche (gurih).

Bread atau roti merupakan makanan pokok yang tersebar luas di berbagai budaya. Komposisi dasarnya meliputi tepung, air, ragi, dan garam. Tidak seperti cake atau pastry, roti mengandalkan fermentasi biologis melalui ragi (yeast) yang menghasilkan gas karbon dioksida untuk mengembangkan adonan. Menurut Cauvain (2015) dalam *Breadmaking*:

Improving Quality, struktur kenyal dan berserat pada roti terbentuk dari jaringan gluten yang kuat, yang terbentuk selama proses pengadukan dan fermentasi. Bread biasanya memiliki rasa netral hingga sedikit asin, dan lebih rendah kandungan lemak serta gulanya dibanding cake dan pastry.

Perbedaan lainnya dapat dilihat dari fungsi atau tujuan konsumsinya. Cake umumnya dikonsumsi sebagai hidangan penutup atau makanan ringan dalam suasana perayaan. Pastry bisa menjadi hidangan pembuka, makanan ringan, atau bahkan menu utama jika diberi isian daging atau sayuran. Bread lebih sering dikonsumsi sebagai bagian dari makanan utama, baik dalam bentuk roti utuh, sandwich, maupun pendamping sup dan salad. Fungsi ini juga turut memengaruhi ukuran porsi, penyajian, dan nilai gizi dari masing-masing produk.

Konsumen pada umumnya memiliki beberapa kriteria tertentu terhadap kualitas cake yang akan dikonsumsi. Mutu cake yang baik dapat dilihat dari sifat internal maupun eksternal cake diantaranya adalah nilai volume yang dihasilkan besar, crust tidak terlalu coklat, crumbnya berpori kecil dan seragam, dan berbau harum khas cake. Mutu cake yang baik ini didapatkan apabila menggunakan bahan-bahan dengan mutu yang baik pula. Bahan-bahan dengan mutu yang baik umumnya berharga lebih tinggi dibandingkan dengan bahan-bahan yang ada di pasaran. Oleh karena itu, diperlukan suatu modifikasi pada bahan baku pembuatan cake untuk mendapatkan mutu yang baik, walaupun proses pembuatannya menggunakan bahan baku yang ada di pasaran. Penambahan senyawa enzim pada bahan baku cake merupakan salah satu solusi untuk menghasilkan cake bermutu baik dengan menekan biaya produksi. Senyawa enzim biasanya digunakan untuk meningkatkan mutu cake yang baik sesuai dengan permintaan konsumen, selain itu enzim juga dapat digunakan untuk mempertahankan mutu cake selama penyimpanan.

Dalam hal teknik pengolahan, ketiganya juga sangat berbeda. Cake membutuhkan teknik pengocokan atau emulsifikasi yang tepat agar bisa mengembang dan tetap lembut. Pastry, terutama puff pastry, membutuhkan keterampilan dalam penggilasan dan pengendalian suhu agar lapisan lemak tidak meleleh sebelum waktunya. Sementara itu, bread membutuhkan waktu fermentasi yang tepat untuk menghasilkan aroma, rasa, dan tekstur yang diinginkan. Proses pemanggangan pun berbeda: cake pada suhu sedang, pastry pada suhu tinggi agar lapisan cepat mengembang, dan bread dengan suhu bertahap agar matang merata.

Dari perspektif ilmiah dan teknis, jelas bahwa cake, pastry, dan bread bukanlah variasi dari satu produk yang sama, melainkan tiga kategori produk bakery yang berbeda secara struktur, bahan, dan fungsi. Memahami perbedaan ini penting, terutama dalam dunia industri pangan, agar kualitas produk sesuai dengan standar yang diharapkan. Para ahli seperti Cauvain, Pyler, dan Campbell-Platt telah memberikan kerangka teoretis yang kuat dalam membedakan ketiganya secara sistematis dan ilmiah.



Gambar 1 cake
Sumber Kompas.com



Gambar 2 Pastry
Sumber Masemacake



Gambar 3 Bread
Sumber All Recipes

B. Klasifikasi Cake

Menurut Hui (2006) Salah satu dasar klasifikasi cake yang umum digunakan adalah berdasarkan teknik pembuatan, yang membagi cake menjadi dua kelompok utama, yaitu cake dengan teknik pengocokan lemak (*Butter Type Cake*) dan cake dengan teknik pengocokan telur (*Foam Type Cake*). *Creamed fat* merupakan *Americana Style* yang sangat populer, contohnya seperti *Pound cake*, *layer cake*, *coffee cake* dan *brownies*. Semua *cake* tersebut mengandung lemak yang tinggi dan bahan pengembang. *Cream fat cake* yang baik mempunyai tekstur yang halus, serat-seratnya mempunyai ukuran yang sama, remahnya agak lembab serta kulitnya tipis dan empuk. *Creamed fat* terbagi menjadi dua bagian yaitu *butter cake* dan *high ratio cake*.

Klasifikasi ini tidak hanya mencerminkan perbedaan dalam metode pembuatan, tetapi juga menghasilkan karakteristik tekstur, rasa, dan volume yang berbeda pada produk akhir.

1. Cake dengan Teknik Pengocokan (*Foam Type Cake*)

Foam type cake adalah jenis cake yang mengandalkan pengocokan telur sebagai sumber utama pengembangannya. Teknik ini bertujuan untuk memasukkan udara ke dalam adonan melalui pengocokan, sehingga menghasilkan tekstur yang ringan, lembut, dan mengembang secara alami tanpa

memerlukan banyak lemak atau bahan pengembang kimia. Keberhasilan dalam pembuatan foam cake sangat bergantung pada ketepatan teknik pengocokan dan pencampuran adonan, sehingga keterampilan dasar dalam metode ini menjadi sangat penting untuk dikuasai oleh para pembuat kue, baik di tingkat rumah tangga maupun industri. *Whipped egg* termasuk *European Style*. Beberapa formula mengandung bahan pengembang, tetapi udara yang dihasilkan dari pengocokan telur (baik kuning dan putih telur atau putih telur saja) merupakan bahan pengembang yang sama. *Egg foam cake* mengandung sedikit atau tanpa lemak. Jenis *cake* yang pembuatannya dengan metode *whipped egg* adalah sebagai berikut: *Genoise*, *Sponge cake*, *Angel food cake*, dan *Chiffon cake*.

Jenis-jenis Foam Type Cake

Tabel 1 Jenis Foam Type Cake

Jenis Cake	Ciri Khas	Keterangan
Sponge Cake	Menggunakan telur utuh atau kuning telur; tekstur ringan dan lembut.	Bisa menggunakan atau tanpa lemak.
Angel Food Cake	Hanya menggunakan putih telur; tidak mengandung lemak; tekstur sangat ringan.	Tidak mengandung lemak, sangat ringan.
Genoise	Telur dan gula dikocok di atas uap panas; hasilnya kue yang ringan dan halus.	Lembut dan sedikit padat.

Chiffon Cake	Kombinasi teknik sponge dan butter cake; menggunakan minyak sayur dan putih telur yang dikocok terpisah.	Lebih lembut, tidak terlalu kering.
--------------	--	-------------------------------------

Karakteristik Foam Type Cake

- Mengandalkan udara dari pengocokan telur sebagai pengembang utama
- Lemak yang digunakan sedikit atau bahkan tidak sama sekali
- Tekstur ringan, empuk, dan sedikit kenyal
- Biasanya tidak sepadat butter cake
- Harus dipanggang segera setelah adonan siap agar udara tidak keluar

Keunggulan Type Foam Cake antara lain:

a. Tekstur Ringan dan Lembut

Foam type cake, seperti chiffon dan sponge cake, memiliki tekstur yang ringan dan lembut dengan pori-pori besar. Hal ini disebabkan oleh pengocokan telur yang menghasilkan struktur kue yang ringan dan mengembang.

b. Rendah Lemak

Foam type cake umumnya menggunakan sedikit atau tanpa lemak tambahan, sehingga cocok bagi konsumen yang menginginkan kue dengan kandungan lemak yang lebih rendah.

c. Fleksibel dalam Variasi Rasa dan Bentuk

Karena teksturnya yang ringan, foam type cake mudah dipadukan dengan berbagai isian dan topping, seperti selai, saus buah, atau krim, sehingga memberikan variasi rasa yang beragam.

Hal-hal yang Perlu Diperhatikan saat membuat Type Foam Cake:

a. Teknik Pengocokan yang Tepat

Keberhasilan foam type cake sangat bergantung pada teknik pengocokan telur. Pengocokan harus dilakukan hingga mencapai tahap "soft peak" atau "stiff peak" sesuai kebutuhan resep, untuk memastikan udara terperangkap dengan baik dalam adonan.

b. Pencampuran Bahan yang Hati-hati

Setelah pengocokan, pencampuran bahan kering harus dilakukan dengan teknik aduk balik secara perlahan untuk mencegah keluarnya udara dari adonan, yang dapat menyebabkan kue menjadi padat dan tidak mengembang.

c. Pemilihan dan Penanganan Telur

Kualitas dan kesegaran telur mempengaruhi kestabilan busa yang dihasilkan. Telur yang segar dengan pH yang sesuai akan menghasilkan busa yang stabil dan volume yang optimal.

d. Penggunaan Loyang yang Sesuai

Foam type cake sebaiknya dipanggang dalam loyang yang tidak diolesi lemak, agar adonan dapat "memanjat" dinding loyang saat mengembang. Setelah dipanggang, kue biasanya didinginkan dalam posisi terbalik untuk mencegah penyusutan.



Gambar 4 Sponge Cake
Sumber drivemehungry.com



Gambar 5 Angel Food Cake
Sumber pastries



Gambar 6 Genoise
Sumber drivemehungry.com



Gambar 7 Chiffon Cake
Sumber preppy kitchen



Gambar 8 Cream Fat
(High Fat)



Gambar 9 Butter Cake



2. Cake dengan Teknik pengocokan Lemak (Butter Type Cake)

Cake dengan Teknik Pengocokan Lemak (Butter Type Cake) adalah jenis kue yang dibuat dengan metode pengocokan lemak (mentega atau margarin) dan gula hingga mengembang dan lembut sebelum ditambahkan bahan lainnya. Teknik ini

dikenal sebagai metode creaming dan merupakan dasar dalam pembuatan berbagai jenis kue bertekstur lembut dan padat. Cake jenis ini memerlukan bahan pengembang berupa baking powder atau soda kue. Biasanya jenis butter type cake memiliki perbandingan yang sama antara lemak dan tepung terigu.

Jenis-jenis Butter Type Cake:

Tabel 2 Jenis-jenis Butter Type Cake

Jenis	Ciri khas	Keterangan
Butter Cake Klasik	Lembut, padat, rasa mentega kuat	Kue dasar dengan metode pengocokan mentega dan gula
Pound Cake	Sangat padat, kaya rasa, tahan lama	Dibuat dengan perbandingan 1:1:1:1 (mentega, gula, telur, tepung)
Marble Cake	Motif menarik, kombinasi dua rasa	Kombinasi adonan vanila dan cokelat membentuk pola marmer
Fruit Cake	Padat, kaya rasa, sering untuk hari raya	Adonan butter cake dengan tambahan buah kering, kacang, kadang alkohol
Hot Milk Cake	Lembut, moist, tekstur halus	Menggunakan susu panas dan mentega dalam adonan

Goocy Butter Cake	Lembek di tengah, sangat manis	Berasal dari AS, bagian bawah padat dan atas lembek manis
Cherry Butter Cake	Manis, asam, warna menarik	Butter cake dengan tambahan buah ceri

Karakteristik Butter Type Cake

- Teksturnya lebih padat dibanding sponge cake
- Rasa lebih kaya dan gurih karena penggunaan mentega.
- Umumnya tidak terlalu mengembang seperti sponge cake, tapi lebih moist.
- Cocok sebagai base cake untuk kue ulang tahun karena bisa menopang dekorasi buttercream atau fondant.

Keunggulan Butter Type Cake antara lain:

a. Rasa dan Aroma Kaya

Mengandung mentega yang memberikan cita rasa gurih dan aroma khas yang tidak dimiliki jenis kue lainnya.

b. Tekstur Lembut dan Moist

Proses pengocokan mentega dan gula menghasilkan kue yang lembut, empuk, dan tetap lembap.

c. Struktur Stabil

Lemak padat membantu menciptakan struktur kue yang kokoh namun tetap ringan, tidak mudah runtuh.

d. Daya Simpan Lebih Lama

Kelembapan terjaga berkat kandungan lemak, membuat kue tidak cepat kering dan bisa disimpan lebih lama.

e. Penampilan Menarik

Permukaan kue cenderung rata dan berwarna keemasan, cocok untuk dekorasi seperti buttercream atau fondant.

Metoda pembuatan butter cake terbagi menjadi 4 macam yaitu:

- a. Pound method. Campur bahan-bahan kering (tepung, baking powder, garam, dan gula) , kocok dengan kecepatan rendah selama sekitar 30 detik atau sampai rata. Tambahkan mentega dan setengah dari campuran telur. Kocok pada kecepatan rendah sampai bahan kering basah. Tingkatkan kecepatan mixer pada kecepatan sedang selama sekitar satu menit. Kemudian Secara bertahap tambahkan campuran telur yang tersisa
- b. All in one. Menurut cara ini semua bahan baku dikocok secara bersama – sama hingga lembut. All in one dipergunakan skala industry besar
- c. Sugar batter method (creamy method). Sugar batter method merupakan cara membuat butter cake dengan cara mengkremkan lemak dengan gula hingga lembut terlebih dahulu, kemudian masukkan telur dan proses terakhir masukkan tepung terigu . Proses pencampuran dengan telur dilakukan dengan dua cara yaitu telur dimasukkan satu persatu dan pemisahan antara kuning telur dan putih telur. Putih telur tersebut disebut juga dengan meringue.

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam membuat Butter Type Cake:

a. Gunakan Bahan Suhu Ruang

Mentega, telur, dan susu sebaiknya dalam suhu ruang agar tercampur sempurna dan menghasilkan emulsi yang stabil.

b. Teknik Creaming yang Tepat

Kocok mentega dan gula hingga pucat dan mengembang untuk memasukkan udara, yang akan membantu kue mengembang saat dipanggang.



Gambar 10 Butter Cake Klasik
Sumber marigold.com



Gambar 11 Pound Cake
Sumber whiteflour.com



Gambar 12 Fruit Cake
Sumber RockRecipes



Gambar 13 Hot Milk Cake
Sumber Bakemaniac



Gambar 14 Gooey Butter Cake
Sumber Kitchen Fun



Gambar 15 Cherry Butter Cake
Sumber Pattern Princess

3. Cake dengan Teknik Steamed Cake (Kukus)

Menurut Fitriana et al., 2021 – Jurnal Teknologi Pangan USahid Kue kukus (steamed cake) merupakan salah satu jenis olahan kue yang sangat populer di berbagai budaya, khususnya di Asia, termasuk Indonesia. Berbeda dengan cake yang dipanggang, kue kukus dimasak dengan menggunakan uap air sebagai media penghantar panas. Metode pengukusan ini menghasilkan tekstur yang khas, yaitu lebih lembut, lembap, dan cenderung ringan, tergantung pada komposisi bahan dan teknik pembuatannya.

Jenis-jenis Steamed Cake

Tabel 3 Jenis-jenis Steamed Cake

Jenis	Ciri Khas	Keterangan
Bolu kukus	Lembut, mengembang, berpori	Menggunakan teknik pengocokan telur dan gula. Substitusi tepung beras hitam meningkatkan tekstur lembut.
Kue Mangkok	Kenyal, lembap, agak lengket	Terbuat dari tepung beras, sagu, dan tape singkong. Disajikan dengan kelapa parut.
Brownies Kukus	Padat, moist, rasa coklat kuat	Substitusi margarin dengan puree alpukat menghasilkan tekstur lembut dan sehat.

Roll Cake Kukus	Lembut, elastis, moist	Inovasi roll cake yang dikukus, tidak dipanggang. Cocok untuk pengembangan produk gluten-free.
Kue Lapis Kukus	Kenyal, lembap, berlapis	Dibuat dengan tepung beras, sagu, dan santan. Dikukus berlapis menghasilkan tekstur khas

Karakteristik Steamed Cake:

- Steamed cake memiliki tekstur empuk karena proses pengukusan menjaga kelembapan.
- Kadar air yang tinggi pada Proses pengukusan tidak menyebabkan penguapan berlebih, sehingga hasil akhir tetap lembap.
- Steamed cake memiliki permukaan yang halus dan tidak garing.
- Memiliki cita rasa yang lebih ringan atau netral, Cocok dipadukan dengan berbagai perisa seperti pandan, cokelat, tape, atau keju.
- Memiliki warna cenderung pucat Karena tidak mengalami reaksi Maillard seperti pada proses pemanggangan.
- Fleksibel untuk dikreasikan beragam sesuai cetakan dan Teknik pengukusan
- Proses yang memiliki bahan utama sederhana, umumnya terdiri dari tepung (terigu, beras, atau moca), telur, gula, dan bahan pengembang.

Keunggulan Stemed Cake:

- a. Tidak memerlukan oven

Dapat dibuat hanya dengan alat kukusan sederhana, cocok untuk usaha rumahan dan skala kecil.

- b. Waktu pemanasan relative singkat

Beberapa jenis kue kukus dapat matang hanya dalam 15–30 menit tergantung ukuran dan bahan.

- c. Lebih rendah resiko gosong

Tidak melalui proses pemanggangan langsung, sehingga meminimalkan kegagalan karena overbaking.

Hal-hal yang perlu diperhatikan saat membuat Steamed Cake:

- a. Pengocokan sampai mengembang dan kental berfungsi untuk membentuk struktur dan volume kue.
- b. Baking powder, soda kue, atau air soda manis harus digunakan sesuai takaran agar kue merekah sempurna.
- c. Uap yang tidak stabil dapat menyebabkan kue tidak mengembang sempurna atau menjadi bantat. Gunakan api sedang dan kukusan yang telah dipanaskan.
- d. Untuk mencegah air menetes ke adonan yang bisa menyebabkan tekstur kue menjadi basah atau berlubang tutup kukusan dengan dibungkus kain.



Gambar 16 Bolu Kukus
Sumber Fimela.com



Gambar 17 Kue Mangkok
Sumber Fimela.com



Gambar 18 Brownies Kukus
Sumber Kontan.com



Gambar 19 Rol Cake Kukus
Sumber Cookpad.com



Gambar 20 Kue Lapis
Sumber Liputan.com

4. Rich Cake

Rich cake dalam bahasa Indonesia memiliki pengertian kaya, kaya maksud disini ini adalah penggunaan telur yang banyak. Teknik pembuatan rich cake ini dilakukan dengan cara mengkocok mentega sampai creamy (lembut, ringan dan bercahanya), kemudian dilain tepat kocok kuning telur dan gula pasir hingga mengembang sama seperti metoda sponge cake, setelah itu masukkan tepung terigu yang terakhir masukkan mentega yang telah dilembut, aduk hingga rata. Jenis rich cake diantaranya lapis legit, lapis Surabaya dan moskovis. Pembuatan kue ini perlu perhatian khusus terutama pada cara mengkocok mentega yang harus dicampurkan sedikit demi sedikit. Kemudian panas oven harus stabil, waktu mengeluarkan kue dari oven pun harus tepat. Pasalnya proses pematangan masih berlangsung kurang lebih 5 menit dari saat api oven dimatikan, jadi kenali tingkat warna kecokletan permukaan kue yang nantinya akan bertambah gelap, meski hanya sedikit.

Karakteristik Rich cake:

- a. Volume lebih rendah dibandingkan dengan produk cake lainnya.
- b. Rongga berukuran lebih kecil dibandingkan dengan produk dari sponge cake.
- c. Permukaan cake rata.
- d. Tekstur sangat lembut dibandingkan dengan klasifikasi adonan cake lainnya.
- e. Remah halus.



Gambar 21 Lapis Legit
Sumber Baking World

Keunggulan Rich Cake:

- a. Stabilitas yang baik
- b. Kemudahan penggunaan
- c. Rasa yang kaya dan lezat
- d. Tekstur yang lembut dan stabil
- e. Produk *rich cake* juga memiliki daya tahan yang baik di suhu ruangan, mampu menghasilkan hasil kocokan yang banyak (overrun tinggi), dan dapat menjadi solusi praktis bagi pebisnis bakery dan pastry.

Hal-hal yang harus diperhatikan saat membuat Rich Cake:

- a. Kualitas dan Suhu Bahan

Gunakan bahan yang berkualitas tinggi. Lemak, coklat, dan perisa seperti ekstrak vanili atau aprutan kulit jeruk akan sangat mempengaruhi kekayaan rasa kue. Pastikan semua bahan,

terutama telur dan lemak berada pada suhu ruang sebelum dicampur. Hal ini membantu emulsifikan (pencampuran sempurna) adonan dan menghasilkan tekstur yang lembut.

b. Proporsi dan Komposisi Resep

Komposisi yang seimbang, Rich cake cenderung memiliki proporsi lemak dan telur yang lebih tinggi dibandingkan tepung. Perbandingan yang tepat antara bahan kering dan bahan basah sangat penting untuk menghindari kue yang kering atau keras. Jenis tepung yang digunakan adalah tepung terigu protein rendah untuk mendapatkan struktur kue yang lebih lembut dan ringan. Bahan pelembap tambahan seperti susu, buttermilk atau sejenisnya dapat ditambahkan untuk meningkatkan kelembapan dan kekayaan rasa.

c. Teknik Pencampuran Adonan

Pencampuran adonan ini menggunakan metode creaming. Banyak resep rich cake yang menggunakan metode creaming, Dimana mentega dan gula dikocok hingga lembut, pucat, dan mengembang (berbentuk krim). Proses ini memasukkan udara kedalam adonan yang berfungsi sebagai bahan pengembang alami.

Pengocokan telur yang tepat dengan memasukkan telur satu per satu sambil terus dikocok dengan kecepatan tinggi setelah mentega dan gula tercampur. Untuk beberapa metode, putih telur bisa di kocok terpisah hingga kaku (meringue) lalu dicampurkan perlahan dengan teknik aduk balik ke adonan dasar untuk memberikan struktur yang kokoh dan ringan.

Jangan terlalu lama mengaduk bahan kering. Terlalu lama mengaduk akan mengembangkan gluten dan membuat kue menjadi keras atau liat. Hentakkan Loyang berisi adonan beberapa kali untuk mengeluarkan gelembung udara besar yang terperangkap, jika gelembung tidak di keluarkan hal ini dapat menyebabkan kue berlubang atau tidak mengembang rata.

d. Proses Pemanggang

Suhu oven yang stabil sesuai petunjuk resep. Suhu yang tidak stabil dapat membuat kue tidak mengembang dengan baik atau matang tidak merata. Memanggang terlalu lama juga dapat menyebabkan kue menjadi kering. Periksa kematangan kue dengan tusuk gigi, jika keluar bersih atau dengan sedikit remah lembab, kue sudah matang. Hal ini dapat menghasilkan rich cake yang lembab, lembut dan kaya rasa.



Gambar 21 Lapis Surabaya
Sumber Lazada



Gambar 22 Moskovis
Sumber iNews

5. Cake dengan Teknik Chilled Cake (Kue Dingin)

Menurut Kurniawati, 2018 – Jurnal Tata Boga UNESA Chilled cake adalah jenis kue yang disajikan dalam keadaan dingin setelah melalui proses pendinginan di lemari es. Biasanya, kue ini tidak dipanggang (non-baked) dan menggunakan bahan-bahan seperti gelatin, krim, dan keju, yang menghasilkan tekstur lembut dan creamy.

Jenis-jenis Chilled Cake:

Tabel 4 Jenis-jenis Chilled Cake

Jenis	Ciri Khas	Keterangan
No-Baked Cheesecake	Lembut, creamy, padat ringan	Dibuat tanpa pemanggangan; menggunakan gelatin atau whipped cream untuk mengikat, lalu didinginkan di lemari es hingga set. Cocok untuk variasi rasa buah atau cokelat.
Mousse Cake	Ringan, airy, meleleh di mulut	Menggunakan mousse berbahan dasar whipped cream dan cokelat atau buah; disusun dalam lapisan dan didinginkan hingga mengeras.
Fruit Jelly Cake	Kenyal, transparan, segar	Menggabungkan lapisan jelly bening dengan potongan buah segar di dalamnya; disajikan dingin dan cocok untuk cuaca panas.
Bavarian Cream Cake	Halus, lembut, kaya rasa	Terbuat dari campuran krim kental, kuning telur, dan gelatin;

		memiliki tekstur yang halus dan rasa yang kaya.
Tiramisu	Lembut, moist, berlapis	Kue asal Italia yang terdiri dari lapisan biskuit yang direndam kopi dan krim keju mascarpone; didinginkan sebelum disajikan.

Karakteristik Chilled Cake:

- Tekstur lembut, halus, dan creamy, sering kali meleleh di mulut.
- Rasa yang ringan dan menyegarkan, dengan variasi rasa dari buah-buahan, cokelat, hingga keju.
- Disajikan dalam keadaan dingin, ideal untuk cuaca panas atau sebagai hidangan penutup yang ringan.
- Memiliki umur simpan yang lebih pendek dan memerlukan penyimpanan di lemari es untuk menjaga tekstur dan rasa.

Keunggulan Chilled Cake:

- Tidak memerlukan pemanggangan. Proses pembuatan yang lebih sederhana dan hemat energi.
- Variasi rasa dan tampilan. Mudah dikreasikan dengan berbagai rasa dan dekorasi.
- Tekstur yang unik. Tekstur lembut dan creamy yang banyak disukai oleh berbagai kalangan.

Hal-hal yang harus diperhatikan saat membuat Chilled Cake:

- Gunakan krim, keju, dan gelatin yang segar dan berkualitas agar menghasilkan rasa dan tekstur yang optimal.
- Perbandingan antara bahan cair dan pengental (seperti gelatin atau agar-agar) harus tepat agar cake tidak terlalu lembek atau keras.

- c. Gelatin harus dilarutkan dengan suhu yang tepat karena suhu yang terlalu panas bisa merusak gelatin, dan suhu yang terlalu dingin membuatnya tidak larut sempurna. Idealnya sekitar 50–60°C.
- d. Dinginkan di suhu ruang terlebih dahulu, lalu masukkan ke lemari es. Hindari perubahan suhu drastis agar tekstur tetap stabil.
- e. Waktu pendinginan minimal 4-6 jam karena diperlukan agar chilled cake set dengan sempurna dan dapat dipotong dengan rapi.
- f. Jika menggunakan base dari biskuit, padatkan dengan benar menggunakan mentega agar tidak hancur saat dipotong.
- g. Hindari overmixing whipped cream karena Mengaduk terlalu lama dapat menyebabkan krim pecah (berminyak) dan merusak tekstur akhir



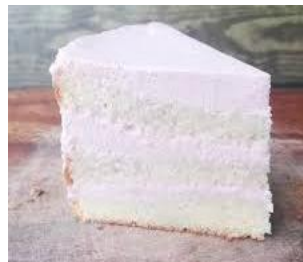
Gambar 23 No-Baked
Cheesecake
Sumber Preppy Kitchen



Gambar 24 Mossse Cake
Sumber The Kitchen



Gambar 25 Fruit Jelly Cake
Sumber Little Patisserie



Gambar 26 Bavarian Cream
Cake
Sumber Picture.com



Gambar 27 Tiramisu Cake
Sumber Tastes Better

C. Bahan-Bahan Yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake

Dalam dunia baking, bahan adalah fondasi utama yang menentukan rasa, tekstur, dan tampilan akhir sebuah cake. Meskipun ragam cake di seluruh dunia sangat beragam, sebagian besar resep memiliki bahan dasar yang serupa. Pemahaman akan fungsi masing-masing bahan bukan hanya penting bagi pemula, tetapi juga menjadi kunci keberhasilan bagi pembuat kue berpengalaman.

1. Tepung



Sumber Nuraini, 2025

Tepung merupakan bahan pangan yang sangat penting dan digunakan secara luas dalam berbagai produk makanan. Tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum.

Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Secara umum tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka macam makanan seperti kue dan roti. Hal ini menjadi salah satu dikonsumsi masyarakat karena dianggap sebagai pengganti karbohidrat dan praktik. Tepung terigu mengandung gluten yang dapat membuat adonan makanan menjadi tipis dan elastis (Syarbini, 2013: 15). Tepung tidak hanya berasal dari gandum, tetapi juga dari berbagai jenis bahan pangan lain seperti singkong, jagung, beras, hingga kacang-kacangan. Pemahaman mengenai karakteristik dan jenis-jenis tepung sangat penting, khususnya dalam industri pangan.

Menurut ahli Buckman dan Srisangnam (2010) dalam Journal of Food Science menyebutkan bahwa tepung adalah hasil proses mekanik terhadap biji-bijian, akar-akaran, atau kacang-kacangan yang telah dikeringkan, yang menghasilkan bahan bubuk dengan karakteristik kimia dan fisik tertentu.

Jenis-jenis tepung antara lain:

- a. Tepung Terigu yang berasal dari biji gandum, Mengandung gluten (terutama jenis hard wheat), cocok untuk roti dan mie, kandungan protein dalam tepung terigu menentukan elastisitas dan daya kembang adonan. Selain itu, tepung terigu memiliki fungsi sebagai pembentuk struktur *cake* (melalui gluten dan pati), sebagai pengeras, dan penyerap kelembaban.
- b. Tepung Beras berasal dari beras yang digiling halus, Tidak mengandung gluten, cocok untuk makanan bebas gluten, tepung beras memiliki daya serap air yang baik dan cocok untuk produk basah seperti kue lapis.
- c. Tepung Tapioka berasal dari pati singkong, Bersifat elastis dan lengket setelah dimasak, sering digunakan untuk pempek, cilok, dan makanan kenyal lainnya, memiliki daya gelatinisasi tinggi.

- d. Tepung Jagung (Maizena) berasal dari jagung yang dihaluskan, Umumnya digunakan sebagai pengental dalam sup, saus, dan pudding, tepung jagung memiliki kestabilan termal yang tinggi.
- e. Tepung Kacang-kacangan (Kedelai, Kacang Hijau) mengandung protein nabati tinggi, tepung kedelai meningkatkan nilai gizi makanan karena kandungan isoflavonnya.

Tepung terigu dibagi menjadi tiga jenis berdasarkan kandungan protein, yaitu :

- a. Tepung terigu dengan kandungan protein tinggi (Hard Flour) . Tepung ini memiliki kandungan protein antara 12%-14% yang sangat baik untuk pembuatan aneka macam roti dan cocok untuk pembuatan mie karena memiliki tingkat elastisitas dan kekenyalan yang kuat sehingga mie yang dihasilkan tidak mudah putus.



Sumber Nuraini, 2025

- b. Tepung terigu dengan kandungan protein sedang (Medium Flour) . 20 Tepung ini biasanya disebut dengan all purpose flour karena memiliki kandungan protein antara 10%-11.5% yang cocok digunakan untuk pembuatan aneka cake, mie basah, pastry, dan bolu.



Sumber Nuraini, 2025

- c. Tepung terigu dengan kandungan protein rendah (Soft Flour) . Tepung terigu dengan kandungan protein 8%-9.5% ini tidak memerlukan tingkat kekenyalan namun tingkat kerenyahan sehingga cocok untuk pembuatan cookies, wafer, dan aneka gorengan.



Sumber Nuraini, 2025

Kandungan Gizi Tepung

Tabel 5 Kandungan Gizi Tepung/100g

Jenis Tepung	Energi (kkal)	Karbohidrat (g)	Protein (g)	Lemak (g)	Serat (g)
Tepung Terigu (All-Purpose)	364 kkal	76.3 g	10.3 g	1.0 g	2.7 g
Tepung Beras	366 kkal	80.1 g	6.0 g	1.4 g	2.4 g
Tepung Tapioka	358 kkal	88.7 g	0.2 g	0.0 g	0.9 g
Tepung Jagung (Maizena)	381 kkal	91.3 g	0.3 g	0.1 g	0.9 g
Tepung Kedelai	434 kkal	30.2 g	36.5 g	20.6 g	9.3 g
Tepung Kacang Hijau	347 kkal	61.5 g	22.5 g	1.6 g	16.3 g

2. Gula

Gula termasuk dalam karbohidrat yang terdiri dari tiga golongan yaitu monosakarida, disakarida dan polisakarida. Gula bisa dalam bentuk glukosa, fruktosa, sukrosa, maltose dan laktosa. Salah satu jenis gula yang sering digunakan adalah gula pasir. Gula memiliki fungsi sebagai Pemberi rasa manis, pengempuk, dan pelembap. Membantu *creaming* dengan lemak. Jika berbentuk kristal atau bubuk, gula berfungsi sebagai pengering. Gula juga berfungsi sebagai pengharum kue, misalnya madu, karamel, atau brown sugar. Gula kristal yang halus, remah kue akan makin mudah hancur. Sedang jika gula kristal yang kasar, akan menjadikan kue semakin crispy (garing). Gula dapat berupa gula pasir, gula kelapa, gula aren, atau jenis gula lainnya.

a. Gula Pasir

Gula pasir merupakan jenis gula yang terbuat dari tebu yang diproses dengan cara di giling, berwarna putih atau kuning, kering dan berbentuk butiran kecil seperti Kristal. Gula dalam pembuatan pangan dapat digunakan sebagai pemanis, penambah aroma, dan pengawet (Yolanda and Agustono, 2020).



Gambar 28 Gula Pasir
Sumber Tribunhealth

b. Gula Kelapa

Gula kelapa diperoleh dari nektar bunga kelapa yang direbus hingga mengental. Gula kelapa memiliki rasa yang lebih kompleks dan sedikit berbeda dibandingkan dengan gula pasir. Gula kelapa umum digunakan dalam hidangan tradisional dan dapat memberikan aroma khas pada makanan.



Gambar 29 Gula Kelapa
Sumber Kompas.com

c. Gula Aren

Gula aren merupakan gula yang dihasilkan dari nira pohon aren. Gula aren memiliki warna yang lebih gelap dan

aroma yang kaya. Gula aren sering digunakan dalam hidangan tradisional dan memberikan sentuhan pada cake.



Gambar 30 Gula Aren
Sumber Kompas.com

3. Telur



Gambar 31 Telur
Sumber Kompas.com

Menurut Rasyaf (2010), telur merupakan kumpulan makanan yang disediakan induk unggas untuk perkembangan embrio menjadi anak ayam didalam suatu wadah. Telur adalah salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat, mudah dicerna dan bergizi tinggi. Telur terdiri dari 13% protein, 12% lemak, serta vitamin dan mineral. Sebagian protein dan lemak terdapat pada kuning telur. Putih telur yang jumlahnya sekitar 60% dari jumlah telur mengandung protein dan karbohidrat. Kelemahan telur yaitu mudah rusak baik secara alami, kimiawi, ataupun karena aktifitas mikroorganisme. Kuning telur mengandung kolesterol, sementara putih telur mengandung sumber protein rendah lemak. Kuning telur sering digunakan terpisah dalam pembuatan puding. Kuning telur

sebagai bahan pengikat ,pengental, dan memberikan kekayaan rasa dan kelembutan pada puding. Kuning telur juga juga memberikan warna kuning yang menarik pada puding. Putih telur dikocok hingga mengembang dan kemudian dicampur dengan bahan lainnya untuk memberikan tekstur yang ringan pada puding. Putih telur membantu puding mengeras saat dikukus atau dipanggang.

Tabel 6 Komposisi gizi telur ayam/100gr
Sumber DKBM-Indonesia/UMY(2018)

No	Komposisi	Jumlah
1	Protein (g)	0,6
2	Lemak (g)	81
3	Karbohidrat (g)	0,4
4	Air (g)	15,5
5	Vitamin A (SI)	2000

4. Lemak



Lemak adalah zat gizi makro yang terdiri dari asam lemak dan gliserol. Dalam pembuatan kue, lemak berfungsi sebagai bahan utama yang memengaruhi tekstur, rasal, aroma, dan daya tahan yang lebih lama. Lemak bisa berasal dari hewani maupun nabati. Fungsi utamanya adalah sebagai pengempuk kue, karena lemak bersifat melemahkan gluten yang ada di dalam tepung, sehingga kue menjadi tidak terlalu keras. Lemak juga dapat menghaluskan tekstur kue selama proses pemanggangan. Fungsi lain adalah, sebagai pengawet kue, sehingga daya tahan kue bisa

lebih lama. Semakin besar kandungan lemak dalam kue, semakin lama daya tahan keempukan kuenya. Lemak berfungsi pula untuk meningkatkan kelembaban kue.

Fungsi Lemak dalam pembuatan Cake:

- a. Menambah kelembutan pada kue
- b. Memberikan rasa dan aroma
- c. Meningkatkan volume dan struktur kue
- d. Mencegah kue lengket

Jenis-jenis lemak dalam pembuatan Cake:

- a. Mentega (Butter)
 - 1) Terbuat dari lemak susu hewan
 - 2) Memberikan aroma dan rasa khas pada kue
 - 3) Titik leleh rendah, menghasilkan tekstur lembut



Gambar 32 Mentega
Sumber blueband

- b. Margarin
 - 1) Terbuat dari minyak nabati yang dipadatkan
 - 2) Lebih tahan panas dibanding mentega
 - 3) Lebih ekonomis dan banyak digunakan dalam industry



Gambar 33 Margarin
Sumber blueband

c. Minyak Nabati

- 1) Cair (contoh: minyak kelapa, minyak jagung, minyak canola)
- 2) Memberikan kelembapan, tetapi tidak memberi struktur udara seperti mentega



Gambar 34 Minyak Nabati
Sumber sawit.com

Beberapa merek mentega (butter) yang umum dan populer di Indonesia antara lain Wijsman, Anchor, Lurpak, Orchid, dan Elle & Vire. Merek-merek ini tersedia dalam pilihan rasa asin (salted) dan tawar (unsalted). Beberapa merek mentega (butter) yang populer dan umum ditemukan di Indonesia antara lain:

a. Wijsman (juga dikenal sebagai Wisman)

Merek legendaris dari Belanda yang terkenal dengan aroma khasnya dan sering digunakan untuk kue-kue premium seperti lapis legit.



- b. Anchor: Merek Selandia Baru yang menyediakan pilihan *salted* (asin) dan *unsalted* (tawar) butter murni berkualitas.



- c. Elle & Vire: Merek asal Prancis yang populer untuk *unsalted butter*-nya, cocok untuk memasak dan membuat kue.



- d. Lurpak: Merek mentega dari Denmark yang dikenal dengan citarasa segar dan natural, tersedia dalam varian *salted* dan *unsalted*.



- e. Orchid: Merek lokal di bawah naungan Indofood yang dikenal berkualitas baik dan terbuat dari susu murni pilihan.



- f. Golden Churn: Merek mentega kalengan yang sering digunakan untuk membuat kue kering dengan tekstur yang renyah.



- g. Palmia Royal: Ini adalah produk *butter* margarin, yang berarti campuran antara mentega dan margarin, diperkaya dengan vitamin.



- h. Blue Band: Meskipun lebih dikenal sebagai margarin, Blue Band juga menawarkan produk dengan rasa dan aroma mentega (*butter margarine*).



- i. Forvita: Margarin serbaguna yang umum digunakan untuk keperluan membuat kue sehari-hari.



- j. Filma Margarin: Pilihan populer lainnya yang menawarkan stabilitas dan sering diperkaya dengan aroma menyerupai mentega.



Perbedaan Mentega (Butter) dan Margarin

Penting untuk diingat bahwa mentega dan margarin berbeda:

- Mentega/Butter terbuat dari lemak susu hewani dan memberikan aroma serta rasa yang lebih kaya dan gurih.
- Margarin terbuat dari minyak nabati dan biasanya lebih terjangkau, dengan kandungan vitamin tambahan.

Jenis-jenis Mentega

- Unsalted Butter* (Mentega Tawar): Tidak mengandung tambahan garam, memberikan kontrol penuh atas rasa asin dalam resep, dan biasanya digunakan untuk membuat kue.
- Salted Butter* (Mentega Asin): Mengandung tambahan garam untuk meningkatkan rasa dan daya simpan. Cocok untuk olesan roti atau memasak.
- Cultured Butter*: Dibuat dari krim yang telah difermentasi dengan bakteri baik (seperti *Lactobacillus*), menghasilkan rasa yang lebih tajam dan kompleks.

5. Bahan Pengembang

Dalam membuat cake bahan penting yang digunakan adalah pengembang yaitu memiliki peran sangat penting, Bahan pengembang (leavening agents) adalah bahan yang dapat

menghasilkan gas (biasanya karbon dioksida) dalam adonan cake, sehingga adonan mengembang dan menjadi lebih ringan serta berpori saat dipanggang. Pengembangan ini dapat terjadi secara mekanis, kimiawi, atau biologis.

Jenis – jenis bahan pengembang yaitu:

a. Putih telur

Putih telur yang dikocok hingga kaku menghasilkan busa yang berfungsi sebagai pengembang alami untuk pembuatan pada sponge cake atau chiffon cake.



Gambar 35 Putih Telur
Sumber detikFood

b. Baking Powder

Pengembang kimiawi dipakai pada kondisi tertentu. Contoh bahan ini adalah baking powder. Adalah cake improver atau bahan pengembang dalam pembuatan cake, cookies atau roti. Berupa bubuk berwarna putih, Bila dicampur dengan cairan atau dipanaskan akan melepaskan CO₂ yang berfungsi meningkatkan volume, juga sebagai pengempuk. Baking powder adalah campuran dari basa yaitu baking soda, asam (seperti cream of tartar), dan zat penstabil. Saat bereaksi dengan cairan dan panas, baking powder menghasilkan gas karbon dioksida yang membuat adonan mengembang,



Gambar 36 Baking Powder
Sumber Martha Stewart

c. Baking Soda

Baking soda adalah basa yang membutuhkan bahan asam dalam adonan (seperti yogurt, cuka, lemon, atau buttermilk) untuk bereaksi dan menghasilkan karbon dioksida. Reaksi ini penting karena menghasilkan gelembung yang membuat adonan mengembang dan tekstur kue menjadi empuk. *Baking soda* mengandung zat ragi yang kerap digunakan pada makanan yang diolah dengan cara dipanggang. Produk ini mengandung 100 persen natrium bikarbonat supaya adonan dapat mengembang dengan baik.



Gambar 37 Baking Soda
Sumber realfood.co.id

d. Ragi

Ragi adalah mikroorganisme yang menghasilkan karbon dioksida melalui proses fermentasi. Umumnya digunakan dalam roti, namun beberapa jenis cake fermentasi (seperti baba au rhum atau panettone) juga menggunakannya. Ragi instan adalah jenis

ragi kering yang siap pakai dan bekerja cepat karena butirannya lebih halus sehingga bisa langsung dicampurkan ke dalam bahan kering lainnya tanpa perlu aktivasi terlebih dahulu. Ragi ini sangat populer untuk membuat berbagai produk roti dan sejenisnya karena lebih praktis, hemat waktu, dan menghasilkan kenaikan adonan yang konsisten.



Gambar 38 Ragi
Sumber Lesaffre Indonesia

6. Susu

Susu adalah bahan cair atau bubuk yang berasal dari hewan (umumnya sapi) dan digunakan dalam banyak resep kue, termasuk cake. Susu atai cairan memiliki fungsi utama untuk Melarutkan bahan kering, mengatur konsistensi adonan, dan memberikan kelembaban. Jenis-jenis susu antara lain:

Tabel 7 Jenis-Jenis Susu
Sumber Pastrymaestra.com

Jenis Susu	Sumber	Kandungan Utama	Fungsi dalam Cake	Kelebihan
Whole Milk (Susu Sapi)	Hewani	Air, protein, lemak ±3.25%	Memberi kelembutan, warna crust, aroma milky	Moist, crumb lembut, umum digunakan
Skim Milk	Hewani	Protein tinggi, tanpa lemak	Menghidrasi adonan tanpa menambah lemak	Rendah kalori

Buttermilk	Hewani (asam)	Air, protein, asam laktat	Bereaksi dengan baking soda, melembutkan gluten	Ringan, empuk, tekstur halus
Heavy Cream	Hewani	Lemak tinggi (30–36%)	Menambah richness & moist pada adonan atau topping	Tekstur creamy dan kaya
Evaporated Milk	Hewani (proses)	Susu dipanaskan (60% air dihilangkan)	Memberi rasa susu yang pekat	Tahan lama, rasa kuat
Sweetened Condensed	Hewani (proses)	Lemak, gula tinggi	Menambah rasa manis, body, dan shelf life	Kaya rasa, lembut, cocok untuk dessert basah
Susu Bubuk Non-Fat	Hewani (kering)	Protein, mineral, tanpa lemak	Tambahan protein, memperkuat struktur cake	Umur simpan lama, cocok untuk premix cake
Soy Milk	Nabati (kedelai)	Protein tinggi, isoflavon	Struktur mirip susu sapi, memberi warna browning	Cocok untuk vegan, tekstur stabil
Almond Milk	Nabati (kacang)	Rendah lemak, rasa kacang ringan	Cairan ringan, hasil cake cenderung ringan	Rendah kalori, rasa khas
Oat Milk	Nabati (gandum)	Serat, sedikit lemak	Tekstur moist, rasa netral ringan	Stabil & creamy
Coconut Milk	Nabati (kelapa)	Lemak tinggi (~14%), creamy	Memberi rasa tropikal, moist & crumb lembut	Kaya rasa dan minyak alami
Rice Milk	Nabati (beras)	Sangat encer, rendah protein/lemak	Digunakan untuk cake ringan, tekstur lebih kering	Mudah dicerna
Cashew Milk	Nabati (kacang)	Lemak & protein sedang	Alternatif creamy untuk vegan baking	Rasa netral, cocok sebagai pengganti susu sapi



Gambar 39 Susu Sapi
Sumber Gahemo.com



Gambar 40 Skim Milk
Sumber yotsubemilk



Gambar 41 Butter Milk
Sumber Plantbased



Gambar 42 Evaporated Milk
Sumber Titan Baking

7. Garam

Meskipun hanya digunakan dalam jumlah kecil, garam adalah salah satu bahan penting dalam pembuatan cake. Garam merupakan senyawa mineral (natrium klorida) yang dikenal luas sebagai penambah rasa. Dalam dunia baking, garam seringkali dianggap sebagai penyeimbang rasa. Kadangkala kue juga ditambahkan dengan emulsifier. Jika menggunakan bahan ini, sebaiknya adonan perlu ditambah air karena emulsifier menyebabkan adonan menjadi lebih kental. Penggunaan emulsifier juga akan mempengaruhi telur yang juga memiliki fungsi yang sama namun dalam kualitas yang berbeda.

Fungsi garam dalam pembuatan cake antara lain:

Tabel 8 Fungsi Garam
Sumber HNIHealth

Fungsi	Penjelasan
Peningkatan Rasa	Menyeimbangkan rasa manis, mengurangi rasa pahit dan logam. Mengintensifkan aroma dan cita rasa.
Penguat Struktur	Menetralkan muatan protein gluten, meningkatkan interaksi hidrofobik & hidrogen bonding.
Kontrol Fermentasi	Menghambat aktivitas ragi melalui osmosis, memperlambat fermentasi untuk hasil yang merata.
Pengembangan Warna	Meningkatkan reaksi Maillard, mempercepat pencokelatan crust/adonan.
Meningkatkan Umur Simpan	Efek osmotik yang mengurangi aktivitas air, memperpanjang kesegaran cake/roti.
Penghambat Mikroba	NaCl bersifat higroskopik -> menghambat pertumbuhan mikroba dan fermentasi liar.



Gambar 43 Garam
Sumber pure Indonesia

8. Vanili

Vanili adalah bahan penambah aroma yang digunakan secara luas dalam pembuatan kue, termasuk cake. Meskipun digunakan dalam jumlah yang kecil, vanili memberikan aroma harum yang khas dan meningkatkan cita rasa cake secara keseluruhan. Vanili adalah bumbu penting dalam kue yang berfungsi untuk mengharumkan dan memperkaya rasa, serta membantu menutupi bau amis telur. Vanili dapat menyeimbangkan rasa manis, memperkuat cita rasa bahan lain seperti cokelat dan buah, serta memberikan aroma lembut dan hangat yang menggugah selera. Bahan ini dapat ditemukan dalam bentuk ekstrak cair, pasta, atau bubuk yang berasal dari tanaman anggrek *Vanilla planifolia*.

Fungsi vanili dalam pembuatan cake antara lain:

Tabel 9 Fungsi Vanili
Sumber Wikipedia.com

Fungsi	Manfaat Praktis dalam Cake
Peningkatan Rasa & Aroma	Cake beraroma lembut dan kompleks; aroma vanili lebih terang dan menyatu sempurna dengan bahan lain.
Menyeimbangkan Manis (Flavor-Glue)	Rasa cake terasa lebih manis dan harmonis, bahkan dengan gula rendah atau pengganti gula.
Memperdalam Profil Rasa (Complexity)	Rasa cake terasa lebih gourmet — tidak flat, dengan multidimensi rasa.
Memperkuat Aroma setelah Baking	Aroma vanili lebih tajam dan tahan lama jika ditambahkan di tahap akhir atau didinginkan.

Visual & Aromatik (Vanilla Paste/Beans)	Cake lebih menarik secara visual (titik-titik hitam) dan aromatik, cocok untuk sponge cake, krim, frosting.
Meningkatkan Moist & Tenderness	Cake lebih moist, tender, dan tidak mudah kering, memberikan tekstur yang lebih baik.



Gambar 44 Vanili
Sumber shpee.com

9. Emulsifier



Cake emulsifier merupakan bahan penting sebagai pengemulsi atau penyatu bahan-bahan kue yang bertentangan, seperti untuk menyatukan bahan lemak/minyak dan bahan cair. Emulsifier juga berfungsi untuk melambatkan adonan, sehingga adonan punya konsistensi yang baik (Manggarayu, 2017: 1). Cake emulsifier dipergunakan sebagai stabilisator adonan dengan menyatukan cairan dengan lemak, sehingga dapat membantu aerasi dan meningkatkan stabilisator adonan. Fungsi emulsifier

yaitu meningkatkan tekstur lebih halus, meningkatkan keempukkan cake, memperbaiki/menambah volume, memperpanjang umur simpan (Ani Faridah, 2008: 124).

Bahan ini membantu menciptakan emulsi yang stabil, memperbaiki tekstur kue, dan meningkatkan volume, serta dapat menyederhanakan proses pengadukan dan memperpanjang masa simpan kue. Contoh emulsifier yang umum digunakan adalah TBM, Ovalet, dan SP. Ovalet, TBM, dan SP sama-sama punya fungsi sebagai pengemulsi (*emulsifier*). Yang membedakannya adalah merek dagang serta kualitasnya. Kegunaannya pun bisa membuat adonan *cake* atau kue bisa lebih menyatu dan stabil. Sehingga hasilnya nanti bisa lembut dan mengembang. Risiko *cake* atau kue gagal pun lebih kecil.

a. TBM



TBM merupakan cake emulsifier yang paling kompleks dibandingkan SP dan Ovalet. TBM biasanya ditambahkan pada saat pengocokan mentega dan gula yang telah mengembang. Fungsi dari TBM adalah agar adonan tidak pecah saat penambahan terigu. Jenis kue yang biasanya memakai TBM adalah kue yang di dalamnya memakai bahan dasar coklat bubuk, kacang-kacangan, atau buah yang dihaluskan. TBM memiliki kandungan yang kompleks sehingga bisa digunakan pada bahan-bahan yang lebih berat.

b. Ovalet



Kandungan ovalet hampir sama dengan TBM yang mengandung mono dan digliserida. Hanya saja ovalet ini lebih banyak mengandung asam lemak dari hewan. andungan ovalet hampir sama dengan TBM yang mengandung mono dan digliserida. Hanya saja ovalet ini lebih banyak mengandung asam lemak dari hewan. Jika dilihat dari warnanya, ovalet memiliki warna sedikit lebih terang dari TBM. Tujuan dari pemakaian ovalet adalah untuk menstabilkan adonan pada saat dipanggang agar tidak turun atau bantet. Ovalet juga memberikan tekstur yang basah dan lembab pada kue. Jenis kue yang memakai SP adalah kue basah seperti lapis.

c. SP



Resep *cake* dan bolu biasanya paling pas menggunakan SP. SP cocok digunakan untuk resep yang telurnya perlu dikocok sampai mengembang kaku. Pada cake, SP bisa membuat hasil

pengocokan adonan lebih stabil dan menyatu. Adonan pun jadi tidak mudah turun ketika dikocok. Resep kue yang memerlukan pengocokan telur dan gula lebih dulu baru diakhiri dengan mentega cair juga bisa pakai SP. Dilihat dari warnanya, SP memiliki warna paling terang atau berwarna kuning pucat. SP terbuat dari asam lemak hewani yang kerap ditambahkan pada adonan yang menggunakan lelehan mentega pada akhir pengocokan. Diperlukan adanya pengemulsi agar mentega dan adonan bisa homogen dan kue tidak turun atau bantat pada saat dipanggang. Jenis kue yang memakai SP adalah sponge cake atau segala jenis cake yang memerlukan pengocokan telur di awal agar mengembang.

Fungsi dan cara kerja emulsifier:

a. Menyatukan cairan dan lemak

Emulsifier memiliki kemampuan untuk mengikat yang menyatukan cairan dengan lemak. Dalam dunia pembuatan kue, cairan bisa berupa air, telur dan susu. Sedangkan lemak bisa terdiri dari mentega atau margarin.

b. Melembutkan tekstur cake

Dengan kemampuan sebagai penyatu antara cairan dan lemak, maka akan tercipta suatu adonan yang homogen sehingga kue tidak bantet. Kue akan mengembang dan memiliki tekstur yang berpori halus dan tidak seret. Hal ini dikarenakan adanya proses pemasukan udara pada saat pengocokan telur untuk meningkatkan volume adonan yang disebut dengan proses aerasi.

c. Memperpanjang umur cake

Cake emulsifier bisa membantu mengawetkan kue secara alami. Hal ini dikarenakan adonan yang diberikan pelembut menjadi lebih stabil dan merata. Kue tidak terlalu padat atau kempes kualitas dari kue juga lebih terjaga.



Gambar 45 Emulsifier
Sumber BigGo



Gambar 46 SP, Ovalet, TBM
Sumber RRI.co.id

10. Coklat

Cokelat adalah bahan yang terbuat dari biji kakao yang telah diproses, dan merupakan salah satu bahan favorit dalam pembuatan cake. Cokelat memberikan rasa khas yang kaya, aroma menggoda, serta warna gelap yang menarik. Dalam dunia baking, cokelat tersedia dalam berbagai bentuk seperti bubuk, batangan, dan chips, yang masing-masing memiliki fungsi dan teknik penggunaan tersendiri.

Jenis-jenis cokelat dalam pembuatan cake antara lain:

Tabel 10 Jenis-Jenis Coklat
Sumber HNIHealth

Jenis Cokelat	Karakteristik	Kegunaan dalam Cake
Dark Chocolate	≥35% cocoa solids, rendah gula, tanpa susu	Memberi rasa intens, warna gelap, cocok untuk sponge/moist cake
Milk Chocolate	Mengandung susu dan gula, rasa lebih manis dan lembut	Untuk cake ringan, topping, atau dekorasi

White Chocolate	Tidak mengandung cocoa solids; hanya cocoa butter, gula, dan susu	Memberi tekstur creamy, digunakan untuk ganache dan krim
Cocoa Powder	Bubuk padat hasil penggilingan biji kakao tanpa lemak (bisa natural atau alkalized)	Memberi rasa pahit/karakter khas, warna cokelat tua
Compound Chocolate	Campuran lemak nabati (bukan cocoa butter), murah dan tahan panas	Cocok untuk dekorasi dan lapisan luar, bukan untuk adonan utama

Teknik penggunaan coklat dalam cake:

- Pelelehan: Gunakan teknik double boiler agar tidak overheat.
- Temperatur: Jangan mencampur cokelat leleh ke adonan panas (bisa menggumpal).
- Pencampuran: Campur dengan bahan basah/lembap untuk mencegah pecah.
- Penggunaan cocoa powder: Ayak untuk menghindari gumpalan; cocok untuk sponge dan chiffon cake.

Cokelat memainkan peran penting dalam pembuatan cake, tidak hanya sebagai pemberi rasa tetapi juga sebagai faktor penentu tekstur, kelembapan, dan tampilan. Pemilihan jenis cokelat yang tepat serta teknik penggunaannya akan menentukan kualitas cake secara keseluruhan. Cokelat berkualitas tinggi dengan komposisi seimbang akan menghasilkan cake yang lembut, kaya rasa, dan menarik secara visual.



Gambar 47 Dark Cokelat
Sumber Wikipedia.com



Gambar 48 White Cokleat
Sumber PumpStreet



Gambar 49 Coumpound Cokelat
Sumber WahanaInterpound

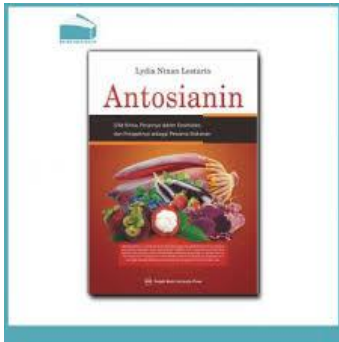
11. Pewarna makanan

Pewarna makanan adalah bahan tambahan yang digunakan untuk memberi warna pada adonan cake, krim, atau dekorasi kue lainnya. Meskipun tidak memengaruhi rasa, pewarna makanan memiliki peran penting dalam aspek visual, terutama pada cake ulang tahun, rainbow cake, red velvet cake, atau dekorasi fondant.

Fungsi dan Karakteristik pewarna makanan dalam pembuatan cake yaitu:

Tabel 11 Jenis dan Karakteristik Pewarna Makanan
Sumber HNIHealth

Jenis Pewarna	Sumber / Senyawa	Stabilitas & Interaksi Baking	Manfaat & Catatan
Antosianin	Bunga telang, kubis merah, buah naga, manggis, bit	Rentan pada pH, mudah pudar saat panaskan; stabil asam namun hilang di basa & panas tinggi (academia.edu, jtp.ub.ac.id, pengolahanpangan.jurnal pertanianunisapalu.com)	Memberi warna biru/ungu/merah; meningkatkan antioksidan; aman untuk pangan
Betasianin	Umbi bit (Beta vulgaris)	Lebih stabil dari antosianin, namun warnanya bisa berubah kecoklatan jika panas berlebih	Cocok untuk red velvet cake; tingkatan aroma alami & antioksidan
Ekstrak Kulit Buah	Buah naga merah, manggis	Stabil visual jika tidak dimasak terlalu intens; namun agak luntur jika suhu & asam tinggi	Memberi warna alami & nilai fungsional ekstra (antioksidan/mikro biologi)
Ekstrak Tinta Cumi	Melanin alami dari cumi	Stabil saat di-bake hingga 1,5%; tidak mengubah rasa drastis	Memberi warna hitam pekat, inovatif, diterima secara sensorik
Ekstrak Sayuran Hijau	Sawi hijau, kubis merah	Mudah teroksidasi, sensitive pH; stabil di keadaan asam ringan	Aman dikonsumsi, memberi warna hijau natural, diterima baik konsumen
Cochineal (Carmine)	Serangga Cochineal	Stabil, namun masalah kehalalan perlu investigasi lebih lanjut	Memberi warna merah pekat, perlu sertifikasi halal
Pewarna Sintetis	FD&C dyes (Blue 1, Tartrazine)	Sangat stabil di panas dan pH; teruji FDA namun ada beberapa kekhawatiran kesehatan jangka panjang	Warna tajam & konsisten; perlu batasi konsumsi untuk beberapa kelompok sensitif



Gambar 50 Antosianin
Sumber kimiasearch



Gambar 51 Pewarna Sintesis
Sumber Orami.com

D. Alat-Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Cake

Penelitian dalam pengembangan alat pembuatan kue menunjukkan bahwa peralatan seperti mixer, oven, alat cetak (piping/printer), dan sistem pendingin memainkan peran penting dalam efisiensi proses produksi serta kualitas produk akhir.

1. Alat Pencampur atau Pengaduk

Mixer berfungsi mencampur bahan kering dan cair secara homogen, menginkorporasi udara, dan mengembangkan struktur gluten/emulsi yang memengaruhi volume, tekstur, dan sifat akhir cake.

a. Hand Mixer

Hand mixer adalah jenis mixer kecil yang dipegang dengan tangan dan biasanya digunakan untuk keperluan rumah tangga. Kelebihan hand mixer yaitu praktis dan mudah dibersihkan, cocok untuk mencampur bahan dalam jumlah kecil dan harganya relative murah sedangkan kelemahan hand mixer tidak cocok untuk adonan berat dan membutuhkan tenaga karena harus dipegang. Contohnya untuk Mengocok telur, mentega, atau whipping cream dalam skala kecil.



Gambar 52 Hand Mixer
Sumber Arashi.com

b. Stand Mixer

Stand mixer adalah mixer dengan dudukan tetap, dilengkapi dengan mangkuk dan berbagai pengaduk (whisk, paddle, dough hook). Kelebihan stand mixer yaitu bisa bekerja otomatis tanpa dipegang, dilengkapi dengan berbagai jenis pengaduk sedangkan kekurangannya yaitu lebih mahal, membutuhkan ruang penyimpanan yang besar. Contoh nya untuk Mengaduk butter cake, sponge cake, hingga menguleni adonan roti.



Gambar 53 Stand Mixer
Sumber fomac.com

c. Planetary Mixer

Planetary mixer adalah jenis stand mixer skala besar yang digunakan di dapur profesional dan industri bakery. Dinamakan "planetary" karena pengaduknya berputar mengelilingi mangkuk seperti planet mengelilingi matahari.



Gambar 54 Planetary Mixer
Sumber crown hareca

d. Spiral Mixer

Spiral mixer dirancang khusus untuk menguleni adonan roti yang berat dan padat. Berbeda dengan planetary, pada spiral mixer yang berputar adalah mangkuk dan alat pengaduk spiral secara bersamaan. Kelebihan spiral mixer yaitu mesin tidak cepat panas dan adonan lebih kalis dan merata sedangkan kekurangan mixer ini yaitu tidak cocok untuk cake yang terlalu lembut dan harga lebih mahal.



Gambar 55 Spiral Mixer
Sumber Fomac.Com

e. Whisk Ballon

Balloon whisk dirancang khusus untuk memasukkan udara ke dalam adonan, sehingga menciptakan gelembung udara halus. Ini meningkatkan volume dan keempukan cake

final, seperti angel food cake, sponge, dan chiffon. Balloon whisk menjadi alat utama dalam pembuatan cake ringan dan empuk karena kemampuannya memasukkan dan menahan udara di adonan. Kombinasi teknik whisk side-to-side dengan durasi tepat (sekitar 3 menit), serta transition ke folding untuk menjaga gelembung, sangat penting. Struktur mikro cake—terutama viskositas & distribusi gelembung—terbukti mempengaruhi volume, tekstur, dan kelembutan crumb.



Gambar 56 Balloon Whisk
Sumber Tokopedia

f. Spatula (rubber atau wooden spatula)

Spatula karet dan kayu memiliki peran berbeda namun saling melengkapi dalam pembuatan cake:

- 1) Rubber spatula: unggul dalam fleksibilitas, scraping, dan folding.
- 2) Wooden spatula: memberikan kekuatan dan stabilitas untuk creaming atau adonan padat.

Spatula, baik rubber/silicone maupun wooden, memainkan peran penting dalam proses pembuatan cake: dari menyikat sisa adonan, menggabungkan bahan tanpa mengurangi aerasi, hingga memberikan finishing padat dan estetik. Pilihan material harus disesuaikan dengan jenis adonan dan fase pembuatan untuk hasil cake yang maksimal.



Gambar 57 Rubber Spatula
Sumber Amazone



Gambar 58 Wooden Spatula
Sumber Amazone

- g. Pengayak atau Strainer berfungsi untuk menyaring tepung agar halus bebas gumpalan, sering digunakan juga untuk taburan gula halus.



Gambar 59 Strainer
Sumber ubuy Indonesia

2. Peralatan Ukur

Penggunaan alat ukur yang tepat—timbangan digital, pengukur volume, sensor tekstur, dan metode profil tinggi—mempunyai peran penting dalam menentukan kualitas, konsistensi, dan efektivitas produksi cake, baik untuk skala rumahan maupun industri. Integrasi alat ukur praktis (untuk bahan) dan teknik ilmiah (untuk kontrol proses) dapat meningkatkan mutu cake secara keseluruhan.

a. Timbangan (Manual atau Digital)

Berfungsi untuk menakar bahan baku secara presisi—kesalahan sedikit saja bisa memengaruhi tekstur dan rasa cake.



Gambar 60 Timbangan Manual
Sumber Lazada.com



Gambar 61 Timbangan Digital
Sumber Lazada.com

b. Gelas Ukur

Berfungsi untuk mengukur cairan (air, susu, minyak) dalam bentuk volume ml atau liter. Dengan satu alat, bisa mengukur beberapa jenis cairan secara berturut-turut tanpa perlu banyak alat tambahan. Gelas ukur dari kaca/food-grade plastik mudah dibersihkan dan tidak menyerap bau atau warna, cocok untuk bahan seperti vanilla cair, lemon juice, atau ekstrak kopi. Dalam baking, konsistensi adalah kunci. Gelas ukur memastikan takaran cairan bisa diulang dengan presisi untuk mendapatkan hasil cake yang konsisten dari batch ke batch. Digunakan oleh baker profesional dan home baker agar kualitas tidak berubah-ubah.

Reomendasi penggunaan gelas ukur menurut para ahli yaitu:

Tabel 12 Gelas Ukur
Sumber Wikipedia.com

Tips	Penjelasan
Gunakan di permukaan datar	Letakkan gelas ukur di meja, lihat dari ketinggian mata agar pembacaan volume akurat

Gunakan ukuran sesuai volume	Gunakan gelas kecil untuk cairan <100 ml agar lebih akurat
Bersihkan setelah tiap jenis cairan	Hindari campur rasa (misal: minyak & susu)



Gambar 62 Gelas Ukur
Sumber Lazada.com

c. Sendok Ukur

Berfungsi untuk mengukur porsi bahan padat dan cair agar konsisten. Bahan seperti garam, baking soda, dan rempah bersifat "high impact – low volume". Kesalahan takaran dapat menyebabkan: Rasa cake terlalu asin/pahit (jika terlalu banyak) Cake bantat dan tidak mengembang (jika terlalu sedikit bahan pengembang).



Gambar 63 Sendok Ukur
Sumber Lazada.com

3. Wadah atau Bowl

Mixing bowl adalah wadah utama tempat semua bahan adonan dicampur. Fungsinya sangat penting karena:

- a. Menyediakan ruang yang cukup untuk mencampur bahan tanpa tumpah
- b. Menjadi media pencampuran awal kering-basah atau lemak-gula
- c. Menjaga kestabilan bahan saat diaduk dengan tangan atau mixer

Mixing bowl yang terlalu kecil dapat menghambat proses pengadukan yang merata dan menyebabkan adonan terbuang atau mengembang tidak rata.

Mixing bowl tersedia dalam berbagai bahan, dan masing-masing memiliki peran berbeda:

Tabel 13 Jenis-jenis Mixing Bowl
Sumber MIXbowl

Jenis	Kelebihan
Stainless steel	Tahan lama, tidak menyerap bau, konduktor suhu yang baik
Kaca	Tidak reaktif, bisa digunakan untuk microwave, mudah melihat isi
Plastik (food grade)	Ringan, tidak mudah pecah, ekonomis
Keramik	Stabil, estetik, cocok untuk adonan kecil atau suhu kamar



Gambar 64 Bowl stainless steel
Sumber Tokopedia.com



Gambar 65 Bowl Kaca
Sumber ptumbra



Gambar 66 Bowl Plastik
Sumber tokopedia



Gambar 67 Bowl Keramik
Sumber lazada

4. Cetakan dan Loyang

Loyang (baking pan/mold) adalah wadah tahan panas yang digunakan untuk memanggang adonan cake di dalam oven. Cetakan bisa berbentuk bulat, persegi, atau karakteristik khusus (bundt, muffin, chiffon, dll), dan terbuat dari berbagai bahan.

Jenis-jenis cetakan dan Loyang dalam pembuatan cake:

Tabel 14 Jenis-Jenis Loyang
Sumber AnniFaridah

Jenis Loyang	Keterangan
Loyang bulat (round pan)	Umum digunakan untuk sponge cake, birthday cake
Loyang persegi (square pan)	Cocok untuk brownies, butter cake
Loyang loaf	Digunakan untuk pound cake atau roti

Loyang bundt / tulban	Memiliki lekuk khas, cocok untuk cake bertekstur padat
Springform pan	Bisa dilepas pinggirnya; cocok untuk cheesecake
Loyang muffin/cupcake	Cetakan kecil berjumlah banyak dalam satu loyang
Cetakan chiffon tube pan	Memiliki lubang tengah; cocok untuk chiffon dan angel food cake

Bahan Loyang dan pengaruhnya terhadap cake antara lain:

Tabel 15 Bahan Loyang
Sumber Journal Cake

Bahan Loyang	Karakteristik	Dampak pada Cake
Aluminium	Ringan, konduktor panas baik	Cake matang merata, bagian pinggir agak kecoklatan
Stainless steel	Tahan lama, lebih lambat menghantarkan panas	Cake bisa matang tidak merata jika tidak disesuaikan suhu
Teflon (anti lengket)	Mudah dilepas, mudah dibersihkan	Cake mulus, namun perlu pengawasan agar tidak terlalu coklat
Silikon	Fleksibel, tahan panas, tidak lengket	Tidak terlalu konduktif, cocok untuk cake kecil (muffin)

Kaca (pyrex)	Estetik, cocok untuk hidangan berlapis	Panggang lebih lambat, cake bagian bawah bisa lebih coklat
---------------------	--	--



Gambar 68 Round Pan
Sumber RunanSore



Gambar 69 Square Pan
Sumber shoopee



Gambar 70 chiffon tube pan
Sumber shpee



Gambar 71 Loyang tulban
Sumber Shoopee

5. Pengisian dan Hiasan

Cake tidak hanya dinilai dari rasa, tetapi juga dari tampilan dan tekstur yang menggugah selera. Dalam dunia pastry, pengisian (filling) dan hiasan (decoration) memiliki peranan penting untuk meningkatkan nilai estetika, cita rasa, dan daya tarik jual dari cake. Keduanya membutuhkan teknik, bahan, serta kreativitas yang tepat agar menghasilkan cake yang menarik dan enak.

- a. Pengisian (Filling) yaitu Bahan yang diletakkan di antara lapisan cake atau bagian dalam cake untuk menambah rasa, kelembaban, dan tekstur.

Jenis-Jenis Filling antara lain:

Tabel 16 Jenis-Jenis Filling
Sumber Scribd

Jenis Filling	Keterangan
Buttercream	Campuran mentega dan gula halus, mudah diwarnai dan dibentuk
Ganache	Campuran coklat dan krim; bertekstur lembut dan mewah
Whipped Cream	Ringan dan lembut, cocok untuk cake dingin
Custard / Pastry Cream	Isian lembut dari telur, susu, dan tepung
Selai / Buah-buahan	Memberikan rasa segar dan warna alami
Cream Cheese Filling	Lembut dan gurih, populer pada red velvet cake

- b. Hiasan (Decoration) yaitu Sentuhan akhir yang diletakkan di permukaan luar cake untuk memperindah tampilan dan menciptakan daya tarik visual.

Jenis-jenis Hiasan Cake antara lain:

Tabel 17. Jenis-jenis hiasan cake
Sumber scribd

Jenis Hiasan	Keterangan
Buttercream Piping	Menggunakan spuit untuk membuat bunga, garis, dan motif
Fondant	Adonan gula elastis yang dibentuk jadi dekorasi karakter, figur, atau pelapis cake
Royal Icing	Icing keras dari putih telur dan gula halus, cocok untuk detail halus
Buah Segar	Memberi kesan alami dan segar
Taburan (sprinkles, kacang, cokelat parut)	Mudah diterapkan, menambah tekstur
Edible Image	Gambar yang dicetak di atas lembaran gula menggunakan tinta makanan

Pengisian dan hiasan adalah bagian tak terpisahkan dalam pembuatan cake modern. Selain memperkaya cita rasa dan tekstur, teknik ini juga memberikan nilai estetika dan komersial yang tinggi. Oleh karena itu, pemahaman tentang jenis-jenis filling dan hiasan serta teknik aplikasinya sangat penting dikuasai oleh setiap pembuat cake, baik rumahan maupun profesional.

6. Pemanggangan dan Pendinginan

Pemanggangan adalah proses memasak adonan cake dalam oven dengan suhu tertentu, sehingga terjadi perubahan

fisik dan kimia yang menghasilkan struktur cake yang mengembang dan matang sempurna.

Tujuan Pemanggangan adalah

- a. Mematangkan adonan melalui penguapan air dan koagulasi protein
- b. Membentuk tekstur dan volume cake yang ringan dan berongga
- c. Menghasilkan warna dan aroma melalui reaksi Maillard dan karamelisasi
- d. Menstabilkan struktur cake agar tidak runtuh saat keluar dari oven

Faktor yang mempengaruhi pemanggangan antara lain:

Tabel 18. Faktor yang mempengaruhi pemanggangan
Sumber Surbakti, F 2019

Faktor	Pengaruh
Suhu oven	Suhu terlalu tinggi → cake cepat mengembang tapi mudah runtuh; terlalu rendah → cake bantat
Waktu memanggang	Terlalu singkat → bagian dalam masih mentah; terlalu lama → cake kering
Waktu memanggang	Terlalu singkat → bagian dalam masih mentah; terlalu lama → cake kering
Jenis oven	Oven listrik menghasilkan panas merata; oven gas butuh pengaturan lebih teliti

Pendinginan adalah proses menurunkan suhu cake secara bertahap setelah keluar dari oven agar struktur dalam cake mengeras secara stabil dan siap untuk diisi atau dihias.

Tujuan Pendinginan adalah

- a. Menghindari kerusakan struktur akibat pelepasan uap air secara cepat
- b. Mencegah permukaan cake menjadi basah (kondensasi)
- c. Menstabilkan remah dan volume cake sebelum proses dekorasi
- d. Mengurangi risiko tumbuhnya mikroorganisme akibat suhu lembab yang tertahan

Cara pendinginan yang tepat yaitu:

- a. Letakkan loyang di atas cooling rack (kawat pendingin) agar sirkulasi udara mengalir dari semua sisi
- b. Diamkan cake di loyang selama $\pm 10\text{--}15$ menit, lalu keluarkan dari loyang
- c. Biarkan dingin sempurna selama $\pm 30\text{--}60$ menit sebelum dipotong atau dihias

Pemanggangan dan pendinginan adalah dua tahap akhir yang menentukan keberhasilan cake secara keseluruhan. Proses pemanggangan membentuk tekstur dan rasa, sedangkan pendinginan memastikan kestabilan struktur dan kualitas akhir. Oleh karena itu, pemahaman yang benar terhadap kedua proses ini sangat penting bagi siapa pun yang ingin menghasilkan cake yang sempurna—baik dari segi rasa, bentuk, maupun penampilan.



Gambar 72 Cooling Rack
Sumber Blibli

Oven memiliki berbagai macam jenis bentuk, ukuran serta fungsi. Meski fungsi oven sama-sama untuk memanggang, sumber pemanas yang beda pada oven juga mempengaruhi hasil masakannya. Selain itu, sumber pemanasan yang beda ini juga membuat oven punya ukuran dan bentuk yang berbeda. Berikut adalah beberapa oven yang biasa digunakan di Indonesia:

a. Oven Listrik



Sesuai namanya, sumber panas jenis oven listrik berasal dari energi listrik. Bila kamu mencari oven untuk keperluan sehari-hari di rumah, jenis oven ini sangat tepat. Bentuknya lebih kecil sehingga hemat tempat, penggunaannya mudah, dan cukup multifungsi. Bisa kamu gunakan untuk membuat masakan ayam panggang atau daging, hingga berbagai kue seperti bolu panggang dan brownies. Oven listrik banyak

dipakai untuk kebutuhan rumah tangga karena bisa untuk memanggang atau menghangatkan makanan.

b. Oven Gas



Jenis oven gas tak kalah populer dengan oven listrik. Sumber panas oven gas berasal dari gas elpiji. Berbeda dengan oven listrik yang menghasilkan panggang yang kering, oven gas membuat hasil panggang yang agak lembab. Jadi, cocok untuk mengolah makanan dengan hasil yang juicy seperti daging steak atau kue basah. Oven gas biasa banyak digunakan untuk bisnis skala menengah ke atas karena punya kapasitas lebih besar dari oven listrik.

c. Oven Uap



Oven uap memiliki wadah air dan ruang ketel untuk menghasilkan uap panas saat memanggang. Oven uap tidak bisa kamu pakai untuk memanggang dalam waktu singkat karena sumber panasnya berasal dari uap panas dan butuh proses yang

panjang. Tapi, kelebihanannya adalah menghasilkan panggang yang lebih lembut.

d. Oven Tradisional



Sumber panasnya berasal dari api tungku, tentunya tidak praktis untuk penggunaan zaman sekarang di rumah tangga. Tapi, beberapa restoran masih menggunakan jenis oven ini untuk membuat masakan unik dan otentik sesuai resep.

e. Oven Tangkring



Nama oven tangkring terinspirasi dari kata 'nangkring' karena oven ini perlu diletakkan di atas kompor atau sumber api agar bisa berfungsi. Bentuknya sangat sederhana, hanya berupa dinding besi atau alumunium. Bagian atas oven tangkring ada yang datar dan cekung untuk menaruh arang sebagai sumber panas bagian atas. Oven yang punya nama lain 'otang' ini harganya lebih murah dibanding jenis oven lain dan lebih cepat

panas. Tapi, belum dilengkapi termometer atau pengukur suhu, jadi perlu sering mengecek hasil panggang agar tidak gosong.

f. Oven Konvensional



Jenis oven konvensional adalah oven yang sumber panasnya berasal dari kompor dan distribusi panas melalui dinding oven. Oven ini bisa dibedakan lagi menjadi dua jenis, yaitu versi built-in dan versi no-heat. Pada oven konvensional built-in, komponen oven sudah menyatu dengan kompor. Sementara oven konvensional no-heat perlu kamu letakkan di atas kompor gas manual untuk dioperasikan. Kelebihan oven konvensional adalah suhu oven cepat naik karena pemanasan langsung dari api. Jadi, sangat cocok untuk pemanggangan yang berat dan kapasitas besar. Namun, kekurangan oven konvensional yaitu pemanggangan cenderung kurang merata karena panas terpusat pada bagian tertentu saja yang dekat sumber api.

g. Oven konveksi



Oven konveksi adalah oven yang menggunakan energi listrik sebagai sumber panas dan distribusi panas mengandalkan kipas dalam oven. Kipas tersebut membuat sebaran panas menjadi rata sehingga suhu juga lebih stabil. Kelebihan jenis oven ini adalah makanan jadi matang lebih rata, makanan jadi lebih renyah dan garing, dan lebih efisien. Namun, kekurangannya yaitu mengandalkan listrik, jadi proses pemanggangan bisa saja terganggu bila terjadi pemadaman listrik.

h. Single oven



Untuk keperluan rumah tangga, single oven lebih cocok karena punya ukuran yang standar untuk memasak sehari-hari.

Single oven juga sudah cukup untuk membuat masakan satu keluarga.

i. Double oven



kamu bisa mempertimbangkan double oven bila kamu punya hobi baking dan sering membuat jamuan makan di rumah. Kapasitasnya lebih besar sehingga kamu bisa menghemat waktu bila perlu memanggang dalam jumlah lebih banyak.

j. Triple oven



Sebenarnya, triple oven cukup jarang dimiliki orang. Bagian paling atas biasanya punya ukuran ruang lebih kecil dan slot ketiga punya ruang yang paling besar.

E. Kemasan Cake

Definisi kemasan adalah upaya yang dilakukan oleh suatu perusahaan untuk memberikan informasi kepada setiap konsumennya tentang produk yang ada di dalamnya (TitikWijayanti, 2012: 12). Pengertian lain menjelaskan bahwa kemasan adalah wadah atau pembungkus untuk menyiapkan barang menjadi siap untuk ditransportasikan, didistribusikan, disimpan, dijual, dan dipakai. Dengan adanya wadah atau 25 pembungkus dapat membantu melindungi produk yang ada di dalamnya (William, 2017: 6).

Packaging/kemasan diartikan secara umum adalah bagian terluar yang membungkus suatu produk dengan tujuan untuk melindungi produk dari cuaca, guncangan dan benturan-benturan, terhadap benda lain. Setiap bentuk barang benda yang membungkus suatu benda didalamnya dapat disebut dengan packaging/kemasan sejauh hal tersebut memang melindungi isinya. Untuk menampilkan image dan pandangan terhadap suatu isi produk, maka packaging biasanya dibentuk atau di desain sedemikian rupa, sehingga pesan yang akan disampaikan akan dapat ditangkap oleh pemakai produk dengan baik.

Suryani (2006:26) mengemukakan bahwa “Pengemasan bertujuan untuk melindungi produk dari kerusakan akibat pengaruh fisik, kimiawi, dan biologis”. Kerusakan produk dapat terjadi karena adanya perubahan komposisi maupun struktur produk yang dikemas. Selain mempermudah penanganan produk pada saat pengangkutan, produk yang dikemas juga memiliki nilai jual yang lebih tinggi dibandingkan produk yang tidak memakai kemasan. Produk yang dikemas memiliki kesan lebih higienis, bermutu dan terjamin. Dilihat dari segi pemasaran, kemasan juga memiliki peran yang sangat efektif sebagai salah satu media promosi dalam memperluas dan mempertahankan konsumen.

Kesesuaian antar jenis bahan kemasan dengan karakteristik produk yang dikemas harus diperhatikan. Beberapa faktor yang harus diperhatikan dalam memilih jenis kemasan yaitu nilai ekonomis, target pasar, dan kepraktisannya. Kantong plastik atau stoples dapat digunakan sebagai kemasan primer (kemasan yang langsung kontak dengan produk). Sementara, kemasan sekunder dapat menggunakan kemasan kardus atau kantong plastik berukuran besar. Kemasan sekunder dibutuhkan untuk mempermudah proses pengangkutan.

Label adalah suatu bentuk informasi atau keterangan mengenai pangan yang berbentuk gambaran, tulisan, kombinasi keduanya, atau bentuk lain yang disertakan pada pangan, dimasukkan ke dalam, ditempelkan pada, atau merupakan bagian dari kemasan pangan. Pangan kemasan harus memenuhi syarat keamanan, ini berarti proses pembuatannya perlu dilakukan secara berhati-hati dan wajib memenuhi standar keamanan pangan. Informasi bahan yang terkandung dalam kemasan dan kandungan gizinya sesungguhnya bisa diakses dengan mudah oleh konsumen melalui label kemasan. Informasi yang sekurang-kurangnya ada dalam label pangan adalah nama produk, daftar bahan yang digunakan, berat bersih atau isi bersih, nama dan alamat produsen, tanggal kedaluwarsa, dan nomor pendaftaran, serta kandungan zat gizi menjadi bagian penting dari label. Label tersebut harus tidak lepas dari kemasannya, tidak mudah luntur, dan terletak pada bagian yang mudah dilihat dan dibaca (Nurzakia Ddrajat, 2016: 3).

Berikut adalah beberapa ukuran untuk dimensi kemasan kue mulai dari bentuk bulat hingga persegi:

Tabel 19 Dimensi Kemasan Kue
Sumber packagingbee.com

Ukuran Kue	Dimensi Kotak (Inci)	Dimensi kotak (cm)
Bulat 6 inci	Ukuran 8 x 8 x 4	Ukuran 20,3 x 20,3 x 10,2
Bulat 8 inci	Ukuran 10 x 10 x 5	Ukuran 25,4 x 25,4 x 12,7
Bulat 9 inci	Ukuran 11 x 11 x 5	Ukuran 27,9 x 27,9 x 12,7
Bulat 10 inci	Ukuran 12 x 12 x 6	Ukuran 30,5 x 30,5 x 15,2
Bulat 12 inci	Ukuran 14 x 14 x 6	Ukuran 20,3 x 20,3 x 10,2
6 inci persegi	Ukuran 8 x 8 x 4	Ukuran 25,4 x 25,4 x 12,7
8 inci persegi	Ukuran 10 x 10 x 5	Ukuran 30,5 x 30,5 x 15,2
10 inci persegi	Ukuran 12 x 12 x 6	Ukuran 35,6 x 35,6 x 15,2
12 inci persegi	Ukuran 14 x 14 x 6	Ukuran 35,6 x 25,4 x 10,2

1. Faktor Perusak Pangan Dan Fungsi Kemasan

Unsur perusak dari alam pada umumnya dapat dikurangi pengaruhnya oleh kemasan inti. Panasnya udara sedikit di atas atau di bawah suhu rata-rata udara masih dapat ditanggulangi dengan kemasan, namun beda yang banyak harus dibantu dengan alat pendingin atau oleh sistem pergudangan/transportasinya. Yang dimaksud dengan unsur perusak, ialah semua unsur, apapun adanya, bila dia :

- a. Memang dapat merusak komponen produknya,
- b. Dapat merusak bila ada unsur lain,

- c. Dapat merusak bila bersama-sama dengan unsur lain, atau justru dia yang dirusak oleh unsur lain, atau dia sendiri rusak karena unsur waktu.

Kalau semua itu dapat berakibat pada penurunan mutu produknya, maka kesemuanya itu disebut unsur perusak. Unsur perusak menurut jenisnya dapat dibagi-bagi sebagai berikut:

- a. Dari alam:
 - 1) sinar matahari, terutama komponen sinar UV-nya
 - 2) panasnya suhu udara, juga panas buatan
 - 3) gas-gas dari udara, terutama gas oksigen
 - 4) lembabnya udara
 - 5) tekanan udara, terutama penurunan tekanan
 - 6) debu, air, terutama air laut.
- b. Dari mikroba:
 - 1) Bakteri,
 - 2) Ragi/kapang/jamur dsb.
- c. Dari produknya sendiri:
 - 1) Reaksi kimia yang belum berhenti,
 - 2) Reaksi biokimia yang belum berhenti,
 - 3) Reaksi alamiah produknya sendiri.
 - 4) Dari binatang: ngengat, serangga, tikus dan lainnya.
 - 5) Dari gaya mekanis: tekanan, desakan, hempasan, bantingan, gesekan, getaran, putiran, tusukan dsb.

Mikroba-mikroba dari luar jelas dapat dicegah untuk dapat menerobos kemasan. Mikroba yang telah berada dalam kemasan masih dapat ditekan laju pertumbuhannya atau kemampuan perusaknya dengan mencegah masuknya unsur peng-aktif mikroba tersebut, misal bertambahnya kelembaban, masuknya oksigen, atau masuknya sinar matahari, dan sebagainya. Terdapat unsur perusak dari sifat produknya sendiri, kemasan tidak dapat berbuat banyak. Dapat berbuat sesuatu asal didampingi dengan usaha-usaha lainnya. Juga

terhadap unsur perusak binatang, kemasan tidak dapat berbuat banyak. Bahkan kadang ada bahan kemasan yang disukai oleh binatang.

Unsur perusak gaya mekanis dapat dikurangi pengaruh perusaknya terutama dari keamsan transportasinya. Unsur perusak ini terutama timbul pada saat penimbunan di gudang dan pada saat di transportasikan/diekspor. Karena pada kesempatan ini topik pembicaraan kami adalah pada kemasan ekspor, dimana unsur perusaknya terutama adalah dari gaya mekanis, maka kemasan yang kami bicarakan bukanlah kemasan inti, tetapi kemasan transportasi, ialah kemasan yang tugas utamanya untuk melindungi produk dari perusakan gaya-gaya mekanis seperti yang telah diuraikan di atas.

2. Unsur Perusak Gaya Mekanis

Seperti yang telah diuraikan terdahulu, unsur perusak gaya mekanis dapat berupa tekanan – desakan- hempasan – guncangan – bantingan- gesekan – getaran – putaran – sobekan – tusukan, dsb. Gaya-gaya mekanis tersebut sebagian besar terjadi selama penyimpanan, transportasi dan bongkar-muat. Adanya gayagaya tersebut dan kerusakan yang ditimbulkan oleh gaya-gaya tersebut di atas pada umumnya mudah difahami. Namun ada beberapa jenis gaya atau gerakan selama pengangkutan yang tidak disadari kemampuan merusaknya. Misalnya gaya getaran dan gerakan ayunan di kapal. Getaran, terjadi pada hampir semua kejadian transportasi, yang berbeda hanya dalam kadarnya saja.

Getaran yang halus dapat merupakan gaya gesekan yang halus, kalau permukaan benda yang bergesekan kasar, tidak halus dan licin, maka permukaan yang kasar dan keras akan mengikis permukaan benda yang lebih lunak, yang dapat menyebabkan permukaan benda menjadi gurat, goresan-goresan bahkan sampai kulit terkelupas. Getaran yang lebih keras dapat berupa sinusoidal dengan frekwensi yang cepat.

Gaya bolak-balik ini dapat berakibat seperti gaya hempasan yang berkali-kali yang akibatnya dapat beberapa kali lebih besar dari gaya aslinya, apabila dikenakan secara statis. Atau dapat berupa getaran pada komponen bendanya sendiri, sehingga dapat cepat meletihkan komponen tersebut, yang dapat berakibat pada keretakan, yang akhirnya komponen benda tersebut dapat patah!

Gerakan yang sering tidak disadari daya merusaknya ialah gerakan ayunan yang sering timbul pada transportasi dengan menggunakan kapal laut, juga dengan kapal terbang! Gerakan ayunan ini dapat “dianggap” sebagai getaran dengan amplitudo yang besar, tetapi dengan frekwensi rendah. Pada barang-barang yang dimuat di atas dek paling atas, pada saat cuaca jelek gerakan ayunan dapat merupakan “getaran” yang mempunyai amplitudo sampai sebesar 20 m, dengan frekwensi sampai 10 kali per menit.

Pada saat titik balik, gaya hempasan yang besar dapat menimpa benda-benda yang terletak paling pinggir, lebih-lebih bila kemasan-kemasan tadi masing-masing tidak terikat kokoh pada tempatnya. Pada cuaca buruk, gaya yang terjadi di kapal tidak hanya ayunan gelombang yang kelihatan “nyaman” berayun-ayun, tetapi masih banyak jenis gerakan yang dapat berakibat fatal pada barang yang dibawanya, diantaranya : kapal mengangguk-angguk karena gelombang, oleng dan berayun kekanan dan kiri, terangkat dan terhempas, berputar haluan karena hantaman gelombang, bergulir dan sebagainya. Gayagaya tersebut datanganya tidak antri satu persatu, tetapi kadangkadang dapat datang bersamaan, yang dapat menghasilkan gaya kombinasi yang berupa gaya berganti secara mengejut.

3. Unsur Perusak Keadaan Dan Perubahan Keadaan Alam

Keadaan alam seperti suhu, sinar matahari, tekanan udara, lembab udara, dapat berubah secara mendadak selama perjalanan. Pada daerah tertentu perbedaan antara suhu di

malam hari dan siang hari cukup besar. Kadang-kadang juga terjadi hujan yang mendadak dan perubahan-perubahan mendadak lainnya. Perubahan yang mendadak ini dapat merupakan gejala yang biasa disebut *cycling*, artinya perubahan naik turun yang cukup besar yang terjadi di dalam waktu yang relatif singkat. Keadaan *cycling* ini dapat memberikan akibat yang lebih parah dari pada pembebanan yang lebih berat sekalipun, namun stabil.

Perubahan suhu atau tekanan udara yang mendadak tidak saja dapat memberikan keadaan *cycling*, tetapi dapat menciptakan hujan dalam. Seperti yang telah kita ketahui bersama, alam selalu menuju keadaan seimbang, kelembaban udarapun selalu akan menuju keadaan seimbang sesuai kondisi lainnya, yaitu suhu udara disekitarnya. Bila suhu udara turun mendadak, maka lembab udara yang seimbang untuk udara yang lebih panas sebelumnya tidak sesuai lagi untuk suhu udara sekarang yang lebih dingin, yaitu terlalu banyak, maka kelembaban udara harus diturunkan, yaitu dengan jalan mengembunkan beberapa titik air yang ada di udara, dan titiktitik air tersebut akan mengembun di dinding-dinding, lantai, langit-langit dan lain-lain permukaan. Kalau pengembunan cukup banyak, maka titik-titik air yang di langit-langit akan berjatuhan mirip titik-titik hujan, maka kami namai hujan dalam. Hujan dalam ini tidak hanya dapat terjadi didalam ruang peti-peti kemasan kita.

Air juga dapat datang dalam bentuk betul-betul air, yaitu dari deburan ombak yang menerjang tempat muatan kapal, juga air dari hujan yang membasahi barang-barang yang disimpan ditempat penimbunan yang terbuka. Tetapi barang yang disimpan di gudangpun dapat terkena air hujan, yaitu bila kebetulan jatuh hujan secara mendadak pada saat barang sedang dibongkar muat.

4. Kegunaan Kemasan Sebagai Pelindung Bagi Produk di dalamnya

Kegunaan kemasan pada produk pangan memiliki peranan yang sangat penting, di antaranya yaitu:

- a. Sebagai wadah bagi produk
- b. Memudahkan penyimpanan di gudang
- c. Mendukung proses pengiriman dan distribusi
- d. Melindungi produk di dalamnya
- e. Berfungsi sebagai sarana informasi dan promosi.

Kemasan berperan dalam memberikan perlindungan terhadap pengaruh faktor perusak dari luar. Sebagaimana diketahui, produk olahan yang telah selesai diproses akan mengalami penurunan mutu apabila dibiarkan di udara terbuka, karena terpapar oleh berbagai unsur perusak. Demikian pula, produk lain dapat rusak apabila disimpan di gudang atau didistribusikan tanpa menggunakan kemasan yang sesuai. Dengan demikian, kemasan memiliki fungsi untuk memperlambat laju kerusakan dan menjaga produk tetap berada dalam kondisi yang baik lebih lama.

Meskipun demikian, perlu ditekankan bahwa kemasan tidak berfungsi sebagai pengawet produk. Keawetan produk lebih ditentukan oleh proses pengolahan yang tepat serta pemilihan bahan baku yang bermutu. Peran kemasan hanya terbatas pada upaya mengurangi atau menghambat pengaruh negatif dari faktor perusak eksternal. Apabila unsur perusak telah berada di dalam produk—misalnya akibat kontaminasi mikroba, atau masih berlangsungnya reaksi kimia maupun biokimia—kemasan tidak mampu mencegah kerusakan tersebut. Lebih jauh, untuk produk yang memerlukan penyimpanan pada suhu rendah, kemasan semata tidak memadai; diperlukan sarana penyimpanan dingin sebagai pendukung agar mutu produk tetap terjaga.

5. Jenis-jenis Kemasan dan Penggunaannya

a. Kemasan Film/Plastik

Plastik dibuat dengan cara polimerisasi yaitu menyusun dan membentuk secara sambung menyambung bahan-bahan dasar plastik yang disebut monomer. Misalnya, plastik jenis PVC (Polivinil Chlorida), sesungguhnya adalah monomer dari vinil klorida. Disamping bahan dasar berupa monomer, di dalam plastik juga terdapat bahan non plastik yang disebut aditif yang diperlukan untuk memperbaiki sifat-sifat plastik itu sendiri. Bahan aditif tersebut berupa zat-zat dengan berat molekul rendah, yang dapat berfungsi sebagai pewarna, antioksidan, penyerap sinar ultraviolet, anti lekat, dan masih banyak lagi.

Kemasan plastik mulai diperkenalkan pada tahun 1900-an. Sejak itu perkembangannya berlangsung sangat cepat. Sesudah Perang Dunia II, diperkenalkan berbagai jenis kemasan plastik dalam bentuk kemasan lemas (fleksibel) maupun kaku. Beberapa jenis kemasan plastik yang dikenal antara lain polietilen, polipropilen, poliester, nilon, serta vinil film. Bahkan selama dua dasawarsa terakhir, pangsa pasar dunia untuk kemasan pangan telah direbut oleh kemasan plastik.

Mengapa plastik begitu banyak dipakai? Plastik memang mempunyai beberapa keunggulan sifat antara lain: ia kuat tetapi ringan, tidak berkarat, bersifat termoplastis, yaitu dapat direkat menggunakan panas, serta dapat diberi label atau cetakan dengan berbagai kreasi. Selain itu plastik juga mudah untuk diubah bentuk. Sesudah Perang Dunia II, berbagai jenis kemasan plastik fleksibel muncul dengan pesat. Sebagai bahan pembungkus, plastik dapat digunakan dalam bentuk tunggal, komposit atau berupa lapisan multilapis dengan bahan lain, (pakah itu antara plastik dengan plastik yang beda jenis, plastik dengan kertas atau lainnya). Kombinasi tersebut dinamakan aminasi. Dengan demikian, kombinasi dari berbagai jenis plastik dapat menghasilkan ratusan jenis kemasan.

1) Jenis Kemasan Film

- a) Politen/Polietilen (PE). Merupakan polimerasi adisi gas etilen dari hasil samping industri minyak. Ada tiga jenis, Low Density Polyethylene (LDPE) yang mudah dikelim dan murah, Medium Density Polyethylene (MDPE) yang lebih kaku dari LDPE dan lebih tahan suhu tinggi, dan High Density Polyethylene (HDPE) yang paling kaku dan tahan suhu tinggi (suhu 120°C). Sifat umum dari PE adalah mempunyai penampakan bervariasi dan transparan, berminyak; mudah dibentuk, lemas, gampang ditarik; daya rentang tinggi tanpa sobek; mudah dikelim panas; tidak cocok untuk bahan berlemak, gemuk, minyak; tahan terhadap asam, basa, alkohol, deterjen; untuk penyimpanan beku (- 50°C); transmisi gas cukup tinggi (untuk makanan beraroma); serta kedap air dan uap air.

- b) Poliester/Polietilen Tereptalat (PET). Biasa digunakan untuk kemasan buah kering, makanan beku dan permen. Sifat umumnya antara lain transparan, bersih, jernih; adaptasi suhu tinggi (suhu 300°C) sangat baik; permeabilitas uap air dan gas sangat rendah; tahan pelarut organik; serta tidak tahan asam kuat, phenol, benzil alkohol.

- c) Polipropilen (PP). Syarat utama PP antara lain ringan, mudah dibentuk, transparan, jernih (kemasan kaku tidak transparan); kekuatan tarik lebih besar dari PE, suhu rendah, rapuh, mudah pecah; lebih kaku dari PE, tidak mudah sobek; permeabilitas uap air rendah, permeabilitas gas sedang; tahan suhu tinggi (150°C) terutama untuk makanan sterilisasi; titik leleh tinggi, sulit dibuat kantung; tahan terhadap asam kuat, basa dan minyak; pada suhu tinggi bereaksi dengan benzena, siklen, toluen, terpentin, asam nitrat kuat.

- d) Polistirene (PS). Sifat utamanya adalah kekuatan tarik dan tidak mudah sobek; titik lebur rendah (80°C); tahan asam, basa; terurai dengan alkohol, ester, keton, klorin, hidrokarbon aromatik; permeabilitas uap air dan gas sangat tinggi; mudah dicetak, licin, jernih, mengkilap; keruh jika kontak dengan pelarut, mudah menyerap pemlastik; afinitas tinggi terhadap debu dan kotoran; serta baik untuk bahan dasar laminasi dengan logam.
- e) Polivinil Klorida (PVC). Ada tiga jenis yaitu plasticized vinyl chloride, vinyl co polimer, dan oriented film. Sifat umumnya adalah tembus pandang; permeabilitas gas dan uap air rendah; tahan terhadap minyak, alkohol dan petroleum; kekuatan tarik tinggi, tidak mudah sobek; dapat dipengaruhi hidrokarbon aromatik, keton, aldehid, ester, dan lain-lain; serta mempunyai densitas $1.35 - 1.4\text{g/cm}^3$.
- f) Saran/Poliviniliden Klorida (PVDC). Sifat umum PVDC saran antara lain adalah transparan, luwes, jernih, beragam; tahan terhadap bahan kimia, asam, basa, minyak; sekat lintasan yang baik untuk sinar UV; permeabilitas gas dan uap air sangat rendah; tahan terhadap pemanasan kering atau basah; serta tidak baik untuk kemas beku. Sedangkan sifat umum PVDC cryovac, yakni mempunyai permeabilitas uap air dan gas rendah; mengkerut jika kena panas; tahan suhu rendah ($- 40^{\circ}\text{C}$); tahan tekanan tinggi (vakum); mudah dicetak, licin, transparan; tidak mudah dibakar; mudah dikelim panas.
- g) Selopan. Sifat umum selopan adalah transparan, terang; tidak termoplastik, tidak bisa direkat dengan panas; tidak larut air, minyak, tidak melalukan O_2 ; mudah retak pada RH dan suhu rendah; mudah dilaminasi; mudah dirobek; dan mengkerut pada suhu dingin. Ada beberapa kode atau jenis selopan, yaitu A/B (Anchored); C (Colored); D (du Pont); L (kedap air sedang); M (kedap uap air); O (dilapisi sebelah); P (tidak

dilapisi); R (dilapisi dengan vinil); S (direkat dengan panas); T (tembus pandang); V, X/K (dilapisi dengan polimer saran); WO (White Opaque).

- h) Film Plastik. Contoh dari plastik film adalah film larut air dan dapat dimakan, yaitu amilosa pada bungkus permen dan sosis; selulosa asetat butirat, selulosa asetat propionat; selulosa nitrat dan selulosa triasetat; klorotrifluoroetilen (peralatan bedah); etilen buten (mirip HDPE); fluoro karbon Cookies | 53 (teflon, tahan bahan kimia); ionomer (kemasan vakum); polivinil alk (untuk produk kering); polietilen oksida (kemasan tepung); polialomer (karakter antara HDPE dan PP); dan Hfilm (toleransi terhadap suhu cukup besar, sekitar 269 - 400°C, tahan terhadap radiasi sinar X).

2) Kemasan Film Untuk Makanan Dan Minuman

- a) Produk Susu. Kemasan yang terbaik adalah LDPE dan HDPE. LDPE digunakan dengan cara membentuknya mengisi dan di-seal, sedangkan HDPE digunakan untuk ukuran besar. Untuk produk keju lebih baik digunakan nilon/PE, selulosa/PE, PET/PE, selo/saran/PE, PET/saran/PE, nilon/PE.
- b) Daging dan Ikan. Daging segar lebih baik dikemas dengan PVC/selopan, sehingga terlahat cerah, untuk daging beku digunakan LDPE. Kemasan etilen vinil asetat/PE digunakan untuk produk unggas. Untuk produk daging masak, bacon, awetan digunakan kemasan PE/PVDC/PA, PE/PET dimetalisasi, PE/aluminium foil/PET, PET/saran/PE atau saran/nilon/PE (terutama untuk daging awetan). Dan untuk ikan beku digunakan HDPE dan LDPE.
- c) Produk Roti. Untuk produk cake atau bolu digunakan selulosa berlapis/OPP untuk mencegah apek. Biskuit menggunakan kemasan selulosa berlapis/PP, sedangkan keripik kentang digunakan kemasan netralisasi.

- d) Makanan Kering dan Serelia. Untuk makanan kering dan serelia digunakan LDPE dilapis kertas, LDPE/aluminium foil, Cookies foil/LDPE/kertas, PET/PE, dan atau kertas/aluminium foil/PE.
- e) Buah dan Sayur Segar. Untuk buah dan sayur segar digunakan polistiren busa, LDPE, EVA, ionomer/PVC. Bisa juga digunakan film stretch dan PE untuk mengendalikan atmosfer.
- f) Kopi. Untuk kopi digunakan kemasan foil atau poliester yang dimetalisasi dan PE, PET/saran/PE, nilon/saran/PE, OPP/saran/PE, dan OPP/aluminium foil/PE. Untuk kopi instan bisa digunakan kemasan PVDC melapis PVC.
- g) The. Untuk teh digunakan kemasan selopan/PE, Pet/PE, kertas/aluminium foil/PE, OPP/ PVDC/PE, dan LDPE/PVC/LDPE untuk mencegah ketengikan, kehilangan aroma dan CO₂.

b. Kemasan Logam

1) Perkembangan Kemasan Logam

Wadah logam sebagai prestise untuk pengawetan pangan. Teknik pengalengan:

- a) 1809: Nicholas Appert (era Napoleon Bonaparte)
- b) 1810: Aspek legislasi – l’art de conserver kotak kaleng – Peter durant (UK)
- c) 1817: Industri pengalengan – W. Underwood (USA)
- d) 1819-1926: Ekspedisi ke kutub utara
- e) <1900: Pembuka kaleng secara manual
- f) 1866: Pembuka kaleng dengan kunci putar
- g) 1875: Pembuka kaleng system ungkit
- h) 1899: Kaleng Aerosol

Karakteristik kemas logam antara lain konduktor tinggi, dapat ditempa, kilap logam, tidak tembus pandang, densitas tinggi dan padat. Keunggulan kemas kaleng antara lain kekuatan mekanik besar, barrier tinggi sehingga hermetis, toksisitas rendah, tahan kondisi ekstrim dan permukaan ideal untuk pelabelan.

2) Tin Plate dan TFS

Jenis kaleng dibedakan berdasarkan komponen pelapisan, cara pelapisan, dan komponen baja utama, sehingga ada yang disebut kaleng pelat timah, kaleng TFS, kaleng 3 lapis dan kaleng lapis ganda. Kandungan Sn harus 1-1.25% dari berat kaleng. Cara pelapisan bisa dengan celup atau elektrolisa. Tipe kaleng antara lain N: ditambah 0.02% nitrogen untuk meningkatkan daya kaku dan untuk produk berkarbonat; D: ditambah lapisan alumunium; dan 2 CR: cold reduce lebih ringan, dan untuk bir dan sari buah.

Lapisan enamel merupakan lapisan non logam pada kaleng, melapisi metal (mencegah korosi), melindungi kontak langsung dengan produk. Enamel dalam berfungsi untuk mencegah korosi, sedangkan enamel luar berfungsi untuk mencegah korosi dan untuk dekorasi.

3) Alumunium dan Alufo

Alumunium merupakan jenis logam yang lebih ringan dari baja, daya korosif rendah, mudah dibengkokkan, mampu menahan masuknya gas, tidak berbau dan tidak berasa, dan sulit disolder sehingga sambungan tidak rapat. Penggunaan alumunium secara komersial, alumunium murni: kurang menguntungkan; perlu penambahan komponen campuran untuk memperbaiki sifat-sifatnya dan meningkatkan daya tahan korosi; bahan campuran (alloy) antara lain tembaga 0.15%, magnesium, mangan, khromium 0.1-0.3%, besi, seng dan titanium; manfaat lain alumunium untuk tutup kaleng (tutup

datar, penutup tipe mahkota, tutup sistem pembuka tarik, tutup sistem pembuka cincin) dan tube logam lunak (collapsible tube).

Aluminium foil (alufo) merupakan bahan kemas dari lembaran aluminium yang padat dan tipis dengan ketebalan <0.15 m. mempunyai Tingkat kekerasan berbeda, Dimana tanda Oberarti sangat lunak; H-n: keras (semakin tinggi bilangan, maka semakin keras). Kemasan ini hermetis, tidak tembus Cahaya, fleksibel, dan dapat digunakan sebagai bahan pelapis atau penguat dilapisi dengan plastic atau kertas.

Retort pouch merupakan kemasan yang tahan suhu sterilisasi; mempunyai daya simpan tinggi; kuat; tidak mudah sobek/tertusuk; teknik penutupan mudah; contoh: PP-Alufo-PET. Penggunaan aluminium untuk kemasan pangan antara lain untuk produk buah-buahan, produk sayuran, produk daging, produk ikan, kerrang, produk susu, dan minuman.

4) Kemasan Aerosol

Kemasan ini terdiri dari tiga bagian utama yaitu produk cair, propelan pendorong cairan dan gas. Jenis kemasan aerosol ditentukan berdasarkan komposisi bahan (produk, propelan dan gas) dan mekanisme pengeluaran produk.

- a) Aeosol satu fase. Terdiri dari produk cair dan gas propelan dengan jumlah sama banyak. Gas propelan menekan produk sehingga produk keluar melalui pipa dip dan membentuk seperti busa.
- b) Aerosol dua fase. Terdiri dari propelan cair yang larut dalam produk (emulsi produkpropelan) dan gas/uap.
- c) cerosol tiga fase. Terdiri dari propelan cair, produk (mengambang pada propelan) dan gas/uap. Bentuk akhir produk (busa atau kabut) dan ukuran partikel tergantung pada katup wadah aerosol. Kombinasi lainnya yaitu ukuran mulut katup, pipa dip dan kran uap.

Kemasan aerosol berdasarkan bahan kemasan:

- a) Kemasan aerosol logam. Bahan yang digunakan alumunium, palt timah dan baja nirkarat. Pipa dip umumnya dari plastik. Tahan tekanan tinggi (kemasan pecah pada tekanan > 20 atm). Kemasan aerosol alumunium untuk produk farmasi dan parfum. Kemasan aerosol plat timah beresiko terjadi karat terutama untuk produk alkali asam kuat. Kemasan aerosol baja nirkarat untu produk kecil (mahal), dilapisi enamel (vinil, epoksi).
- b) Kemasan aerosol gelas. Kemasan ini tidak bereaksi dengan bahan kimia; cocok untuk produk yang mempnyai daya korosif tinggi; dapat menampilkan produk (promosi); variasi model/bentuk banyak: pipa dip umumnya plasti, sedangkan katup aerosol plastik/karet.
- c) Kemasan aerosol plastic. Bahannya adalah asetal, nilon, propilen; kurang berkembang, diperbaiki dengan kemas aerosol gelas dilapisi plastik; kurang cocok untuk produk pangan, terdapat masalah dengan alkohol, minyak atsiri dan propelan.
- d) Tube Logam Lunak (Collapsible Tube). Tahun 1841 dikenal tube logam timah putih (kemasan cat minyak). Tahun 1895 digunakan untuk 58 l Cookies kemasan pasta gigi (dominan). Biasanya untuk pangan: saus tomat, mayonaise, mustard; pengisian produk mudah; ringan; tidak mudah pecah; permukaan licin sehingga dekorasi mudah; mudah ditutup rapat sehingga kontaminasi rendah. Bahan bakunya adalah logam yang dapat dilenturkan pada suhu kamar, umumnya timah, timbal dan alumunium.
- e) Drum Dan Wadah Logam Lain. Drum baja/campuran logam untuk minyak goreng, minyak tanah, bensin dan bahan kimia. Kadang terdapat drum dari karton, plastik dan

campuran bahanbahan kemasan, isinya kira-kira 250 L. Pada drum terdapat simpay (gelang gelinding) agar mudah dipindahkan. Bagian tertutup terdapat dua lubang yaitu lubang kecil untuk lubang angin dan lubang besar untuk dapat dipasang kran.

- f) Wadah Logam Lain. Jemblung: kaleng besar dengan seng untuk kerupuk, produk kering, Kaleng/blek: bentuk kubus, bahan plat timah dengan atau tanpa enamel, untuk minyak goreng dan minyak atsiri, Silinder kecil: dari plat timah, Ember: dari palt timah, seng, Kemas logam kertas majemuk (komposit)

c. Kemasan Kayu

Kayu, terutama untuk negara-negara yang mempunyai hutan yang melimpah, masih dipakai sebagai kemasan, yaitu kemasan transportasi. Kemasan transportasi dari kayu dapat berupa peti kayu penuh, peti kayu kerangka, peti kayu tipis, pallet dan lain sebagainya. Untuk negara-negara maju, kayu-kayu bekas kemasan merupakan masalah yang cukup merepotkan dalam upaya pembuangan atau pemunahannya. Namun kemasan kayu yang dalam bentuk peti kerangka atau peti-peti yang menggunakan papan-papan kayu yang tipis dan ringan masih terus dipakai, yaitu untuk:

- 1) buah-buah segar,
- 2) sayur-sayuran segar,
- 3) ikan segar dan lain sebagainya.

Banyak negara maju yang mensyaratkan untuk melakukan suatu treatment terhadap kayu-kayu yang dipergunakan untuk kemasan yang dipakai untuk barangbarang yang dikirim ke negeri tersebut. Negara yang dikenal sangat ketat dalam hal ini adalah Australia. Kayu sebenarnya suatu bahan kemasan yang kuat dan dapat dipakai secara ekonomis, apabila teknologi pembuatannya yang dipakai tepat.

Masalahnya dibanyak negara berkembang penghasil kayu, kemasan peti kayu sudah lama dibuat dan dipergunakan secara tradisional, sehingga pembuatan yang benar secara ilmiah, seperti misalnya:

- 1) pemilihan atau pemakaian jenis kayu yang sesuai,
- 2) tidak diperkenankannya memakai papan kayu bekas,
- 3) kontrol terhadap kandungan air dari kayu yang dipergunakan,
- 4) kontruksi sambungan yang benar,
- 5) pemilihan paku yang benar, dan
- 6) cara pemakuan yang benar.

Sering dianggap terlalu merepotkan, memakan waktu dan “mahal”. Hal ini sebagian besar karena mereka tidak mengetahui akibat-akibat apa yang terjadi atas peti kayu yang mereka pergunakan untuk ekspor.

1) Pemilihan Jenis Kayu yang Dipakai

Pada dasarnya tidak ada ketentuan khusus untuk memilih jenis kayu untuk keperluan kemasan. Karena pada dasarnya kekuatan kemasan dari kayu tidak ditentukan hanya oleh jenis kayunya saja, tetapi juga oleh:

- a) Tebalnya kayu yang dipakai,
- b) Cara persiapan pengerjaan dan
- c) Cara pemasangan/pemakuannya.

Jenis kayu, secara garis besar dapat dibagi menjadi dua, yaitu:

- a) Kayu lunak, berasal dari tumbuhan berdaun jarum,
- b) Kayu keras, berasal dari tumbuhan berdaun lebar.

Sebenarnya kualitas kayu dapat dibedakan dari:

- a) Berat jenisnya, kg/m^3
- b) Kekuatan bengkok, kg/cm^2
- c) Kekuatan pemampatan, kg/cm^2
- d) Kekuatan menahan paku
- e) Daya tahan pecah
- f) Kemudahan dikerjakan

g) Keawetan terhadap kelapukan dll.

Untuk keperluan kemasan, tidaklah seharusnya semua komponen dari kemasan dibuat dari kayu yang sejenis. Justru untuk ekonomisnya, jenis kayu yang dipakai untuk setiap komponen dari kemasan kayu disesuaikan dengan tugas dari masing-masing komponen tersebut. Berat jenis kayu adalah faktor yang penting, karena berat jenis dari kayu dapat menunjukkan beberapa sifat utama dari kayu, misalnya:

- a) Kekuatan kayu,
- b) Daya tahan paku,
- c) Besarnya pengkerutan, waktu kayu mengering, dan sebagainya.

d. Kemasan Kertas, Karton Dan Kardus

1) Pulp Kertas

Pulp kayu lunak umumnya memiliki panjang serat sekitar 0,25 inci, sedangkan pulp kayu keras memiliki panjang serat lebih pendek, yaitu kurang dari 0,10 inci. Perbedaan panjang serat ini berpengaruh terhadap sifat mekanis kertas yang dihasilkan, di mana serat panjang cenderung memberikan kekuatan lebih baik.

a) Jenis-jenis Kertas Untuk Kemasan

- Kertas Kraft. Kertas ini terbuat dari kayu lunak melalui proses sulfat. Karakteristik utamanya adalah memiliki kekuatan yang tinggi sehingga banyak digunakan dalam kemasan.
- Kertas Krep. Dihasilkan dengan melewati kertas secara perlahan ke dalam press rolls pada tahap akhir pembuatannya. Proses ini menghasilkan tekstur keriput atau kerisut pada kertas.
- Kertas Glasin dan Kertas Tahan Minyak. Kertas jenis ini memiliki permukaan licin serta tahan terhadap lemak dan minyak, namun tidak tahan terhadap air karena dilapisi

lilin. Untuk meningkatkan fungsinya, dapat ditambahkan bahan tambahan seperti plastisizer (untuk produk lengket), antioksidan, maupun penghambat pertumbuhan kapang. Kertas glasin secara khusus dapat digunakan sebagai pembungkus produk berminyak.

- Kertas Lilin (Wax Paper). Hampir semua jenis kertas dapat dilapisi lilin, baik saat proses pembuatan maupun pada tahap akhir (finished sheet). Bahan dasar pelapis berupa parafin yang dicampur dengan polietilena (PE), microcrystalline wax, atau petrolatum. Terdapat dua jenis, yaitu kertas lilin kering (dilapisi lilin kemudian dilewatkan heat roller) dan kertas lilin basah (lilin mengeras di permukaan kertas). Kertas lilin umumnya dilapisi pada satu hingga dua sisi, memiliki biaya produksi rendah, tahan minyak, serta dapat dikelim panas.
- Daluang (Corrugated Fiber Board/CFB). Terdiri atas linerboard (dari kayu lunak/pinus) dan karton bergelombang (dari kayu keras dengan proses sulfat). Daluang banyak digunakan dalam industri sebagai kemasan primer, sekunder, maupun tersier.
- Chipboard. Diproduksi dari bahan kertas koran atau kertas bekas yang dimasak kembali. Dapat dihasilkan dalam bentuk kertas tipis/ringan maupun kertas tebal seperti karton lipat.
- Soluble Paper. Merupakan kertas yang dapat larut dalam air. Salah satu merek dagangnya adalah Dissolvo (oleh Gilbreth Co., USA). Misalnya, Dissolvo A dapat larut dalam larutan basa 2–5% tetapi tidak larut dalam air tanpa alkali. Jenis kertas ini dilarang digunakan untuk membungkus makanan oleh Food and Drug Administration (FDA).

- Kertas Plastik (Synthetic Paper). Merupakan modifikasi plastik yang dibuat menyerupai kertas. Contohnya adalah Q-kote (lapisan polistiren dua sisi) dan Q-per (permukaan kertas diolesi larutan yang mengandung stiren). Produk ini pertama kali ditemukan oleh Japan Synthetic Paper Co. Kertas plastik memiliki sifat tahan minyak, tahan air atau kelembapan, serta tidak mudah ditumbuhi kapang. Oleh karena itu, sering disebut sebagai kertas sintetis.

b) Karton Lipat

Merupakan kemasan yang populer karena pemakaian luas, bahan ekonomis, butuh ruangan sedikit untuk penyimpanan, dapat dibuat berbagai bentuk dan ukuran, dapat dicetak, ukuran kecil, tebal karton 0.014-0.032 in dan relatif kuat. Salah satu atau kedua sisi karton dapat diputihkan dengan cara solid bleached sulfate board dan sulfite board. Macam produk yang dikemas menentukan jenis bahan dan model. Dalam perdagangan dikenal sebagai FC (Folding Carton). Kadang dilaminasi dengan plastik; Lapisan luar untuk cetak atau promosi; dan lapisan dalam untuk meningkatkan daya tahan minyak.

c) Kertas Komposit

Kertas komposit merupakan jenis kertas atau karton yang dipadukan dengan bahan kemasan lain, seperti plastik, logam, maupun kombinasi keduanya. Jenis kertas ini memiliki keunggulan berupa daya rapuh yang rendah, tingkat kekakuan yang rendah, serta kekuatan bahan yang tinggi. Konstruksi kemasan komposit:

- Bentuk Spiral. Tersusun atas beberapa lapisan bahan yang berbeda dengan sambungan yang saling bertumpang tindih pada sudut tertentu.

- Bentuk Cuping Dijahit (Lapisan Seam). Dibuat dari bahan berlapis (laminated), kemudian dipotong sesuai pola dan disambung pada bagian tertentu.
- Komposit Gulung. Terdiri dari beberapa lapisan bahan yang berbentuk kumparan.

Kemasan komposit banyak digunakan pada produk pangan seperti jus sitrun, konsentrat sari buah, rempah-rempah, dan sup kering. Selain itu, pada sektor non-pangan, kemasan ini dimanfaatkan untuk pengemasan bahan kimia maupun obat-obatan pertanian. Untuk meningkatkan kualitas, kemasan komposit dapat dilapisi dengan foil atau bahan tambahan lain sehingga memiliki ketahanan terhadap tekanan vakum pada suhu 50 °C.

d) Kemasan Karton Gelombang

Kotak Karton Gelombang, untuk selanjutnya akan disingkat dengan KKG, adalah suatu kemasan yang modern. KKG untuk banyak hal dapat menggantikan peti kayu. Kelebihan KKG terhadap peti kayu antara lain:

- KKG kosong memerlukan ruang penyimpanan yang jauh lebih sedikit.
- KKG kosong dapat disimpan relatif lebih lama (jarang membawa kutu/jamur, jadi tidak mudah dimakan kutu/tumbuh jamur; tidak berubah ukuran).
- Ukurannya dapat lebih konsisten.
- Toleransi ukuran dapat lebih ketat.
- Dapat dicetak dengan hasil yang lebih bagus.
- Dapat dilapisi dengan warna putih, sehingga hasil cetaknya dapat lebih bagus lagi.
- Efisiensi pemakaian bahan lebih baik.
- Bahan-bahan sisa mudah untuk didaur ulang

e. Kemasan Gelas

Kemasan berbahan gelas merupakan salah satu jenis kemasan tertua yang digunakan manusia. Berdasarkan catatan sejarah, gelas telah dimanfaatkan sejak sekitar tahun 6000 SM di Mesir. Pemanfaatan gelas sebagai wadah dimulai pada tahun 1870, dan khusus sebagai wadah susu segar pada tahun 1884. Produksi botol gelas dalam skala besar dimulai pada tahun 1892, kemudian berkembang dengan didirikannya pabrik semi otomatis pada tahun 1896, dan pabrik penuh otomatis pada tahun 1907. Sejak saat itu, kemasan gelas mampu mencapai pangsa pasar sekitar 20% dari total kemasan. Perkembangan selanjutnya menghadirkan alternatif kemasan lain, seperti botol plastik besar (misalnya botol gamma), kemasan fleksibel modern (seperti retort pouch), hingga teknologi kemasan tinggi (seperti aseptic packaging).

1) Keunggulan Gelas

- a) Bersifat inert (tidak bereaksi dengan bahan yang dikemas), tahan terhadap asam, basa, dan kondisi lingkungan.
- b) Dapat dibuat transparan atau gelap sesuai kebutuhan.
- c) Memiliki bentuk yang stabil selama pemakaian.
- d) Tidak berbau dan tidak memengaruhi bahan yang dikemas (tidak terjadi migrasi).
- e) Merupakan barrier yang baik terhadap uap air, air, maupun gas-gas lainnya.

2) Kelemahan Gelas

- a) Rapuh dan mudah pecah.
- b) Memiliki bobot relatif besar sehingga meningkatkan biaya distribusi dan transportasi.
- c) Membutuhkan kemasan sekunder untuk perlindungan tambahan.
- d) Proses produksinya membutuhkan energi yang besar.
- e) Untuk mengatasi kelemahan tersebut, dikembangkan kemasan plastik dengan sifat menyerupai gelas, yang dikenal sebagai botol gamma.

Botol gamma merupakan kemasan plastik yang meniru sifat fungsional botol gelas, tetapi lebih ringan dan fleksibel. Keunggulannya antara lain:

- a) Bagian leher botol lebih mudah diatur dalam cetakan (baik bermulut sempit maupun lebar).
- b) Tingkat kekakuan dapat disesuaikan (semi-rigid atau rigid).
- c) Transparansi dapat diatur, baik gelap maupun terang.

Hasil uji transmisi oksigen selama 12 bulan menunjukkan perbedaan yang signifikan: botol gelas = 0 ml, botol gamma = 1 ml, dan botol plastik konvensional = 12 ml. Botol gamma juga memiliki beragam jenis tutup, misalnya yang dapat disendok, dituang, maupun dipijit, sehingga fungsionalitasnya lebih fleksibel dibandingkan kemasan gelas biasa.

f. Pengemasan Aseptik

Tujuan utama sistem pengolahan dan pengemasan aseptik adalah menghasilkan produk dengan kondisi steril komersial. Pada sistem ini, produk dan kemasan disterilkan secara terpisah, kemudian digabungkan dalam proses berkesinambungan. Faktor kritis yang harus diperhatikan adalah keberadaan sistem pengawasan otomatis yang dapat menjamin konsistensi kondisi aseptik. Prinsip dasar pengemasan aseptik meliputi peralatan pengolahan dan pengemasan yang dipelihara dalam kondisi steril, produk yang telah melalui proses sterilisasi komersial, kemasan dalam kondisi steril, serta lingkungan pengisian yang steril. Selain itu, monitoring, pencatatan, dan pengawasan terhadap faktor-faktor kritis juga harus dilakukan secara ketat agar kualitas dan keamanan produk tetap terjamin.

1) Sistem Pengolahan Aseptik

Produk cair dipindahkan menggunakan sistem pompa dengan pengaturan laju aliran yang diawasi oleh alat pencatat otomatis. Proses meliputi tahapan pemanasan, penentuan waktu tinggal (holding time) pada suhu tinggi, pendinginan, serta perlengkapan sterilisasi peralatan. Katup pengaman dipasang untuk menjamin keamanan aliran produk.

a) Sterilisasi Pra-Produksi

- Peralatan disterilisasi menggunakan uap jenuh (untuk tangki besar) atau air panas.
- Diperlukan termometer atau thermocouple sebagai pengendali suhu.

b) Pengawasan Aliran

Waktu sterilisasi sangat bergantung pada kecepatan aliran produk (timing pump).

c) Pemanasan Produk

- Pemanasan langsung: dilakukan dengan injeksi uap atau infusi. Keunggulannya adalah waktu pemanasan singkat, perubahan organoleptik minimal, serta mencegah gosong. Kelemahannya adalah terjadinya kondensasi uap sehingga volume meningkat.
- Pemanasan tidak langsung: menggunakan alat pemindah panas, seperti tipe pelat, tipe tabung, tipe berpengikis permukaan, atau sistem produk ke produk.

d) Tabung Penampung (Hold Tube)

Hal yang perlu diperhatikan:

- Kemiringan $< 0,25$ in/ft.
- Diameter dan panjang konstan.
- Mudah dibersihkan dan bebas kondensat.
- Dilengkapi isolator pada dinding tabung.
- Pemanasan dari luar tabung harus dihindari.
- Tekanan produk lebih besar daripada tekanan uap.
- Monitoring suhu dilakukan pada dua lokasi: sensor pengawas (sisi dalam tabung) dan termometer raksa (sisi luar tabung).

e) Pendinginan Produk

- Menggunakan sirkulasi energi (pemanasan tidak langsung).
- Menggunakan ruang vakum (pemanasan langsung).

f) Menjaga Sterilitas Produk

- Tangki penampung aseptik: berkapasitas besar, laju aliran sesuai kebutuhan, serta disuplai udara steril untuk mengurangi risiko kontaminasi.
- Katup pembagi aliran otomatis: mencegah kesalahan aliran produk, mudah disterilkan, dan mudah dioperasikan.
- Zona aseptik: harus selalu dipelihara dengan ketat.

g) Jenis Kemasan Aseptik

- Kemasan kaku pra-bentuk (kaleng logam, kaleng komposit, plastik, gelas, drum).
- Kemasan plastik dan karton berlaminasi.
- Kemasan kertas berlaminasi sebagian.
- Kemasan yang dibentuk dengan metode pemanasan – pengisian – pengeliman.
- Kemasan kantong pra-bentuk.
- Kemasan yang dibentuk dengan metode penghembusan.

h) Inkubasi

- Dilakukan secara rutin sesuai standar inspeksi USDA.
- Sampel uji harus representatif.
- Hasil uji dicatat dan disimpan sebagai dokumentasi mutu.

2) Sistem Pengemasan Aseptik

Lingkungan pengemasan harus steril, demikian pula kemasannya. Produk diisi secara aseptik, kemudian dikunci secara hermetis. Monitoring dan pengawasan faktor kritis merupakan kewajiban.

a) Metode Sterilisasi Kemasan:

- Panas: Panas basah (uap, air panas) dan panas kering (udara panas, microwave, inframerah).
- Bahan kimia: Hidrogen peroksida (H_2O_2) 35%, dengan residu $< 0,5$ ppm.

- Radiasi energi tinggi: sinar ultraviolet, sinar gamma.

Metode tersebut harus memperhatikan aspek keamanan dan efektivitas.

3) Pencatatan Produksi

- a) Pencatatan mencakup log produksi serta diagram proses sistem pengolahan, pengemasan aseptik, dan tangki produk steril.
- b) Informasi ditulis dengan jelas menggunakan tinta permanen.
- c) Harus mencerminkan keseluruhan periode proses.

4) Integritas Kemasan

- a) Inspeksi dan uji dilakukan untuk memastikan kondisi kemasan tetap prima selama penanganan, distribusi, dan penyimpanan.
- b) Bagian dari penerapan Good Manufacturing Practices (GMP), termasuk Quality Control (QC) dan Quality Assurance (QA).
- c) FDA dan USDA mensyaratkan adanya prosedur inspeksi berkala.

5) Fungsi Kemasan Produk

Banyak Perusahaan yang sangat memperhatikan pembungkus suatu barang sebab mereka menganggap bahwa fungsi kemasan tidak hanya sebagai pembungkus, tetapi jauh lebih luas dari pada itu. Simamora (2007) mengemukakan pengemasan mempunyai dua fungsi yaitu:

a) Fungsi protektif

Berkenaan dengan proteksi produk, perbedaan iklim, prasarana transportasi dan saluran distribusi yang semua berimbas pada pengemasan. Dengan pengemasan protektif, para konsumen tidak perlu harus menanggung resiko pembelian produk rusak atau cacat.

b) Fungsi promosional

Peran kemasan pada umumnya dibatasi pada perlindungan produk. Namun kemasan juga digunakan sebagai sarana promosional. Menyangkut promosi, Perusahaan mempertimbangkan preferensi konsumen menyangkut warna, ukuran, dan penampilan.

Sedangkan menurut Kotler (1999:228) terdapat empat fungsi kemasan sebagai suatu alat pemasaran, yaitu:

- a) Self service. Kemasan semakin berfungsi lebih banyak lagi dalam proses penjualan, Dimana kemasan harus menarik, menyebutkan ciri-ciri produk, meyakinkan konsumen dan memberi Kesan menyeluruh yang mendukung produk.
- b) Consumer offluence. Konsumen bersedia membayar lebih mahal bagi kemudahan, penampilan, ketergantungan dan prestise dari kemasan yang lebih baik.
- c) Company and brand image. Perusahaan mengenal baik kekuatan yang dikandung dari kemasan yang dirancang dengan cermat dalam mempercepat konsumen mengenali Perusahaan atau merek produk.
- d) Innovational opportunity. Cara kemasan yang inovatif akan bermanfaat bagi konsumen dan juga memberi keuntungan bagi produsen.

Selain berfungsi sebagai media pemasaran, kemasan juga memiliki beberapa fungsi lain, yaitu sebagai berikut: kemasan melindungi produk dalam pergerakan. Salah satu fungsi dasar kemasan adalah untuk mengurangi terjadinya kehancuran, busuk, atau kehilangan melalui pencurian atau kesalahan penempatan. Kemasan memberikan cara yang menarik untuk menarik perhatian kepada sebuah produk dan memperkuat citra produk. Kombinasi dari keduanya, marketing dan logistic Dimana kemasan menjual produk dengan menarik perhatian dan mengkomunikasikannya. Memberikan kemudahan saat membawanya, menampilkan produk yang siap jual, informasi dan komunikatif.

- 6) Syarat-syarat dalam membuat kemasan yang baik
 - a) Harus dapat melindungi produk dari kotoran dan kontaminasi sehingga produk tetap bersih.
 - b) Harus dapat melindungi dari kerusakan fisik, perubahan kadar air, gas dan penyinaran (Cahaya).
 - c) Mudah untuk dibuka/tutup, mudah ditangani serta mudah dalam pengangkutan dan distribusi.
 - d) Efisien dan ekonomis khususnya selama proses pengisian produk kedalam kemasan.
 - e) Harus mempunyai ukuran, bentuk dan bobot yang sesuai dengan norma atau standar yang ada, mudah dibuang dan mudah dibentuk atau di cetak.
 - f) Dapat menunjukkan identitas, informasi dan penampilan produk yang jelas agar dapat membantu promosi atau penjualan.

7) Faktor-faktor penting yang harus ada dalam kemasan

a) Faktor pengamanan

Melindungi produk terhadap berbagai kemungkinan yang dapat menjadi penyebab timbulnya kerusakan barang.

b) Faktor ekonomi

Perhitungan biaya produksi yang efektif, termasuk pemilihan bahan, sehingga biaya tidak melebihi proporsi manfaatnya.

c) Faktor komunikasi

Sebagai media komunikasi yang menverminkan produk, citra merek, dan juga sebagai bagian dari promosi.

d) Faktor estetika

Keindahan merupakan daya Tarik visual yang mencakup pertimbangan penggunaan warna, bentuk, merek/logo, ilustrasi, huruf, dan tata letak untuk mencapai mutu daya Tarik visual secara optimal.

e) Faktor identitas

Secara keseluruhan, kemasan harus berbeda dengan kemasan lain, agar mudah dikenal dan membedakannya dengan produk-produk lain.

f) Faktor pendistribusian

Mudah didistribusi dari pabrik ke distributor atau pengecer sampai ketangan konsumen. Di Tingkat distributor atau pengecer, kemudahan penyimpanan dan pemajangan perlu dipertimbangkan.

g) Faktor ergonomi

Berbagai pertimbangan agar kemasan mudah dibawa atau dipegang, dibuka dan mudah di simpan.

F. Jenis-jenis Kemasan Cake

Kemasan cake memiliki peran yang krusial dalam industry makanan, tidak hanya untuk melindungi produk dari kerusakan, tetapi juga menjaga kebersihan dan menarik perhatian konsumen. Kemasan yang baik dapat memperpanjang masa simpan cake dan mencegah kontaminasi, sehingga kualitas produk tetap terjaga. Berikut adalah jenis-jenis kemasan cake:

1. Kemasan Kotak Kue Kardus



Sumber paperlicious.id

Kotak kue kardus adalah pilihan kemasan yang sering digunakan untuk berbagai jenis kue, mulai dari *brownies*, bolu, hingga donat. Material kardus yang tebal membuat kotak ini aman dan stabil saat dibawa. Selain itu, desain yang sederhana juga memudahkan untuk menambahkan stiker atau branding agar produk makin dikenal. Berikut beberapa kelebihan dari kotak kue kardus:

- a. Material ramah lingkungan dan mudah didaur ulang
- b. Fleksibel dalam hal desain. Anda bisa menambahkan cetakan warna-warni dengan logo bisnis
- c. Harga ekonomis dan ideal untuk usaha kecil hingga menengah.

2. Kotak Mika (Plastik Transparan)



Sumber paperlicious.id

Kotak mika transparan memungkinkan pelanggan untuk melihat produk kue dengan jelas. Cocok untuk kue dengan dekorasi cantik, seperti *cupcakes*, donat, atau kue-kue kecil lainnya. Dengan kotak mika, tampilan premium dari kue bisa langsung terlihat tanpa harus membuka kemasan. Beberapa kelebihanannya antara lain adalah:

- a. Tampilannya elegan dan memberi kesan premium
- b. Plastik transparan memberikan efek visual yang menarik
- c. Cocok untuk kue kecil dan dekoratif seperti *cupcakes* atau *mini cake*.

3. Kotak Kue Kertas (Paper Box)



Sumber paperlicious.id

Paper box adalah kemasan berbahan dasar kertas yang ringan dan sederhana. Jenis ini biasanya cocok untuk produk kue kering seperti *cookies* atau *macarons*. *Paper box* ini juga praktis dan ramah lingkungan, jadi sering dipilih untuk bisnis yang mengutamakan *sustainable packaging*. Apa saja kelebihanannya?

- Ramah lingkungan dan *biodegradable*
- Mudah di-*branding* dengan logo dan warna yang sesuai
- Ideal untuk produk kue kering seperti *cookies* atau *snack* ringan lainnya.
- Jenis kotak ini dapat memberikan sentuhan minimalis namun tetap menarik bagi pelanggan yang menyukai produk *eco-friendly*.

4. Kotak Cake Layer/Birthday Cake Box



Sumber paperlicious.id

Birthday cake box dirancang khusus untuk kue lapis atau kue ulang tahun dengan ukuran besar. Kotak ini biasanya memiliki ruang yang lebih luas dan dilengkapi dengan penutup kokoh agar kue tetap aman dan tampil sempurna saat sampai ke pelanggan. Keuntungan menggunakan *birthday cake box* antara lain:

- a. Desain lebih besar dan kokoh, ideal untuk kue berlapis atau kue dengan hiasan tinggi
- b. Bahan yang kuat menjaga kue tetap aman dan tidak mudah rusak
- c. Memberikan kesan elegan pada produk kue ulang tahun.

5. Kotak Baki (Tray Box)



Sumber paperlicious.id

Tray box atau kotak baki adalah kemasan yang sering digunakan untuk kue dalam jumlah banyak, seperti *brownies* potongan atau donat. Kotak ini biasanya lebih terbuka, sehingga pelanggan lebih mudah mengambil kue satu per satu tanpa perlu mengeluarkan semuanya dari kotak. Beberapa kelebihan jenis kotak kue ini antara lain:

- a. Cocok untuk kue dalam jumlah besar, seperti *brownies* atau donat yang banyak
- b. Desain yang praktis memudahkan akses ke kue
- c. Ideal untuk *event* atau pemesanan dalam jumlah besar.

Kotak baki juga memungkinkan Anda untuk menambahkan desain khusus di bagian atas atau sisinya, menjadikannya lebih menarik dan eksklusif.

6. Kotak Kue dengan Sekat (Partitioned Box)



Sumber paperlicious.id

Kotak kue dengan sekat sangat berguna untuk produk yang memerlukan pemisahan antara satu kue dengan kue lainnya, seperti *brownies* dengan *topping* yang berbeda-beda tiap potongnya, kue basah atau kue dengan selai. Sekat di dalam kotak ini menjaga kue agar tetap rapi dan tidak saling bersentuhan, sehingga tampilannya tetap menarik saat diterima oleh pelanggan. Keunggulannya antara lain:

- Menjaga kue tetap rapi dan tidak saling bersentuhan
- Cocok untuk kue dengan *topping* atau isi yang lembut, seperti *eclairs* atau *mille-feuille*
- Tampilan produk tetap profesional dan terjaga saat sampai ke tangan pelanggan.

7. Kotak Hampers/Gift Box



Sumber paperlicious.id

Kotak *hampers* atau *gift box* umumnya digunakan untuk mengemas kue dalam bentuk parcel atau hadiah. Cocok untuk musim liburan atau *hampers* acara spesial seperti Natal dan Lebaran, kotak ini bisa memuat beberapa jenis kke dalam satu kemasan yang rapi dan cantik. Kelebihannya yakni:

- a. Desain eksklusif dan elegan, ideal untuk hadiah
- b. Dapat memuat beberapa jenis kue sekaligus, menjadikannya pilihan tepat untuk *hampers*
- c. *Branding* mudah disesuaikan untuk memperkuat kesan premium.

8. Plastik Thermoformed



Sumber lindarcorp.com

Plastik thermoformed adalah bahan kemasan serbaguna untuk produk roti yang dikenal karena daya tahan dan sifat pelindungnya. Plastik ini dibuat dengan memanaskan lembaran plastik hingga lentur, lalu dibentuk menjadi berbagai bentuk menggunakan cetakan. Hasilnya adalah wadah yang tidak hanya menarik secara visual, tetapi juga menawarkan visibilitas dan perlindungan produk yang sangat baik. Kemasan plastik thermoformed, seperti Simply Secure dari Lindar, umumnya digunakan untuk kue dan pai karena kemampuannya menjaga kesegaran dan menonjolkan kelezatan produk roti.

9. Film Polipropilena



Sumber Taiwan-suppliers.org

Plastik polipropilena adalah pilihan yang sangat baik jika Anda membutuhkan kemasan roti yang tahan lama dan transparan. Plastik ini memberikan pandangan yang jelas ke produk roti Anda sekaligus memberikan lapisan pelindung terhadap kelembapan dan kontaminan. Plastik polipropilena umumnya digunakan untuk mengemas roti lapis, croissant, dan produk-produk rapuh lainnya.

10. Kotak mika



Kotak kue mika adalah jenis kotak yang memiliki tampilan bening, sehingga kue di dalamnya akan terlihat jelas. Jenis kemasan ini cocok untuk hadiah ulang tahun,

souvenir dan perayaan lainnya. Meski begitu, kotak kue mika termasuk jenis yang tidak tahan benturan. Pasalnya sangat lentur dan mudah penyok jika tertindih. Jadi faktor ini juga bisa Anda pertimbangkan sebelum memilih kotak kue.

Kotak kue mika lazim untuk jenis kue seperti brownies, biasanya menggunakan model yang panjang ukuran 10×15 hingga 10×30cm.

11. Kotak Plastik



Kotak kue plastik sangat banyak variasi bentuk, ukuran dan modelnya. Kotak kue plastik biasa dilengkapi dengan tutup karet atau tutup dengan kemampuan rekat yang baik. Sehingga udara tidak mudah keluar masuk, jadi makanan akan tetap awet, tidak melempem, basi atau berjamur. Banyak kotak kue plastik untuk produk seperti donat, bisa memilih tipe kotak thinwall atau kotak food container. Ini adalah jenis kotak dengan banyak ukuran, mulai dari 500 ml, 650ml, 750ml hingga 1000 ml. Jenis kotak food container biasanya semi transparan .

12. Kotak Kue Brownies



Sumber Uprint.id

Kue brownies adalah kue yang paling populer dan banyak peminatnya. Apalagi saat ini sudah banyak variasi kue brownies, seperti brownies kacang, brownies keju, brownies coklat dan masih banyak lagi. Kue brownies biasanya sering disajikan dalam kotak mika atau kotak kertas dus dengan plastik. Bentuk kotak brownies ada yang bentuk kotak persegi dan persegi panjang.

13. Box Ivory



Sumber Lazada.com

Bahan ivory punya permukaan halus, warnanya bersih, dan hasil cetaknya tajam. Cocok banget buat produk seperti whole cake, cheesecake, atau mille crepes yang ingin tampil elegan.

- a. Terlihat premium
- b. Kuat dan tahan bentuk
- c. Cocok untuk desain minimalis

14. Kemasan ramah lingkungan



Sumber Disperdagin

Seiring meningkatnya kesadaran akan lingkungan, kemasan cookies berbahan ramah lingkungan kini menjadi pilihan alternatif. Bahan seperti kertas kraft, kardus daur ulang, atau kemasan biodegradable bisa digunakan untuk menampilkan kesan natural dan bertanggung jawab secara ekologis. Kelebihan:

- a. Terbuat dari bahan yang mudah terurai atau didaur ulang
- b. Memberi citra positif pada merek di mata konsumen yang peduli lingkungan
- c. Dapat dipadukan dengan desain minimalis dan estetik
- d. Cocok untuk branding artisan, eco-friendly, atau produk local.

BAB III

KIND OF CAKE

A. Cake

1. Pengertian Umum Cake

Cake merupakan olahan kue yang tergolong dalam produk pastry yang memiliki tekstur lembut, manis, dan umumnya mengembang karena adanya pengocokan dan penggunaan bahan pengembang. Bahan dasar cake umumnya terdiri dari telur, gula, tepung, dan lemak (seperti mentega, margarin, atau minyak), dan dapat dipadukan dengan bahan tambahan seperti buah, cokelat, keju, kacang, atau pasta perisa lainnya. Cake biasanya dimasak dengan cara dipanggang di oven, tetapi ada juga yang dikukus atau didinginkan.

Perkembangan cake sangat beragam, dari yang sederhana seperti butter cake, hingga yang kompleks seperti cheesecake atau kue dengan banyak lapisan. Cake tidak hanya disajikan sebagai camilan, tetapi juga sebagai makanan penutup (dessert), suguhan acara resmi, kue ulang tahun, bahkan media dekorasi dan ekspresi seni kuliner. Cita rasa dan tampilan cake bisa sangat variatif tergantung kreasi dan teknik pembuatannya.

a. Butter Cake

1) Pengertian Butter Cake

Butter cake adalah jenis cake klasik yang menggunakan mentega (butter) sebagai bahan utama lemaknya. Tekstur cake ini cenderung padat namun lembut, dan memiliki rasa gurih dan manis yang khas dari kombinasi mentega dan gula. Teknik pembuatan butter cake biasanya dimulai dengan metode creaming, yaitu mengocok mentega dan gula hingga mengembang, sebelum ditambahkan telur dan bahan kering.

Butter cake sangat cocok digunakan sebagai dasar berbagai dekorasi cake karena strukturnya yang kokoh. Cake ini juga sering disajikan dengan tambahan rasa seperti vanilla, cokelat, lemon, atau rempah seperti kayu manis. Butter cake menjadi pilihan favorit untuk acara formal maupun santai karena rasanya yang kaya dan tahan lama.

2) Resep Butter Cake

Resep Butter Cake



Bahan:

- | | |
|---------------------------------|---------|
| a) Tepung terigu protein sedang | 200 gr |
| b) Gula pasir | 180 gr |
| c) Telur | 4 butir |
| d) Mentega | 200 gr |
| e) Baking powder | 1 sdt |
| f) Vanili bubuk | ½ sdt |

Alat:

- a) Mixer
- b) Spatula
- c) Loyang ukuran 20x20 cm
- d) Oven
- e) Mangkuk
- f) Ayakan

Cara Membuat:

- a) Kocok mentega dan gula hingga putih dan mengembang.
- b) Masukkan telur satu per satu sambil terus dikocok.
- c) Tambahkan tepung terigu dan baking powder yang sudah diayak, aduk rata.
- d) Tuang adonan ke dalam loyang yang telah dioles mentega dan dialasi kertas roti.
- e) Panggang dalam oven suhu 170°C selama 40–45 menit.
- f) Angkat, dinginkan, dan potong sesuai selera.

Variasi Butter Cake

b. Marble Cake

1) Pengertian Marble Cake

Marble cake merupakan jenis cake yang memiliki pola atau motif seperti marmer, biasanya perpaduan antara adonan vanila dan cokelat. Teknik membuat motif marmer ini dilakukan dengan cara menuangkan dua jenis adonan yang berbeda warna ke dalam loyang, lalu membuat motif berputar dengan tusuk sate atau garpu. Marble cake memiliki tekstur lembut dan rasa yang manis, cocok untuk camilan sore hari.

Selain tampilan yang menarik, marble cake juga memiliki cita rasa khas karena perpaduan rasa cokelat dan vanila yang seimbang. Cake ini bisa menggunakan teknik butter cake atau sponge cake, tergantung hasil yang diinginkan. Marble cake termasuk cake serbaguna karena bisa disajikan dalam bentuk loaf, bundt, atau cup kecil.

2) Resep Marble Cake

Resep Marble Cake



Bahan:

- | | |
|------------------|---------|
| a) Tepung terigu | 250 gr |
| b) Gula pasir | 200 gr |
| c) Telur | 5 butir |
| d) Mentega | 200 gr |
| e) Cokelat bubuk | 2 sdm |
| f) Baking powder | 1 sdt |
| g) Vanili | ½ sdt |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang tulban
- c) Oven
- d) Sendok
- e) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok mentega dan gula hingga mengembang.
- b) Masukkan telur satu per satu, aduk rata.
- c) Tambahkan tepung dan baking powder yang telah diayak.
- d) Ambil sebagian adonan, campur dengan cokelat bubuk.
- e) Tuang adonan vanilla dan cokelat bergantian ke dalam loyang, bentuk pola marmer dengan tusuk sate.
- f) Panggang suhu 175°C selama 45 menit. Angkat dan sajikan.

Variasi Marble Cake

c. Banana Cake

1) Pengertian Banana Cake

Banana cake adalah cake yang dibuat dengan tambahan pisang sebagai bahan utama. Pisang memberikan aroma khas serta rasa manis alami yang membuat cake ini sangat digemari. Selain itu, tekstur banana cake cenderung lembut dan sedikit lembap karena kandungan air dalam pisang. Banana cake juga sering dipadukan dengan bahan tambahan seperti kayu manis, kacang, cokelat, atau kismis.

Banana cake memiliki keunggulan dari segi manfaat karena mengandung serat, kalium, dan vitamin dari buah pisang. Kue ini bisa diolah dengan cara dipanggang atau dikukus, dan sangat cocok sebagai sajian sarapan, bekal, maupun kudapan sehat. Karena pembuatannya yang mudah dan ekonomis, banana cake banyak dibuat oleh pemula maupun UMKM kuliner.

2) Resep Banana Cake

Resep Banana Cake



Bahan:

- | | |
|-----------------------------|---------|
| a) Tepung terigu | 200 gr |
| b) Pisang matang (haluskan) | 3 buah |
| c) Telur | 3 butir |
| d) Gula pasir | 150 gr |
| e) Mentega | 100 gr |
| f) Baking soda | 1 sdt |
| g) Vanili | ½ sdt |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang loaf
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur dan gula hingga mengembang.
- b) Tambahkan mentega cair dan pisang, aduk rata.
- c) Masukkan tepung, baking soda, dan vanili.
- d) Tuang adonan ke dalam loyang yang sudah dioles mentega.
- e) Panggang 170°C selama 40–50 menit. Dinginkan dan sajikan.

Variasi Banana Cake

d. Carrot Cake

1) Pengertian Carrot Cake

Carrot cake adalah kue yang menggunakan wortel parut sebagai salah satu bahan utamanya. Meskipun menggunakan sayuran, carrot cake memiliki rasa manis dan lembut yang khas. Wortel memberikan kelembapan alami pada adonan, sehingga tekstur cake menjadi empuk, padat, namun tetap moist. Biasanya, carrot cake juga dipadukan dengan rempah-rempah seperti kayu manis atau pala untuk menambah keharuman.

Selain memiliki cita rasa yang lezat, carrot cake juga menawarkan nilai gizi yang lebih baik karena mengandung vitamin A, serat, dan antioksidan dari wortel. Di beberapa varian, kue ini sering dipadukan dengan topping cream cheese frosting yang memberikan keseimbangan rasa manis dan gurih. Carrot cake bisa menjadi alternatif sehat bagi pencinta cake.

2) Resep Carrot Cake

Resep Carrot Cake



Bahan:

- a) Wortel parut 200 gr
- b) Tepung terigu 200 gr
- c) Gula palem 150 gr
- d) Telur 4 butir
- e) Minyak sayur 150 ml
- f) Kayu manis bubuk 1 sdt
- g) Baking soda 1 sdt

Alat:

- a) Mixer
- b) Mangkuk
- c) Loyang bulat
- d) Oven
- e) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur dan gula hingga mengembang.
- b) Tambahkan minyak sayur dan wortel parut, aduk rata.
- c) Campurkan tepung, kayu manis, dan baking soda ke dalam adonan.
- d) Tuang ke loyang, ratakan.
- e) Panggang suhu 180°C selama 45 menit. Dinginkan, sajikan atau beri topping cream cheese.

Variasi Carrot Cake

Gambar 73 Carrot Cake



e. Pandan Cake Kukus

1) Pengertian Pandan Cake Kukus

Pandan cake kukus adalah cake dengan aroma dan warna hijau alami dari daun pandan atau pasta pandan, yang dimasak dengan metode kukus. Berbeda dari cake panggang, tekstur pandan cake kukus cenderung lebih lembut dan lembap, serta memiliki pori-pori halus. Warna hijaunya yang cerah dan aromanya yang khas membuat kue ini sangat disukai banyak orang.

Karena tidak menggunakan oven, pandan cake kukus sangat cocok dibuat oleh siapa saja yang ingin menghasilkan cake rumahan tanpa alat pemanggang. Biasanya, cake ini juga disajikan dalam berbagai bentuk, bisa bundar, persegi, atau dibuat berlapis-lapis sesuai kreasi. Rasanya yang ringan dan tidak terlalu manis menjadikannya cocok dikonsumsi segala usia.

2) Resep Pandan Cake Kukus

Resep Pandan Cake Kukus



Gambar 74 Pandan Cake Kukus

Bahan:

- | | |
|------------------------|---------|
| a) Tepung terigu | 200 gr |
| b) Gula pasir | 150 gr |
| c) Telur | 4 butir |
| d) Santan | 100 ml |
| e) Pasta pandan | 1 sdt |
| f) Minyak goreng | 75 ml |
| g) Emulsifier (SP/TBM) | 1 sdt |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Kukusan
- d) Spatula
- e) Mangkuk

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga kental berjejak.
- b) Masukkan tepung sedikit demi sedikit, aduk rata.
- c) Tambahkan santan, pasta pandan, dan minyak, aduk balik hingga tercampur rata.
- d) Tuang ke loyang, kukus selama 30–35 menit hingga matang.
- e) Dinginkan dan potong sesuai selera.

Variasi Pandan Cake Kukus

f. Red Velvet Cake

1) Pengertian Red Velvet Cake

Red velvet cake adalah cake berwarna merah tua dengan tekstur lembut dan rasa yang ringan, biasanya disertai aroma cokelat dan asam yang khas. Ciri khas utama dari cake ini adalah perpaduan warna merah yang mencolok dan rasa creamy dari krim keju sebagai pelengkap. Biasanya red velvet menggunakan kombinasi susu, cuka, dan baking soda untuk menciptakan tekstur yang lembut dan mengembang.

Cake ini pertama kali populer di Amerika Serikat dan kini telah menyebar ke seluruh dunia. Warna merahnya dahulu diperoleh secara alami dari reaksi kimia antara kakao dan asam, tetapi saat ini biasanya diperkuat dengan pewarna makanan merah. Red velvet cake sering digunakan sebagai base cake untuk acara spesial seperti ulang tahun dan pernikahan.

2) Resep Red Velvet Cake

Resep Red Velvet Cake



Gambar 75 Red Velvet Cake

Bahan:

- | | |
|------------------|---------|
| a) Tepung terigu | 220 gr |
| b) Gula pasir | 180 gr |
| c) Telur | 2 butir |
| d) Mentega cair | 150 gr |
| e) Cuka putih | 1 sdt |

- | | |
|------------------|------------|
| f) Cokelat bubuk | 1 sdm |
| g) Pewarna merah | secukupnya |
| h) Baking soda | 1 sdt |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur dan gula sampai kental dan pucat.
- b) Masukkan mentega cair, cokelat bubuk, pewarna merah, dan cuka.
- c) Tambahkan tepung dan baking soda, aduk rata.
- d) Tuang ke dalam loyang.
- e) Panggang 170°C selama 40 menit. Dinginkan dan beri cream cheese frosting jika diinginkan.

Variasi Red Velvet Cake



g. Cheese Cake Panggang

1) Pengertian Cheese Cake Panggang

Cheese cake panggang adalah kue yang berbahan dasar utama cream cheese yang dipanggang dalam oven hingga mengeras dan matang sempurna. Teksturnya lembut, sedikit padat, dan rasa keju sangat terasa. Biasanya cheese cake memiliki dasar dari biskuit atau sponge cake yang dilapisi adonan keju di atasnya.

Berbeda dari no-bake cheesecake, versi panggang memberikan cita rasa karamel halus dan struktur yang lebih kuat. Cheesecake sering dipadukan dengan topping buah, karamel, atau selai. Kue ini sangat populer di kafe maupun restoran karena cita rasanya yang mewah dan tampilannya yang elegan.

2) Resep Cheese Cake Panggang

Resep Cheese Cake Panggang



Bahan:

- | | |
|-------------------|---------|
| a) Cream cheese | 250 gr |
| b) Gula pasir | 100 gr |
| c) Telur | 2 butir |
| d) Tepung maizena | 2 sdm |

- e) Susu cair 100 ml
- f) Biskuit (untuk dasar) 150 gr
- g) Mentega leleh 50 gr

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang bongkar pasang
- c) Oven
- d) Blender

Cara Membuat:

- a) Hancurkan biskuit, Campur dengan mentega, ratakan ke dasar loyang.
- b) Kocok cream cheese dan gula hingga lembut. Tambahkan telur satu per satu.
- c) Masukkan maizena dan susu cair, aduk rata.
- d) Tuang adonan ke atas dasar biskuit.
- e) Panggang suhu 160°C selama 50 menit. Dinginkan di kulkas sebelum disajikan.

Variasi Cheese Cake Panggang





h. Brownies Panggang

1) Pengertian Brownies Panggang

Brownies panggang adalah jenis cake bertekstur padat, fudgy, dan lembab, yang dibuat dari campuran cokelat dan mentega, lalu dipanggang. Brownies biasanya tidak menggunakan bahan pengembang atau hanya sedikit, sehingga teksturnya tidak selembut cake biasa, tetapi justru itulah yang menjadi ciri khasnya.

Brownies sering diberi tambahan topping seperti kacang, keju, atau cokelat chip. Varian lain juga bisa dibuat dari kombinasi dark chocolate, susu kental manis, atau selai. Brownies sangat disukai karena rasa coklatnya yang kuat dan teksturnya yang mengenyangkan.

2) Resep Brownies Panggang

Resep Brownies Panggang



Bahan:

- a) Tepung terigu 100 gr
- b) Telur 3 butir
- c) Gula pasir 150 gr
- d) Cokelat batang 200 gr (lelehkan)
- e) Margarin 100 gr
- f) Cokelat bubuk 2 sdm

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Lelehkan cokelat dan margarin, biarkan hangat.
- b) Kocok telur dan gula sampai kental.
- c) Campurkan dengan cokelat leleh, lalu masukkan tepung dan cokelat bubuk.
- d) Tuang ke loyang, panggang 170°C selama 35 menit.
- e) Dinginkan dan potong sesuai selera.

Variasi Brownies Panggang

i. Coffee Cake

1) Pengertian Coffee Cake

Coffee cake adalah cake yang menggunakan bubuk kopi atau cairan kopi sebagai perisa utama. Rasa kopi yang khas membuat cake ini banyak digemari oleh penikmat minuman berkafein. Selain memberikan rasa, kopi juga memperkuat aroma cake dan memberi warna cokelat alami pada adonan.

Coffee cake sering disajikan sebagai teman minum kopi atau teh di pagi atau sore hari. Untuk memperkaya rasa, cake ini bisa ditambahkan kacang, krim, atau cokelat. Teksturnya bisa dibuat ringan seperti sponge atau padat seperti butter cake, tergantung selera.

2) Resep Coffee Cake

Resep Coffee Cake



Bahan:

- | | |
|----------------------|---------|
| a) Tepung terigu | 200 gr |
| b) Telur | 3 butir |
| c) Gula pasir | 150 gr |
| d) Mentega | 150 gr |
| e) Bubuk kopi instan | 1 sdm |
| f) Air panas | 2 sdm |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang bulat
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Larutkan kopi dalam air panas, dinginkan.
- b) Kocok mentega dan gula, masukkan telur satu per satu.
- c) Tambahkan kopi dan tepung terigu, aduk hingga rata.
- d) Tuang ke loyang dan panggang 170°C selama 40 menit.
- e) Sajikan dingin.

Variasi Coffee Cake

j. Orange Cake

1) Pengertian Orange Cake

Orange cake adalah kue yang dibuat dengan tambahan perisa dan aroma dari jeruk, baik berupa parutan kulit jeruk (zest) maupun jus jeruk asli. Cake ini memiliki rasa segar dan aroma citrus yang menyenangkan. Warna kuning alami dari jus jeruk dan tekstur yang lembut membuat orange cake cocok dijadikan dessert atau snack.

Orange cake bisa dikombinasikan dengan topping seperti gula bubuk, glaze jeruk, atau bahkan campuran cokelat. Kandungan vitamin C dalam jeruk juga menambah nilai gizi dalam cake ini, sekaligus membuatnya terasa lebih ringan dan tidak terlalu manis.

2) Resep Orange Cake

Resep Orange Cake



Bahan:

- | | | |
|----------------------|--------|---------|
| a) Tepung terigu | 200 gr | |
| b) Gula pasir | 160 gr | |
| c) Telur | | 3 butir |
| d) Jus jeruk | 100 ml | |
| e) Kulit jeruk parut | 1 sdt | |
| f) Mentega | 100 gr | |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Oven
- d) Mangkuk
- e) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur dan gula sampai mengembang.
- b) Tambahkan mentega cair, jus jeruk, dan kulit jeruk.
- c) Masukkan tepung sedikit demi sedikit sambil diaduk rata.
- d) Tuang ke loyang dan panggang 175°C selama 40 menit.
- e) Angkat dan sajikan.

Variasi Orange Cake

B. Sponge Cake

1. Pengertian Umum Sponge Cake

Sponge cake adalah jenis kue yang memiliki tekstur ringan, lembut, dan berpori, menyerupai spons. Ciri khas sponge cake terletak pada metode pembuatannya yang mengandalkan pengocokan telur dan gula hingga mengembang (foamy), yang kemudian dicampur dengan tepung dan lemak. Berbeda dengan butter cake yang banyak menggunakan mentega, sponge cake hanya menggunakan sedikit lemak, atau bahkan tidak sama sekali, sehingga teksturnya lebih ringan dan airy.

Sponge cake banyak digunakan sebagai dasar dari aneka kreasi cake seperti kue tart, black forest, kue ulang tahun, atau kue lapis. Karena sifatnya yang mudah menyerap sirup dan bisa dilapisi krim, sponge cake menjadi pilihan ideal untuk dekorasi dan modifikasi. Selain itu, sponge cake bisa dimodifikasi dengan berbagai rasa seperti pandan, cokelat, keju, hingga buah-buahan.

a. Vanilla Sponge Cake

1) Pengertian Sponge Cake

Vanilla sponge cake adalah jenis sponge cake dasar yang paling sederhana, dengan aroma khas vanila dan rasa manis yang ringan. Cake ini sangat populer karena cocok dijadikan dasar kue ulang tahun atau tart, serta mudah dikombinasikan dengan berbagai topping dan isian seperti krim, buah, atau cokelat.

Teksturnya yang lembut diperoleh dari pengocokan telur dan gula yang maksimal, tanpa menggunakan bahan pengembang kimia. Vanilla sponge cake juga bisa dikukus atau dipanggang, dan cocok disajikan sebagai camilan keluarga maupun produk jualan UMKM.

2) Resep Vanilla Sponge Cake

Resep Vanilla Sponge Cake



Bahan:

- | | |
|---------------------------------|-------------------|
| a) Tepung terigu protein rendah | 120 gr |
| b) Gula pasir | 100 gr |
| c) Telur | 4 butir |
| d) Emulsifier | 1 sdt |
| e) Vanili bubuk | $\frac{1}{2}$ sdt |
| f) Mentega cair | 50 gr |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang bulat
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, emulsifier, dan vanili hingga kental berjejak.
- b) Tambahkan tepung terigu sambil diayak, aduk perlahan.
- c) Masukkan mentega cair, aduk balik hingga rata.
- d) Tuang ke loyang, panggang 170°C selama 35 menit.

Variasi Vanilla Sponge Cake



b. Chocolate Sponge Cake

1) Pengertian

Chocolate sponge cake adalah varian sponge cake dengan tambahan cokelat bubuk, menghasilkan warna dan rasa cokelat yang khas. Cake ini memiliki tekstur lembut dan ringan, dengan rasa cokelat yang tidak terlalu kuat, sehingga cocok untuk dikombinasikan dengan krim, ganache, atau potongan cokelat.

Chocolate sponge cake sering dijadikan dasar untuk black forest atau cake ulang tahun rasa cokelat. Karena teksturnya tidak terlalu padat, cake ini juga sering digunakan untuk pembuatan roll cake atau layer cake.

2) Resep Chocolate Sponge Cake

Resep Chocolate Sponge Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 100 gr
- b) Cokelat bubuk 20 gr
- c) Gula pasir 100 gr
- d) Telur 4 butir
- e) Emulsifier 1 sdt
- f) Mentega cair 50 gr

Alat:

- a) Mixer
- b) Oven
- c) Loyang
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga kental.
- b) Masukkan campuran tepung dan cokelat bubuk yang telah diayak.
- c) Tambahkan mentega cair, aduk balik hingga rata.
- d) Tuang ke loyang, panggang 170°C selama 35–40 menit.

Variasi Chocolate Sponge Cake



c. Pandan Sponge Cake

1) Pengertian

Pandan sponge cake adalah sponge cake dengan tambahan pasta pandan atau sari pandan alami, yang menghasilkan warna hijau alami dan aroma khas daun pandan. Rasa pandan yang manis dan segar menjadikan cake ini sangat populer di Indonesia.

Sponge cake ini bisa dipanggang maupun dikukus. Warna hijaunya yang cerah dan teksturnya yang ringan membuat pandan sponge cake sering dijadikan base cake untuk roll cake atau lapis cake.

2) Resep Pandan Sponge Cake

Resep Pandan Sponge Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 120 gr
- b) Telur 4 butir
- c) Gula pasir 100 gr
- d) Emulsifier 1 sdt
- e) Pasta pandan 1 sdt
- f) Minyak sayur 50 ml

Alat:

- a) Mixer
- b) Oven
- c) Loyang
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, emulsifier, dan pasta pandan sampai mengembang.
- b) Masukkan tepung sedikit demi sedikit.
- c) Tambahkan minyak, aduk balik perlahan.
- d) Tuang ke loyang, panggang 170°C selama 35 menit.

Variasi Pandan Sponge Cake



d. Sponge Roll Cake

1) Pengertian

Sponge roll cake adalah jenis sponge cake yang dibuat tipis dan fleksibel sehingga dapat digulung dengan isian di tengahnya. Biasanya isian berupa selai, buttercream, whipped cream, atau potongan buah. Sponge roll cake memiliki tekstur lembut dan lentur, sehingga tidak mudah patah saat digulung.

Kue ini sangat populer untuk berbagai acara karena tampilannya yang menarik dan bisa dikreasikan dengan beragam warna serta rasa. Selain itu, sponge roll cake juga cocok untuk dijual sebagai produk UMKM karena praktis dan disukai banyak kalangan.

2) Resep Sponge Roll Cake

Resep Sponge Roll Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 75 gr
- b) Gula pasir 100 gr
- c) Telur 4 butir
- d) Emulsifier 1 sdt
- e) Vanili $\frac{1}{2}$ sdt
- f) Minyak sayur 40 ml

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang datar (30×30 cm)
- c) Oven
- d) Kertas roti

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, emulsifier, dan vanili sampai kental dan putih.
- b) Masukkan tepung terigu, aduk perlahan.
- c) Tambahkan minyak, aduk balik hingga tercampur.
- d) Tuang ke loyang, ratakan. Panggang 180°C selama 15–20 menit.
- e) Setelah dingin, beri isian, gulung dengan hati-hati.

Variasi Sponge Roll Cake



e. Tiramisu Sponge Cake

1) Pengertian

Tiramisu sponge cake adalah adaptasi dari kue klasik Italia “tiramisu” yang menggunakan sponge cake sebagai lapisan utamanya, bukan lady finger. Cake ini memiliki rasa khas kopi, krim keju, dan bubuk kakao, menjadikannya hidangan yang elegan dan mewah.

Tiramisu sponge biasanya terdiri dari dua lapisan sponge cake yang dibasahi dengan kopi, lalu diberi lapisan mascarpone cream atau whipped cream. Kue ini sering didinginkan dulu sebelum disajikan agar teksturnya set dan terasa segar.

2) Resep Tiramisu Sponge Cake

Resep Tiramisu Sponge Cake



Bahan:

- | | |
|--------------------------------|--------------------------|
| a) Sponge cake vanilla | (lihat resep 1) |
| b) Kopi instan | 2 sdm + 100 ml air panas |
| c) Krim kental | 200 ml |
| d) Cream cheese/mascarpone | 200 gr |
| e) Gula halus | 50 gr |
| f) Cokelat bubuk untuk taburan | Secukupnya |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Spatula
- d) Kulkas

Cara Membuat:

- a) Potong sponge cake menjadi dua lapis.
- b) Campur kopi instan dengan air panas, dinginkan.
- c) Kocok krim dan gula, masukkan cream cheese, kocok rata.
- d) Siram lapisan cake dengan kopi, beri krim di antaranya.
- e) Tumpuk, beri taburan cokelat bubuk. Dinginkan sebelum disajikan.

Variasi Tiramisu Sponge Cake



f. Cheese Sponge Cake

1) Pengertian

Cheese sponge cake merupakan sponge cake yang dipadukan dengan keju parut atau cream cheese sehingga menghasilkan perpaduan tekstur lembut dan rasa gurih yang khas. Kue ini sangat cocok bagi pencinta keju yang ingin menikmati cake ringan namun tetap kaya rasa.

Biasanya cake ini disajikan polos atau diberi taburan keju di atasnya. Karena rasanya tidak terlalu manis, cheese sponge cake cocok dinikmati dengan teh atau kopi, serta bisa menjadi pilihan cake hantaran yang elegan.

2) Resep Cheese Sponge Cake

Resep Cheese Sponge Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 120 gr
- b) Telur 4 butir
- c) Gula pasir 100 gr
- d) Emulsifier 1 sdt
- e) Keju parut 100 gr
- f) Mentega cair 50 gr

Alat:

- a) Mixer
- b) Oven
- c) Loyang
- d) Parutan keju

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga mengembang.
- b) Masukkan tepung dan keju parut, aduk perlahan.
- c) Tambahkan mentega cair, aduk balik.
- d) Tuang ke loyang, panggang 170°C selama 35 menit.
- e) Setelah matang, beri keju parut di atasnya sebagai topping.

Variasi Cheese Sponge Cake



g. Matcha Sponge Cake

1) Pengertian

Matcha sponge cake adalah varian sponge cake yang menggunakan bubuk teh hijau (matcha) sebagai perisa utama. Rasa matcha yang sedikit pahit namun menyegarkan memberikan sentuhan Jepang yang unik pada cake ini. Warna hijau alaminya pun menambah daya tarik visual.

Cake ini cocok untuk dikombinasikan dengan isian krim vanilla atau kacang merah (azuki). Matcha sponge cake populer di kalangan pencinta dessert Jepang, dan banyak digunakan sebagai dasar untuk kue ulang tahun bergaya oriental.

2) Resep Matcha Sponge Cake

Resep Matcha Sponge Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 100 gr
- b) Matcha bubuk 10 gr
- c) Telur 4 butir
- d) Gula pasir 100 gr
- e) Emulsifier 1 sdt
- f) Mentega cair 50 gr

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Oven
- d) Ayakan

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga kental.
- b) Campur tepung dan matcha, ayak, lalu masukkan ke adonan.
- c) Tambahkan mentega cair, aduk rata.
- d) Tuang ke loyang, panggang 170°C selama 30–35 menit.

Variasi Matcha Sponge Cake



h. Coffee Sponge Cake

1) Pengertian

Coffee sponge cake adalah sponge cake dengan tambahan kopi sebagai bahan perisa utamanya. Cake ini memiliki aroma harum dan rasa kopi yang kuat namun ringan di lidah. Karena menggunakan metode sponge, teksturnya tetap lembut dan mengembang sempurna.

Kue ini cocok untuk pencinta kopi, dan dapat disajikan dengan glaze kopi, krim moka, atau hanya ditaburi gula halus. Coffee sponge cake bisa disajikan di berbagai acara, dari sarapan hingga acara spesial.

2) Resep Coffee Sponge Cake

Resep Coffee Sponge Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 110 gr
- b) Kopi instan 1 sdm
- c) Air panas 2 sdm
- d) Telur 4 butir
- e) Gula pasir 100 gr
- f) Emulsifier 1 sdt
- g) Minyak sayur 50 ml

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Larutkan kopi dalam air panas, dinginkan.
- b) Kocok telur, gula, emulsifier hingga kental.
- c) Masukkan tepung, lalu kopi cair.
- d) Tambahkan minyak, aduk balik perlahan.
- e) Panggang 170°C selama 35 menit.

Variasi Coffee Sponge Cake



i. Strawberry Sponge Cake

1) Pengertian

Strawberry sponge cake merupakan cake yang dibuat dengan tambahan strawberry sebagai perisa alami, baik berupa potongan buah, selai, atau pasta stroberi. Cake ini beraroma segar dan memiliki warna pink yang menarik. Biasanya dikombinasikan dengan whipped cream dan irisan strawberry segar.

Cake ini sering disajikan sebagai kue ulang tahun, dessert café, atau kudapan ringan. Rasa manis dan asam dari stroberi sangat cocok untuk dinikmati semua usia.

2) Resep Strawberry Sponge Cake

Resep Strawberry Sponge Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 110 gr
- b) Telu 4 butir
- c) Gula pasir 100 gr
- d) Emulsifier 1 sdt
- e) Pasta stroberi 1 sdt
- f) Minyak sayur 50 ml

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, emulsifier, dan pasta stroberi hingga mengembang.
- b) Masukkan tepung sedikit demi sedikit.
- c) Tambahkan minyak sayur, aduk balik perlahan.
- d) Panggang 170°C selama 35 menit.
- e) Hias dengan whipped cream dan potongan stroberi.

Variasi Strawberry Sponge Cake



j. Black Forest Sponge Cake

1) Pengertian

Black forest sponge cake adalah kue khas Jerman yang terdiri dari lapisan sponge cake coklat, krim kocok, dan buah ceri, lalu dihias dengan serutan coklat. Versi tradisional menggunakan kirschwasser (brandy ceri), namun sering disesuaikan menjadi versi non-alkohol untuk konsumsi umum.

Cake ini sering dijadikan sebagai kue ulang tahun karena penampilannya yang elegan dan rasa yang lezat. Tekstur sponge coklat yang lembut dikombinasikan dengan krim manis dan ceri asam menjadikannya salah satu kue paling digemari sepanjang masa.

2) Resep Black Forest Sponge Cake

Resep Black Forest Sponge Cake



Bahan:

- a) Telur 6 butir
- b) Gula pasir 120 gr
- c) Emulsifier 1 sdt
- d) Tepung terigu 100 gr
- e) Cokelat bubuk 20 gr
- f) Mentega cair 75 gr
- g) Whipping cream dan ceri kaleng untuk isian
- h) Serutan cokelat untuk topping

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, dan emulsifier sampai kental.
- b) Tambahkan tepung dan cokelat bubuk yang diayak.
- c) Masukkan mentega cair, aduk rata.
- d) Panggang 170°C selama 35 menit.
- e) Potong cake jadi 2–3 lapis, isi dengan whipped cream dan ceri.
- f) Tutupi permukaan dengan krim dan serutan cokelat.

Variasi Black Forest Sponge Cake



C. Chiffon Cake

1. Pengertian Umum Chiffon Cake

Chiffon cake adalah jenis kue yang memiliki tekstur sangat lembut, ringan, dan sedikit kenyal, seperti perpaduan antara sponge cake dan butter cake. Kue ini dibuat dengan memisahkan kuning dan putih telur. Putih telur dikocok hingga kaku (meringue) lalu dicampurkan ke adonan kuning telur yang telah dicampur dengan bahan lain. Teknik ini membuat adonan mengembang tinggi dan menghasilkan tekstur chiffon yang khas.

Chiffon cake biasanya dipanggang dalam loyang khusus berbentuk tabung tengah (tube pan) dan tidak menggunakan bahan pengembang kimia seperti baking powder secara

dominan. Setelah dipanggang, loyang chiffon biasanya dibalik agar tidak kempes saat mendingin. Chiffon cake hadir dalam berbagai rasa seperti pandan, jeruk, cokelat, dan kopi. Karena teksturnya yang ringan, chiffon cake sering disukai oleh semua kalangan usia, bahkan cocok untuk orang yang sedang menghindari makanan berat.

a. Pandan Chiffon Cake

1) Pengertian

Pandan chiffon cake adalah varian chiffon cake yang paling populer di Indonesia. Rasa dan aroma khas pandan memberikan keharuman alami yang segar dan warna hijau yang menarik. Teksturnya yang sangat lembut dan ringan membuatnya menjadi sajian favorit untuk camilan, arisan, hingga hantaran

Keunggulan dari pandan chiffon cake adalah keseimbangan rasa manis dan wangi pandan yang pas di lidah. Selain itu, cake ini tergolong rendah lemak dan cocok disajikan tanpa topping karena rasanya sudah nikmat.

2) Resep Pandan Chiffon Cake

Resep Pandan Chiffon Cake



Bahan A (kuning telur):

- a) Kuning telur 5 butir
- b) Tepung terigu 100 gr

- c) Santan 100 ml
- d) Gula pasir 30 gr
- e) Minyak sayur 50 ml
- f) Pasta pandan 1 sdt

Bahan B (putih telur):

- a) Putih telur 5 butir
- b) Gula pasir 70 gr
- c) Cream of tartar ½ sdt

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang chiffon
- c) Oven
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Campur bahan A hingga rata dan licin.
- b) Kocok bahan B hingga kaku.
- c) Campur meringue ke bahan A secara bertahap, aduk balik perlahan.
- d) Tuang ke loyang tanpa dioles. Panggang 170°C selama 50 menit.
- e) Balik loyang dan biarkan dingin sebelum dikeluarkan

Variasi Pandan Chiffon Cake





b. Orange Chiffon Cake

1) Pengertian

Orange chiffon cake adalah kue chiffon yang menggunakan jus jeruk dan kulit jeruk parut sebagai bahan utamanya. Hasilnya adalah kue yang harum, segar, dan memiliki warna kekuningan alami. Rasa asam segar dari jeruk berpadu dengan tekstur chiffon yang ringan, menciptakan perpaduan yang menyenangkan.

Kue ini cocok disajikan dalam keadaan dingin dan bisa diberi glaze jeruk sebagai topping. Kandungan vitamin C dari jeruk juga menjadikan kue ini pilihan camilan sehat.

2) Resep Orange Chiffon Cake

Resep Orange Chiffon Cake



Bahan A:

- a) Kuning telur 5 butir
- b) Tepung terigu 100 gr
- c) Jus jeruk 100 ml
- d) Minyak sayur 50 ml
- e) Kulit jeruk parut 1 sdt
- f) Gula pasir 30 gr

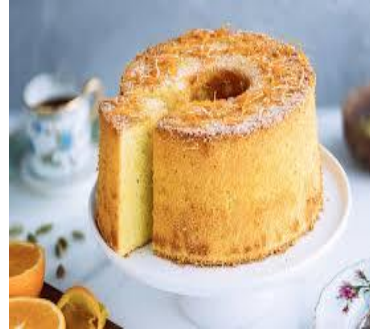
Bahan B:

- a) Putih telur 5 butir
- b) Gula pasir 70 gr
- c) Cream of tartar ½ sdt

Cara Membuat:

- a) Campur semua bahan A hingga halus.
- b) Kocok putih telur, gula, dan tartar hingga kaku.
- c) Campurkan ke bahan A secara bertahap.
- d) Tuang ke loyang chiffon dan panggang 170°C selama 50 menit.
- e) Dinginkan dengan posisi terbalik.

Variasi Orange Chiffon Cake



c. Chocolate Chiffon Cake

1) Pengertian

Chocolate chiffon cake memiliki cita rasa cokelat yang pekat namun tetap ringan. Chiffon ini menggunakan cokelat bubuk dan kadang ditambah dark chocolate leleh untuk menambah kekayaan rasa. Walau bertekstur ringan, cake ini tetap memberikan sensasi moist khas kue cokelat.

Cake ini cocok untuk disajikan sendiri atau dipadukan dengan frosting cokelat maupun krim keju. Karena teksturnya yang mengembang tinggi, chocolate chiffon cake sering dijadikan dasar berbagai kreasi cake dekoratif.

2) Resep Chocolate Chiffon Cake

Resep Chocolate Chiffon Cake



Bahan A:

- a) Kuning telur 5 butir
- b) Tepung terigu 85 gr
- c) Cokelat bubuk 15 gr
- d) Minyak 50 ml
- e) Susu cair 100 ml
- f) Gula pasir 30 gr

Bahan B:

- a) Putih telur 5 butir
- b) Gula pasir 70 gr
- c) Cream of tartar $\frac{1}{2}$ sdt

Cara Membuat:

- a) Campur bahan A hingga rata.
- b) Kocok putih telur, gula, dan tartar sampai stiff peak.
- c) Campur meringue ke adonan cokelat, aduk rata.
- d) Panggang 170°C selama 50 menit. Dinginkan dalam posisi terbalik.

Variasi Chocolate Chiffon Cake



d. Cheese Chiffon Cake

1) Pengertian

Cheese chiffon cake adalah varian chiffon cake yang diperkaya dengan rasa keju. Teksturnya tetap ringan dan lembut seperti chiffon pada umumnya, namun memiliki aroma dan cita rasa gurih khas keju. Keju yang digunakan bisa berupa keju parut dalam adonan maupun cream cheese, tergantung jenis cake yang ingin dibuat.

Cheese chiffon cake cocok disajikan untuk penggemar keju yang menginginkan tekstur ringan tanpa rasa terlalu manis. Kue ini juga sering dikombinasikan dengan topping keju parut atau saus keju lembut untuk menambah kelezatan.

2) Resep Cheese Chiffon Cake

Resep Cheese Chiffon Cake



Bahan A:

- | | |
|-----------------------|---------|
| a) Kuning telur | 5 butir |
| b) Tepung terigu | 100 gr |
| c) Susu cair | 100 ml |
| d) Minyak | 50 ml |
| e) Keju cheddar parut | 50 gr |
| f) Gula pasir | 30 gr |

Bahan B:

- | | |
|--------------------|---------|
| a) Putih telur | 5 butir |
| b) Gula pasir | 70 gr |
| c) Cream of tartar | ½ sdt |

Cara Membuat:

- Campur bahan A hingga halus dan licin.
- Kocok putih telur, gula, dan tartar hingga kaku.
- Campur meringue ke adonan keju, aduk balik perlahan.
- Tuang ke loyang, panggang 170°C selama 50 menit.
- Setelah matang, balik loyang dan dinginkan.

Variasi Cheese Chiffon Cake



e. Coffee Chiffon Cake

1) Pengertian

Coffee chiffon cake adalah cake dengan rasa dan aroma kopi yang khas. Jenis chiffon ini memberikan sensasi ringan dari tekstur chiffon dan karakter pahit manis dari kopi, menjadikannya favorit bagi pencinta kopi. Kopi yang digunakan biasanya kopi instan yang dilarutkan dalam air panas atau susu.

Kue ini sangat cocok disajikan sebagai teman minum kopi atau teh di pagi dan sore hari. Coffee chiffon juga dapat dikombinasikan dengan krim moka atau saus karamel sebagai topping pelengkap.

2) Resep Coffee Chiffon Cake

Resep Coffee Chiffon Cake



Bahan A:

- a) Kuning telur 5 butir
- b) Tepung terigu 100 gr
- c) Kopi instan 1 sdm
- d) Air panas 100 ml
- e) Minyak sayur 50 ml
- f) Gula pasir 30 gr

Bahan B:

- a) Putih telur 5 butir
- b) Gula pasir 70 gr
- c) Cream of tartar ½ sdt

Cara Membuat:

- a) Larutkan kopi dalam air panas, campur dengan bahan A lainnya.
- b) Kocok bahan B hingga stiff peak.
- c) Gabungkan meringue ke dalam adonan kopi.
- d) Tuang ke loyang chiffon, panggang 170°C selama 50 menit.
- e) Dinginkan terbalik sebelum disajikan.

Variasi Coffee Chiffon Cake



f. Red Velvet Chiffon Cake

1) Pengertian

Red velvet chiffon cake adalah perpaduan antara tekstur lembut chiffon dengan rasa khas red velvet manis ringan dengan sentuhan kakao dan keasaman dari cuka atau buttermilk. Warnanya yang merah terang menjadikan cake ini menarik secara visual dan cocok untuk acara khusus seperti ulang tahun atau Valentine.

Cake ini biasanya disajikan dengan topping cream cheese frosting yang lembut. Karena sifatnya ringan, red velvet chiffon tetap terasa ringan meskipun tampilannya elegan dan kaya rasa.

2) Resep Red Velvet Chiffon Cake

Resep Red Velvet Chiffon Cake



Bahan A:

- | | |
|------------------|------------|
| a) Kuning telur | 5 butir |
| b) Tepung terigu | 90 gr |
| c) Cokelat bubuk | 10 gr |
| d) Buttermilk | 100 ml |
| e) Minyak sayur | 50 ml |
| f) Cuka | 1 sdt |
| g) Pewarna merah | secukupnya |
| h) Gula pasir | 30 gr |

Bahan B:

- | | |
|--------------------|---------|
| a) Putih telur | 5 butir |
| b) Gula pasir | 70 gr |
| c) Cream of tartar | ½ sdt |

Cara Membuat:

- Campur semua bahan A hingga rata dan berwarna merah pekat.
- Kocok bahan B sampai kaku.
- Campur meringue ke dalam adonan red velvet.
- Tuang ke loyang chiffon dan panggang 170°C selama 50 menit.
- Dinginkan, beri frosting jika diinginkan.

Variasi Red Velvet Chiffon Cake



g. Taro Chiffon Cake

1) Pengertian

Taro chiffon cake adalah kue chiffon dengan tambahan bubuk talas (taro) atau pasta talas ungu yang menghasilkan warna ungu lembut dan rasa khas yang manis dan sedikit nutty. Taro populer di berbagai dessert Asia karena rasanya yang unik dan warnanya yang cantik.

Chiffon rasa taro sangat digemari terutama di kalangan anak muda dan cocok dijadikan cake kekinian. Biasanya dikombinasikan dengan whipped cream atau krim taro sebagai pelengkap.

2) Resep Taro Chiffon Cake

Resep Taro Chiffon Cake



Bahan A:

- a) Kuning telur 5 butir
- b) Tepung terigu 90 gr
- c) Bubuk talas/taro 10 gr
- d) Santan 100 ml
- e) Minyak sayur 50 ml
- f) Gula pasir 30 gr

Bahan B:

- a) Putih telur 5 butir
- b) Gula pasir 70 gr
- c) Cream of tartar ½ sdt

Cara Membuat:

- a) Campurkan semua bahan A hingga halus dan berwarna ungu.
- b) Kocok bahan B hingga kaku.
- c) Gabungkan meringue dengan adonan taro.
- d) Panggang suhu 170°C selama 50 menit.
- e) Dinginkan dan hias sesuai selera.

Variasi Taro Chiffon Cake



h. Mango Chiffon Cake

1) Pengertian

Mango chiffon cake menggunakan pure buah mangga dalam adonannya sehingga menghasilkan rasa manis segar dan aroma tropis. Mangga yang digunakan sebaiknya matang dan manis agar cita rasanya maksimal. Warna kuning cerah dari mangga juga menambah daya tarik visual.

Cake ini sangat cocok disajikan di musim panas atau sebagai dessert istimewa. Bisa disajikan dengan whipped cream dan potongan mangga segar di atasnya

2) Resep Mango Chiffon Cake

Resep Mango Chiffon Cake



Bahan A:

- a) Kuning telur 5 butir
- b) Tepung terigu 100 gr
- c) Pure mangga 100 ml
- d) Minyak sayur 50 ml
- e) Gula pasir 30 gr

Bahan B:

- a) Putih telur 5 butir
- b) Gula pasir 70 gr
- c) Cream of tartar $\frac{1}{2}$ sdt

Cara Membuat:

- a) Campurkan bahan A hingga rata.
- b) Kocok bahan B hingga kaku.
- c) Campurkan kedua adonan.
- d) Panggang 170°C selama 50 menit.
- e) Dinginkan dan sajikan dingin.

Variasi Mango Chiffon Cake



i. Durian Chiffon Cake

1) Pengertian

Durian chiffon cake adalah chiffon cake dengan campuran daging buah durian. Rasa khas durian yang tajam berpadu dengan tekstur chiffon yang lembut menjadikan cake ini unik dan disukai pencinta durian. Meskipun aromanya kuat, jika dibuat dengan proporsi tepat, rasa durian tidak akan mendominasi berlebihan.

Cake ini cocok sebagai sajian daerah atau kreasi kuliner khas Indonesia yang menggunakan buah lokal. Bisa juga disajikan dengan saus santan atau krim kelapa untuk menambah kelezatan.

2) Resep Durian Chiffon Cake

Resep Durian Chiffon Cake



Bahan A:

- a) Kuning telur 5 butir
- b) Tepung terigu 100 gr
- c) Durian matang (halus) 100 gr
- d) Minyak 50 ml
- e) Gula pasir 30 gr

Bahan B:

- a) Putih telur 5 butir
- b) Gula pasir 70 gr
- c) Cream of tartar ½ sdt

Cara Membuat:

- a) Campur bahan A hingga rata dan tidak menggumpal.
- b) Kocok bahan B hingga stiff peak.
- c) Campurkan adonan secara perlahan.
- d) Panggang 170°C selama 50 menit.
- e) Dinginkan sebelum dipotong.

Variasi Duarian Chiffon Cake



j. Black Sesame Chiffon Cake

1) Pengertian

Black sesame chiffon cake adalah kue chiffon dengan bubuk wijen hitam yang menghasilkan aroma kacang-kacangan khas serta warna abu-abu gelap yang unik. Kue ini sangat populer di Jepang dan Taiwan karena rasanya yang dalam, gurih, dan tidak terlalu manis.

Wijen hitam kaya akan nutrisi dan antioksidan, sehingga cake ini juga dianggap sebagai varian sehat. Cocok untuk sajian unik dan berbeda dari biasanya.

2) Resep Black Sesame Chiffon Cake

Resep Black Sesame Chiffon Cake



Bahan A:

- | | |
|------------------------------|---------|
| a) Kuning telur | 5 butir |
| b) Tepung terigu | 90 gr |
| c) Bubuk wijen hitam sangrai | 10 gr |
| d) Susu cair | 100 ml |
| e) Minyak sayur | 50 ml |
| f) Gula pasir | 30 g |

Bahan B:

- | | |
|--------------------|---------|
| a) Putih telur | 5 butir |
| b) Gula pasir | 70 gr |
| c) Cream of tartar | ½ sdt |

Cara Membuat:

- Campurkan semua bahan A hingga rata dan licin.
- Kocok bahan B hingga kaku.
- Satukan adonan, tuang ke loyang chiffon.
- Panggang suhu 170°C selama 50 menit.
- Dinginkan terbalik, sajikan saat dingin.

Variasi Black Sesame Chiffon Cake



D. Kreasi Cake

1. Pengertian Umum Kreasi Cake

Kreasi cake merupakan bentuk inovatif dari olahan cake yang disesuaikan dalam bentuk, tampilan, isian, serta teknik penyajiannya. Kreasi ini tidak terbatas pada satu jenis cake tertentu, melainkan dapat menggunakan sponge cake, chiffon cake, butter cake, atau perpaduan dari beberapa jenis sekaligus. Tujuannya adalah untuk menghasilkan cake yang tidak hanya lezat dari segi rasa, tetapi juga menarik dari segi estetika dan unik dari sisi bentuk serta fungsi penyajian.

Dalam dunia kuliner modern, kreasi cake memiliki peran penting terutama dalam kebutuhan komersial dan estetika, seperti untuk ulang tahun, hantaran, pesta, atau bisnis kue kekinian. Contoh kreasi cake populer antara lain: roll tart, cupcake, cake lapis, cake in jar, dan cake karakter. Kreativitas dan teknik menjadi kunci utama dalam menciptakan variasi cake yang inovatif dan menggugah selera.

a. Roll Tart Cake

1) Pengertian

Roll tart cake adalah jenis cake gulung yang menggabungkan kelembutan sponge cake dengan lapisan tart atau selai di bagian dalamnya. Roll tart biasanya dibuat dari adonan tipis yang kemudian digulung dengan isian seperti selai nanas, stroberi, cokelat, atau keju. Cake ini cocok untuk sajian

istimewa maupun hampers karena tampilannya yang cantik dan mudah dikemas.

Roll tart tidak hanya memanjakan lidah, tapi juga mata karena bisa dihias motif di permukaannya sebelum dipanggang (teknik patterned roll). Teknik penggulungan membutuhkan kehati-hatian agar tidak retak, dan pemilihan selai yang tidak terlalu encer akan menjaga bentuk cake tetap padat.

2) Resep Roll Tart Cake

Resep Roll Tart Cake



Bahan:

- | | |
|-------------------------|-------------------|
| a) Tepung terigu | 75 gr |
| b) Telur | 4 butir |
| c) Gula pasir | 100 gr |
| d) Emulsifier | 1 sdt |
| e) Vanili | $\frac{1}{2}$ sdt |
| f) Selai nanas/stroberi | secukupnya |
| g) Mentega cair | 40 gr |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang roll
- c) Oven
- d) Kertas roti

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, emulsifier, dan vanili hingga kental dan putih.
- b) Tambahkan tepung, aduk rata.
- c) Masukkan mentega cair, aduk balik perlahan.
- d) Tuang ke loyang, ratakan. Panggang 180°C selama 15 menit.
- e) Setelah matang, balikkan cake, oles dengan selai, dan gulung perlahan.

Variasi Roll Tart Cake



b. Cupcake

1) Pengertian

Cupcake adalah cake mini yang dipanggang dalam cetakan kecil berbentuk cup. Bentuknya yang mungil dan praktis

menjadikannya pilihan populer untuk berbagai acara seperti ulang tahun, pesta pernikahan, hingga konsumsi harian. Cupcake biasanya dihias dengan buttercream, fondant, sprinkles, atau buah segar.

Selain menarik secara tampilan, cupcake juga memungkinkan berbagai variasi rasa vanilla, cokelat, red velvet, pandan, dan lainnya. Karena porsinya pas untuk sekali makan, cupcake menjadi pilihan favorit untuk anak-anak maupun orang dewasa.

2) Resep Cupcake

Resep Cupcake



Bahan:

- a) Tepung terigu 200 gr
- b) Gula pasir 150 gr
- c) Telur 3 butir
- d) Mentega 150 gr
- e) Baking powder 1 sdt
- f) Susu cair 100 ml
- g) Vanili ½ sdt

Alat:

- a) Mixer
- b) Oven

- c) Loyang muffin
- d) Cup kertas

Cara Membuat:

- a) Kocok mentega dan gula sampai mengembang.
- b) Masukkan telur satu per satu, kocok rata.
- c) Tambahkan tepung, baking powder, vanili, dan susu cair.
- d) Tuang ke cetakan cupcake, isi $\frac{3}{4}$ bagian.
- e) Panggang 170°C selama 25 menit. Dinginkan dan hias sesuai selera.

Variasi Cupcake



Gambar 76 CupCake

c. Cake Lapis Kukus

1) Pengertian

Cake lapis kukus adalah cake berlapis yang dikukus satu lapis demi satu, sehingga membentuk lapisan warna yang menarik. Biasanya menggunakan bahan dasar sponge atau butter cake dengan pewarna alami atau pasta makanan untuk membedakan tiap lapisan.

Kue ini memerlukan ketelatenan dan kesabaran karena setiap lapisan harus matang sebelum lapisan berikutnya dituang. Namun hasilnya sangat memuaskan secara visual, cocok untuk sajian formal dan oleh-oleh.

2) Resep Cake Lapis Kukus

Resep Cake Lapis Kukus



Bahan:

- | | |
|--------------------|---------------|
| a) Tepung terigu | 250 gr |
| b) Telur | 6 butir |
| c) Gula pasir | 200 gr |
| d) Emulsifier | 1 sdt |
| e) Santan | 200 ml |
| f) Minyak | 100 ml |
| g) Pewarna makanan | sesuai selera |

Alat:

- a) Mixer
- b) Kukusan
- c) Loyang
- d) Spatula

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga kental.
- b) Tambahkan tepung, santan, dan minyak, aduk rata.
- c) Bagi adonan menjadi beberapa warna.
- d) Tuang satu lapisan, kukus 7–10 menit, ulangi hingga habis.
- e) Dinginkan, potong sesuai selera.

Variasi Cake Lapis Kukus



d. Cake in Jar

1) Pengertian

Cake in jar adalah konsep penyajian cake dalam wadah toples kecil (jar), yang terdiri dari lapisan sponge atau cake biasa, krim, buah, atau topping lainnya secara bertingkat. Sajian ini praktis, higienis, dan sangat populer sebagai oleh-oleh kekinian maupun produk hampers.

Karena disusun per layer, cake in jar menawarkan perpaduan tekstur dan rasa dalam setiap sendokan. Selain itu, tampilannya sangat menarik karena setiap lapisan terlihat jelas dari sisi toples transparan, membuatnya cocok untuk dijadikan produk jualan.

2) Resep Cake in Jar

Resep Cake in Jar



Bahan:

- a) Vanilla sponge cake (lihat resep sebelumnya), potong kecil
- b) Whipped cream siap pakai: secukupnya
- c) Selai stroberi / blueberry: secukupnya
- d) Buah segar: sesuai selera
- e) Jar kecil (toples kaca ukuran 100–150 ml)

Alat:

- a) Sendok
- b) Piping bag (jika diperlukan)
- c) Spatula kecil

Cara Membuat:

- a) Letakkan potongan cake di dasar jar.
- b) Tambahkan whipped cream, lalu lapisan selai atau buah.
- c) Ulangi hingga memenuhi jar (biasanya 2–3 lapisan).
- d) Tutup dan simpan di lemari pendingin. Sajikan dingin.

Variasi Cake in Jar



e. Rainbow Cake

1) Pengertian

Rainbow cake adalah cake berlapis warna-warni seperti pelangi yang tersusun dari sponge atau butter cake. Masing-masing lapisan diberi warna berbeda, lalu disusun dan diberi krim di antaranya. Rainbow cake tak hanya cantik secara tampilan, tapi juga menghadirkan kesan ceria yang cocok untuk pesta ulang tahun atau perayaan.

Meski memerlukan banyak pewarna dan tahapan pemanggangan bertahap, hasil akhirnya sangat memukau. Warna-warni pastel yang lembut atau cerah membuat rainbow cake selalu menjadi daya tarik utama di meja hidangan.

2) Resep Rainbow Cake

Resep Rainbow Cake



Bahan:

- | | |
|--------------------|--|
| a) Tepung terigu | 300 gr |
| b) Telur | 6 butir |
| c) Gula pasir | 250 gr |
| d) Emulsifier | 1 sdt |
| e) Susu cair | 150 ml |
| f) Mentega cair | 100 gr |
| g) Pewarna makanan | merah, oranye, kuning, hijau, biru, ungu |

Alat:

- a) Mixer
- b) Loyang bulat (diameter kecil)
- c) Oven

Cara Membuat:

- a) Kocok telur, gula, dan emulsifier hingga kental berjejak.
- b) Tambahkan tepung dan susu cair, aduk rata.
- c) Masukkan mentega cair, aduk balik.
- d) Bagi adonan menjadi 6, beri warna berbeda.
- e) Panggang masing-masing warna dalam loyang terpisah.
- f) Susun dengan krim di antaranya, lalu hias sesuai selera.

Variasi Rainbow Cake



f. Mini Bento Cake

1) Pengertian

Mini bento cake adalah versi mini dari kue ulang tahun, disajikan dalam box mika atau lunch box ukuran kecil. Umumnya berdiameter 10–12 cm, bento cake didekorasi simpel namun estetik. Kue ini populer di Korea Selatan dan kini menyebar ke Indonesia sebagai produk kekinian.

Karena porsinya cukup untuk satu orang atau berdua, mini bento cake sangat cocok untuk hadiah personal, kejutan kecil, atau pemesanan custom. Desainnya bisa disesuaikan dengan tema dan pesan yang diinginkan.

2) Resep Mini Bento Cake

Resep Bento Cake



Bahan:

- a) Sponge cake diameter 10–12 cm
- b) Buttercream warna-warni
- c) Simple syrup (air + gula 1:1)

Alat:

- a) Pisau
- b) Spatula kecil
- c) Piping bag
- d) Box bento

Cara Membuat:

- a) Potong cake jadi 2–3 lapis. Basahi tiap lapisan dengan simple syrup.
- b) Oleskan buttercream di setiap lapis, tumpuk hingga rapi.
- c) Tutup seluruh permukaan cake dengan buttercream.
- d) Hias sesuai tema, letakkan di dalam box bento.

Variasi Bento Cake



g. Character Cake

1) Pengertian

Character cake adalah cake dengan bentuk dan dekorasi menyerupai karakter kartun, hewan, atau tema tertentu. Biasanya digunakan dalam perayaan ulang tahun anak-anak. Pembuatan karakter bisa dilakukan dengan fondant, buttercream, atau cetakan 3D khusus.

Jenis cake yang digunakan biasanya sponge atau butter cake karena lebih padat dan mudah dibentuk. Pembuatan character cake memerlukan ketelitian dan keterampilan dalam mendesain serta menghias.

2) Resep Character Cake (sederhana)

Resep Charcter Cake



Bahan:

- a) Sponge cake diameter 20 cm
- b) Buttercream warna-warni
- c) Fondant / cokelat plastis (jika diperlukan)

Alat:

- a) Pisau
- b) Spatula
- c) Piping bag
- d) Cetakan bulat/oval

Cara Membuat:

- a) Potong dan bentuk cake sesuai karakter yang diinginkan.
- b) Tutupi permukaan dengan buttercream dasar.
- c) Gunakan buttercream warna dan fondant untuk membentuk wajah, telinga, mata, dsb.
- d) Simpan di tempat sejuk sebelum disajikan.

Variasi Character Cake



h. Lava Cake

1) Pengertian

Lava cake adalah cake cokelat yang bagian dalamnya masih cair seperti lava, meleleh saat dipotong. Kue ini biasanya dipanggang dalam waktu singkat sehingga bagian tengahnya tidak benar-benar matang. Sajian ini sangat populer sebagai dessert di kafe dan restoran.

Meskipun tampak mewah, lava cake sebenarnya cukup mudah dibuat di rumah dengan bahan sederhana dan waktu pemanggangan yang tepat. Biasanya disajikan hangat bersama es krim vanilla.

2) Resep Lava Cake

Resep Lava Cake



Bahan:

- a) Cokelat batang 150 gr
- b) Mentega 100 gr
- c) Gula pasir 100 gr
- d) Tepung terigu 40 gr
- e) Telur 2 butir + 2 kuning telur

Alat:

- a) Oven
- b) Mangkuk tahan panas
- c) Cetakan muffin atau ramekin

Cara Membuat:

- a) Lelehkan cokelat dan mentega bersama.
- b) Kocok telur dan gula hingga ringan, masukkan cokelat leleh.
- c) Tambahkan tepung, aduk rata.
- d) Tuang ke cetakan, panggang 200°C selama 8–10 menit.
- e) Sajikan hangat dengan topping es krim.

Variasi Lava Cake



i. Brownies Cup

1) Pengertian

Brownies cup adalah varian brownies yang disajikan dalam cup atau cetakan muffin. Dibandingkan brownies panggang biasa, ukurannya lebih kecil dan teksturnya bisa dibuat chewy atau fudgy. Kue ini cocok untuk oleh-oleh, snack box, atau cemilan pribadi.

Brownies cup juga sering dikreasikan dengan topping seperti choco chip, almond slice, cream cheese, atau ganache. Karena bentuknya kecil, brownies cup mudah dikemas dan dibagikan.

2) Resep Brownies Cup

Resep Brownies Cup



Bahan:

- a) Cokelat batang 150 gr
- b) Margarin 100 gr
- c) Telur 2 butir
- d) Gula pasir 150 gr
- e) Tepung terigu 100 gr
- f) Cokelat bubuk 1 sdm

Alat:

- a) Oven
- b) Loyang muffin
- c) Cup kertas

Cara Membuat:

- a) Lelehkan cokelat dan margarin.
- b) Kocok telur dan gula, campurkan cokelat leleh.
- c) Tambahkan tepung dan cokelat bubuk, aduk rata.
- d) Tuang ke cup, panggang 175°C selama 20–25 menit.

Variasi Brownies Cup



j. Donat Cake

1) Pengertian

Donat cake adalah kue berbentuk donat yang dibuat dari adonan cake, bukan adonan roti seperti donat goreng. Umumnya menggunakan cetakan bundar (ring pan) dan dipanggang, bukan digoreng. Donat cake memiliki tekstur lembut seperti butter cake, tapi tampilannya menyerupai donat.

Donat cake cocok dihias seperti donat biasa dengan glaze gula, cokelat leleh, keju, atau sprinkle. Kue ini praktis dan bisa dijadikan camilan maupun ide bisnis rumahan.

2) Donat Cake

Resep Donat Cake



Bahan:

- a) Tepung terigu 150 gr
- b) Telur 2 butir
- c) Gula pasir 100 gr
- d) Mentega cair 100 gr
- e) Baking powder 1 sdt
- f) Susu cair 100 ml
- g) Vanili $\frac{1}{2}$ sdt

Alat:

- a) Mixer
- b) Cetakan donat
- c) Oven

Cara Membuat:

- a) Kocok telur dan gula hingga mengembang.
- b) Tambahkan tepung, baking powder, susu, dan vanili.
- c) Masukkan mentega cair, aduk rata.
- d) Tuang ke cetakan, panggang 170°C selama 25 menit.
- e) Setelah dingin, hias seperti donat.

Variasi Donat Cake



CAKE DECORATION

- a) Bahan
- b) Alat untuk menghias cake
- c) Jenis-jenis kue hias (resep, gambar, step by step nya)

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal blue or grey lines across its entire width, typical of notebook paper. There are no margins, text, or other markings on the page.

BAB IV

CAKE DECORATION

A. PENGERTIAN CAKE DECORATION

Cake decoration merupakan seni menghias kue menggunakan berbagai teknik dan bahan seperti rolled fondant, gum paste, edible ink dan lain-lain. Tujuan dari cake decoration adalah untuk menciptakan tampilan yang menarik dan indah pada kue, baik untuk acara formal maupun informal (Carpenter, 2014). Cake decoration yaitu proses menambahkan elemen artistik ke atas kue yang telah selesai dibuat. Hal ini meliputi penggunaan berbagai alat dan bahan untuk menciptakan desain dan gaya tertentu pada kue, seperti menggunakan icing, rolled fondant, pola, dekorasi bunga, dan lain-lain (Atwater, 2017).

Cake decoration memiliki arti sebagai sebuah seni dalam pengolahan kue, biasanya dekorasi kue digunakan sebagai kue ulang tahun, kue pernikahan, atau segala jenis kue yang digunakan untuk suatu perayaan (Smartpluspro, 2018). Cake decoration merupakan sebuah seni yang melibatkan kreasi dan penggunaan berbagai bahan serta metode untuk menghasilkan karya seni yang unik dan indah pada kue. Hal ini meliputi penggunaan warna, tekstur, bentuk, dan proporsi yang tepat

dalam menghias kue, sehingga menciptakan kesan yang menarik dan mempesona bagi siapa pun yang melihatnya (Sullivan, 2019).

Kue dihias sedemikian rupa dan juga menarik sesuai dengan tema yang ingin digunakan. Tujuan dari menghias kue itu sendiri yaitu untuk meningkatkan quality dan nilai yang ada dalam kue dari segi appearance, rupa, bentuk maupun rasa kue. Kekurangan/ kerusakan yang ada pada kue yang cacat pun dapat tertutupi dengan dekorasi, sebagai wujud untuk menyatakan ungkapan rasa kasih sayang. Dekorasi kue pun dapat dijadikan objek pameran seni yang dipertunjukkan bagi orang-orang yang menggemari bidang dekorasi kue.

Permainan warna adalah unsur yang sangat diperhatikan dalam mendekorasi kue, kue yang dihias dengan warna cerah dapat menjadi pusat perhatian, kita bisa menggunakan warna-warna pokok dan bereksperimen dengan cara mengkombinasikan warna berbeda hingga mendapatkan warna selaras yang sesuai dengan tema dari kue tersebut. Hasil warna kue yang lembut serta tekstur yang halus adalah yang terpenting untuk hasil akhir kue. Oleh karena itu, dibutuhkan pengetahuan seni desain dalam mendekorasi kue karena dengan memiliki pengetahuan mengenai seni desain kita dapat mengetahui tentang teori warna dan cara menerapkan warna yang cocok juga tepat pada dekorasi kue sesuai dengan tema yang diinginkan pada saat itu (Yuni Sari, 2018).

Tujuan dari cake decoration adalah untuk menciptakan tampilan yang menarik, indah, dan menggoda pada kue, yang akan membuat kue terlihat lebih menarik dan membuatnya menjadi pusat perhatian pada acara atau perayaan tertentu. Cake decoration juga dapat meningkatkan nilai estetika kue dan dapat menjadi faktor penting dalam membuat kue terlihat profesional. Selain itu, cake decoration dapat memperlihatkan kreativitas seseorang dan menjadi suatu karya seni yang dapat diapresiasi oleh orang lain. (Carpenter, 2014).

Dalam beberapa tahun terakhir, cake decoration di Indonesia sudah sangat berkembang dengan pesat. Banyak toko kue dan bakery yang menawarkan berbagai jenis kue yang indah dan artistik dengan berbagai dekorasi. Selain itu, telah banyak penyedia jasa cake decoration yang menyediakan jasa pembuatan kue dengan dekorasi yang kreatif dan unik. Cake decoration banyak digunakan pada perayaan seperti perayaan ulang tahun dan pernikahan di Indonesia.

Teknik menghias kue adalah dengan melapisi permukaan kue yang sederhana dengan bahan dekoratif seperti buttercream atau fondant, yang bertujuan untuk: (1) menaikkan kualitas kue dari segi fisik, rasa, dan bentuk (2) melindungi kekurangan bentuk fisik kue yang kurang sempurna. Dalam hal ini, bagian kue yang tidak lengkap dapat diperbaiki dengan bahan penghias kue seperti buttercream dan fondant, dan dengan kreativitas dan imajinasi, penghias kue dapat mengubah tampilan kue. kue sederhana yang bisa menjadi kue menarik sesuai tema (3) Ungkapan makna atau tujuan menghias kue. Contohnya, sebagai ungkapan cinta, dibuatlah kue berbentuk hati yang dihias dengan buttercream berwarna merah dengan dominan warna pink. (4) Fokus acara dengan kue yang indah dengan dekorasi yang indah pada acara tersebut dapat menarik banyak perhatian. (Lange, 2005).

Pernikahan memiliki hubungan yang erat dengan cake decoration terutama pernikahan dengan konsep internasional. Cake decoration termasuk salah satu bagian yang penting dari pernikahan yang dihiasi dengan indah dan elegan karena dalam suatu prosesi pernikahan semua mata akan tertuju pada saat pengantin memotong kue dihadapannya. Ada beberapa bentuk yang dapat digunakan pada kue pernikahan, dan masing-masingnya memiliki teknik pembuatan yang berbeda diantaranya yaitu metallic wedding cake, geometric wedding cake, lace wedding cake, marble wedding cake, flowerfetti wedding cake, striped wedding cake, hand painted wedding

cake, geode wedding cake, calligraphy wedding cake dan masih banyak lagi (Wedding Cake, diktat 2023).

Menghias kue pada dasarnya membuat penampilan kue menjadi lebih menarik untuk dilihat dan lebih menarik untuk dirasa. Apabila kedua hal tersebut tidak terpenuhi maka kue kurang menarik. Penampilan dapat dibuat sederhana atau mewah sesuai acara dan selera pembuat kue. Bentuk kue: bundar, persegi empat atau persegi panjang. Menghias kue adalah menutup kue atau cake dengan bahan penghias atau memberikan hiasan pada kue atau cake yang bertujuan untuk:

1. Meningkatkan kualitas kue dalam hal penampilan, rasa, rupa dan bentuk. Kue yang tersaji terkadang tidak diminati dikarenakan berbagai alasan, antara lain warna pada permukaan tampilan kue menunjukkan bahan dasar pembuatan kue tersebut, bentuk kue yang pada umumnya sesuai dengan cetakan yang digunakan dan permukaan kue yang kasar atau halus. Bila demikian adanya, maka orang yang melihat cenderung sudah tahu akan rasa kue tersebut dan penilaiannya biasa saja (sama dengan kue-kue yang lain). Untuk mengatasi hal tersebut, kue dapat dihias dengan menggunakan berbagai bahan penghias yang sesuai dengan keinginan dan karakteristik dasar kue sehingga mengubah penampilan secara keseluruhan dari yang polos menjadi berhiasan.
2. Menutupi kekurangan pada bentuk fisik yang kurang menarik. Kue yang dibuat seringkali hasilnya tidak sesuai dengan yang diharapkan, seperti kue hangus, bantat, merekah/terbelah, atau dapat juga cacat (gompel miring). Hal ini bisa saja terjadi disebabkan faktor kelalaian manusia. Namun demikian kue tetap dapat diperbaiki dengan cara menutup bagian yang cacat tadi dengan bahan penghias kue, bahkan dengan daya kreativitas dan imajinasi yang ada dapat mengubah bentuk kue baru yang lebih menarik dari sebelumnya.

3. Menyatakan ungkapan/maksud menghias kue (ucapan selamat). Kue yang dihias biasanya disesuaikan dengan maksud dari menghias kue itu sendiri, seperti ucapan selamat: ulang tahun, menempuh hidup baru, pertunangan, hari raya, ungkapan rasa kasih sayang, dan lain-lain. Hiasan (bahan, warna dan bentuk) yang digunakan dan dihasilkan dapat langsung menunjukkan maksud kue hias tersebut. Misalnya sebagai ungkapan rasa kasih sayang, dibuat kue berbentuk hati (love) dihias dengan krim yang dibentuk bunga mawar menggunakan warna yang dominan merah muda.
4. Menjadi pusat perhatian (centre of interest). Kue hias tidak selalu ada disetiap waktu sehingga keberadaan kue yang indah dan cantik pada suatu kesempatan (pesta) akan banyak menarik perhatian orang.

B. Prinsip dasar menghias kue (cake decoration)

1. Desain / rancangan

- a. Fungsi untuk kue ultah, pernikahan, atau grand opening sebuah acara dan lain-lain.
- b. Center piece atau hiasan utama (yang ditonjolkan)
- c. Pinggiran atau permukaan kue dan dasarnya

Hiasan dapat dibuat langsung atau tidak langsung dengan menempatkan diatas kue.

2. Tekstur

Penonjolan pada permukaan kue yang menimbulkan bayangan yang beraturan dan berpola. Tekstur yang baik berada pada tempat diatas bidang yang kosong. Sifat tekstur permukaan kue bervariasi sesuai dengan bahan yang dipakai.

- a. Royal Icing: permukaan agak kasar
- b. Fondant dan coklat: tekstur mengkilat
- c. Jelly: tekstur transparan

Berbagai macam tekstur dapat diciptakan dengan mengkombinasikan bahan.

3. Warna

Pembagian warna:

a. Warna Primer (warna utama)

Merah, kuning, biru dan campuran dari warna-warna tersebut akan menghasilkan warna lainnya.

b. Warna Sekunder (warna kedua)

Merupakan warna yang dihasilkan dari campuran dua warna utama.

1) Merah + Kuning = Orange

2) Kuning + biru = Hijau

3) Merah + biru = Ungu

c. Warna Tertiary

Merupakan campuran dari warna kedua

1) Hijau + Orange = Warna Kopi/ Maka

2) Hijau + Violet = Coklat

d. Warna Netral (Achromatic)

Hitam, putih, abu-abu. Warna porak dan emas kadang-kadang bias dikelompokkan warna netral.

4. Penulisan

Tergantung dari tema atau desainnya. Mau menonjolkan tulisan atau hiasannya. Tulisan dapat diperbesar dan sebaliknya.

5. Dasar Menghias Kue

a. Jaga kebersihan pada bagian tangan, meja, cake, piping bag dan lain-lain.

b. Ketenangan suasana dan emosi. Saat menghias suasana harus santai dan tenang.

- c. Tekanan yang terkontrol. Tekanan tangan pada saat menekan pipping bag, besar kecil desain tidak selalu tergantung pada spuitnya.
- d. Tidak menggunakan berbagai macam warna.

6. Tema

Sebelum kita akan menentukan bentuk kue serta hiasan apa yang akan kita tampilkan, maka kita harus mengetahui tema dari kue yang akan dibuat. Tema diperlukan agar kue yang ditampilkan sesuai dengan maksud atau tujuan dari penempatan kue dalam suatu acara.

7. Pusat perhatian

Hiasan pada kue harus merupakan penggabungan dari keindahan dan tema. Namun hiasan hiasan tersebut harus memiliki bagian tertentu yang menjadi pusat perhatian ketika orang melihat kue yang telah didekorasi. Dengan menampilkan pusat perhatian orang dapat mengetahui tema dari suatu event.

8. Serasi

Keserasian perlu diperhatikan. Keserasian bisa dari segi desain, maupun pemilihan warna yang kembali berperan pada tema.

9. Seimbang

Keseimbangan antara ukuran kue dengan dekorasi yang akan ditampilkan harus seimbang. Keseimbangan dapat dibuat dengan memperhatikan ukuran dari kue dengan ukuran hiasan yang akan dibuat. Keseimbangan juga dapat diperoleh dari motif yang dibuat.

10. Tepat

Yang dimaksud dengan tepat disini adalah tepat dalam semua hal yang menyangkut prinsip menghias kue. Hiasan kue harus tepat dengan event atau tema dari acara, tepat dalam menentukan ukuran dan bentuk kue, tepat dalam pemilihan

bentuk hiasan dan tepat dalam menentukan warna. Jika semua prinsip menghias kue dapat kita ikuti dan selalu diperhatikan, maka dekorasi kue yang dibuat akan sesuai dengan tujuan.

C. Bahan-bahan penghias kue

Untuk seni dekorasi kue sendiri memerlukan beberapa bahan dan dibagi menjadi dua, yaitu bahan-bahan yang edible dan non-edible. Untuk bahan edible yaitu butter cream, royal icing, gum paste, plastic icing, American frosting, marzipan dan chocolate modelling, untuk bahan non-edible yaitu clay, atau ornamen-ornamen seperti boneka yang terbuat dari bahan yang tidak layak konsumsi. Teknik yang dilakukan dalam dekorasi kue tergantung dari jenis bahan yang digunakan, agar mendapatkan hasil akhir yang baik sangat diperlukan kecermatan, kreativitas, dan juga ketelitian.

Dimulai dari teknik covering, hiasan dari butter cream menggunakan pastry tube atau nozzle, dan adapun yang lebih modern yaitu pengaplikasian fondant sesuai dengan tema dari kue tersebut (V. Rahmi, dkk, 2014). Bahan-bahan penghias kue merupakan elemen kunci dalam seni patiseri. Bahan-bahan ini tidak hanya berfungsi sebagai pelapis untuk memberikan tampilan yang mulus dan menarik, tetapi juga menambahkan tekstur dan profil rasa yang melengkapi kue.

Bahan penghias kue terbagi menjadi 2, yaitu:

1. Bahan yang dapat dimakan (Edibel)
2. Bahan yang tidak dapat dimakan

1. Bahan hiasan yang dapat dimakan

a. Butter Cream



Adalah jenis krim yang bahan utamanya terdiri atas mentega dan gula. Berbagai macam hiasan dapat dibuat dengan menggunakan buttercream. Buttercream biasanya digunakan untuk menghias kue dengan dasar sponge cake. Tetapi tidak menutup kemungkinan digunakan pada pound cake. Namun hal ini dengan pertimbangan bahwa pound cake merupakan kue yang kaya akan lemak, sehingga bila dihias menggunakan buttercream membuat rasa jenuh pada lidah.

Buttercream dapat dibuat dari campuran/ formula berikut ini:

- 1) Kg Merry Whipped
- 2) Kg Croma (mentega putih)
- 3) 1 kaleng susu kental manis atau kg Invert syrup
- 4) 2 sdt essence Vanillie atau banana
- 5) pewarna minyak (food colour)

Cara Membuat:

- 1) Semua bahan kecuali pewarna, dikocok 15 menit.
- 2) Bagi adonan menjadi beberapa bagian.
- 3) Tambahkan pewarna menurut keinginan.
- 4) Alat yang digunakan dalam membuat hiasan kue menggunakan buttercream adalah spatula, paping bag, dan aneka spuit. Buttercream biasanya digunakan untuk menghias kue dengan dasar sponge cake. Tetapi tidak

menutup kemungkinan digunakan pada pound cake. Namun hal ini dengan pertimbangan bahwa pound cake merupakan kue yang kaya akan lemak, sehingga bila dihias menggunakan buttercream membuat rasa jenuh pada lidah.

Penjelasan dan Karakteristik

- 1) Komposisi: Terbuat dari campuran utama mentega (atau *shortening*/mentega putih), gula halus, dan cairan (susu, *simple syrup*, atau air).
- 2) Tekstur: Lembut, halus, *creamy*, dan sangat mudah dibentuk menggunakan *sputit* (piping bag dan nozzle) untuk menciptakan aneka dekorasi bunga, renda, atau pola bintang.
- 3) Aplikasi: Paling sering digunakan untuk melapisi seluruh permukaan kue, membuat hiasan dasar, dan sebagai isian. *Buttercream* mudah diwarnai dan diberi perasa.
- 4) Kelebihan: Rasa yang gurih dari mentega (tergantung jenisnya) dan kemudahan dalam manipulasi.
- 5) Kekurangan: Kurang tahan terhadap suhu panas, dapat meleleh atau menjadi lunak jika dibiarkan terlalu lama di ruangan bersuhu tinggi.

Varian Utama

- 1) American Buttercream: Paling sederhana, terbuat dari mentega dan gula halus. Rasanya sangat manis.
- 2) Swiss Meringue Buttercream: Lebih stabil, terbuat dari putih telur dan gula yang dipanaskan, lalu dikocok hingga kaku dan dicampur mentega. Teksturnya sangat halus dan tidak terlalu manis.
- 3) Italian Meringue Buttercream: Mirip dengan Swiss, tetapi menggunakan sirup gula panas yang dituang ke putih telur kocok, menghasilkan *buttercream* yang paling stabil dan tahan panas.

b. Fondant



Fondant hampir seperti royal icing dimana pembuatannya dengan memasak gula pasir, air, glucose dan asam lunak, kemudian didinginkan sampai kelihatan ada sedikit kristalisasi. Setelah tu diaduk sampai berubah menyerupai royal icing, hanya lebih halus dan mengkilat. Adapun cara pembuatannya adalah, masukkan gula dan air dipanci lalu panaskan. Ketika suhu mencapai 107°C , bubuhkan krim tartar kedalamnya. Krim harus dicairkan terlebih dahulu dengan sedikit air. Jangan diaduk apabila panas sudah mencapai 107°C .

Selama merebus, bersihkan kristal-kristal gula yang terbentuk dipinggir panci. Buih yang muncul juga harus dibuang. Adonan terus dipanaskan hingga mencapai suhu sekitar 156°C sehingga akan membentuk bola lembek bila dijatuhkan ke dalam air dingin. Adonan lalu diangkat dari atas api dan tuangkan ke-atas meja marmer. Dinginkan hingga suhu 38°C . Setelah dingin, panaskan lagi hingga warnanya berubah menjadi putih awan, kemudian menjadi masa krim berwarna putih kaku. Massa tersebut kemudian diremas-remas hingga kenyal dan kaku untuk kemudian disimpan itu ditempat yang dingin. Apabila dibutuhkan maka fondant tersebut dapat dipanaskan dengan double boiler agar meleleh.

Fondant juga dikenal dengan teknik menghias untuk melapisi kue, agar kue dapat berubah menjadi karya seni yang indah, cantik, dan rapih. Penulis sendiri akan memilih teknik covering untuk melapisi cake pada dekorasi ini karena sifatnya yang elastis, fondant sangat mudah untuk dibentuk dan dikreasikan menjadi hiasan/ornamen yang menunjang seperti membuat bunga, figure, dan lain sebagainya (Baird, 2014). Teknik pewarnaan merupakan salah satu hal yang penting dalam seni dekorasi kue yang akan membuatnya lebih berwarna ketika ditambahkan dengan zat pewarna.

Warna makanan yang pucat dapat diperbaiki dengan adanya penambahan pewarna makanan dan membuatnya dan akan meningkatkan daya tarik makanan tersebut bagi yang melihatnya. Pewarna makanan memiliki beberapa jenis diantaranya pewarna powder, paste, dan juga liquid. Pada pengaplikasian rolled fondant kali ini penulis memilih pewarna liquid untuk diaplikasikan pada rolled fondant. Alasan penulis memilih pewarna liquid karena gampang diaplikasikan pada rolled fondant dan tidak memakan waktu lama dalam proses pencampuran warnanya (Winarno,2002).

Biasanya fondant dipakai oleh industri kue untuk menutup kue-kue kecil atau besar. Fondant dapat dibuat dalam jumlah banyak dan mampu bertahan beberapa bulan bila disimpan di dalam tempat hampa udara. Fondant berbentuk padat/ keras. Sebelum dipakai, fondant harus direndam dulu di dalam air untuk selanjutnya dipanaskan dengan cara ditim sampai cair. Segera setelah mencair, fondant harus langsung disiramkan di atas kue. Fondant akan mengeras kembali setelah dingin. Metode yang lain dan cepat dalam pembuatan fondant untuk digunakan sebagai penutup kue (Rolled fondant) adalah sebagai berikut.

- 1) Campurkan dalam satu wadah, air lemon dan mentega putih, lalu lelehkan.

- 2) Campurkan gula halus yang telah diayak sedikit demi sedikit ke dalam campuran lemak dan air lemon. Biarkan tercampur dengan baik semua bahan tadi, sambil dipanaskan. Angkat dan tambahkan kembali gula icing ke dalam larutan gula tadi, Aduk hingga tercampur rata. Terus mengaduk adonan fondant, hingga adonan menjadi halus dan lembut. Segera bentuk adonan menjadi gumpalan yang padat. Jenis fondant yang paling praktis adalah rolled fondant. Penggunaannya tidak perlu dipanaskan, cukup ditipiskan kemudian dibentuk sesuai dengan yang dikehendaki.

Adapun resep rolled fondant adalah:

- 1) 1 sdm gelatin
- 2) 50 cc air
- 3) 2 sdm glukosa
- 4) 1 sdm gliserin
- 5) 2 sdm mentega putih
- 6) 1 sdt vanilie
- 7) 1 kg gula halus

Cara membuat:

- 1) Air dan gelatin ditim hingga larut dan tercampur. Tambahkan glukosa, gliserin dan mentega putih. Aduk rata. Apabila mentega hampir meleleh semuanya, angkat dari api. Tambahkan gula halus sedikit demi sedikit sambil diuleni sampai halus dan tidak lengket di tangan.

Penjelasan dan Karakteristik

- 1) Komposisi: Terbuat dari gula halus, air, gelatin atau agar-agar, glukosa, dan gliserin.
- 2) Tekstur: Elastis, kenyal, dan mirip seperti adonan plastisin (*play-doh*).
- 3) Aplikasi:
 - a) Pelapis (*Rolled Fondant*): Digilas menjadi lembaran tipis untuk melapisi seluruh permukaan kue, memberikan tampilan yang licin, sempurna, dan *matte*.

- b) Dekorasi 3: Dapat dibentuk menjadi figurin, pita, bunga, atau ornamen lainnya.
- 4) Kelebihan: Menghasilkan lapisan yang sangat rapi, sangat baik untuk kue bertema, dan stabil pada suhu ruang.
- 5) Kekurangan: Rasanya cenderung sangat manis, dan teksturnya yang kenyal terkadang kurang disukai sebagian orang.

Varian Penting

- 1) *Gumpaste* (Pasta Gula Keras): Mirip *fondant*, tetapi lebih keras dan cepat kering, ideal untuk membuat hiasan yang sangat tipis dan detail seperti kelopak bunga (sugar flower) yang harus berdiri tegak.

c. Royal Icing



Icing merupakan bahan untuk menutup kue yang berfungsi sebagai hiasan atau dekorasi. Icing dapat digunakan sebagai hiasan pada kue kering maupun pada tart. Icing yang digunakan dapat juga berfungsi sebagai permen yang dapat diberi berbagai bahan rasa dan aroma. Bahan utama dalam pembuatan royal icing adalah putih telur dan gula halus, sedangkan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan icing adalah cream of tar-tar/cuka. Cream of tar-tar disini berfungsi untuk mengikat cairan yang ada pada putih telur agar menyatu dengan baik bersama komponen lain dalam putih telur dan gula.

Jika tidak ditambahkan cream of tar-tar, icing yang dihasilkan akan cepat mencair sehingga tidak dapat dibentuk sesuai dengan keinginan. Namun icing yang mencair masih dapat dimanfaatkan untuk menutup permukaan kue tart, walaupun hasilnya tidak maksimal. Icing yang kurang kental akan mengakibatkan icing tersebut terserap oleh bahan utama kue, terutama terserap pada pori-pori kue. Tapi jika icing yang dihasilkan kental dan menyerupai krim kental atau buttercream, icing dapat dibuat hiasan sesuai dengan bentuk hiasan yang diinginkan. Royal icing merupakan campuran gula tepung, putih telur dan sedikit cuka, biasanya royal icing dipergunakan untuk hiasan yang halus. Royal icing yang baik harus halus dan mudah disempritkan, juga hasilnya mengkilat.

Bahan pembuatan icing :

- 1) 1 butir putih telur
- 2) 175-200 gram gula tepung
- 3) 2 tetes acetic acid (cuka)

Cara pembuatan:

- 1) Aduk putih telur di dalam waskom, masukkan gula tepung sedikit demi sedikit, kalau sebagian dari gula tersebut sudah dimasak, aduk lebih keras lagi sampai rata. Teruskan mengaduk sampai sisa gula tepung yang sebagian tercampur dengan rata dan kaku, teteskan acetic acid, aduk sampai rata. Tutup dengan lap basah sampai diperlukan, perlu diketahui royal icing sebaiknya dipakai pada hari yang sama.

Penjelasan dan Karakteristik

- 1) Komposisi: Terbuat dari putih telur segar atau *meringue powder* (bubuk putih telur), gula halus, dan sedikit air lemon/cuka untuk menstabilkan.
- 2) Tekstur: Cair saat baru dibuat, tetapi mengeras sepenuhnya saat kering, menghasilkan hasil akhir yang halus dan rapuh.
- 3) Aplikasi: Ideal untuk dekorasi yang membutuhkan ketelitian tinggi, seperti tulisan, renda, pola sulaman (*piping work*), dan

teknik *flooding* (mengisi area dengan *icing* encer untuk permukaan datar). Sering digunakan untuk menghias kue kering dan kue pernikahan tradisional.

- 4) Kelebihan: Sangat stabil setelah kering, memberikan detail yang tajam, dan dapat digunakan sebagai "lem" untuk merekatkan hiasan kue.
- 5) Kekurangan: Tidak tahan kelembapan tinggi dan dapat retak jika digunakan pada permukaan kue yang bergerak atau mengembang.

d. Gum-Paste



Gum-Paste atau disebut juga pastillage dipakai untuk membuat hiasan atau model display berupa miniatur gedung, ornamen kue pengantin, binatang, juga bisa untuk membuat berbagai macam bunga. Berbagai macam resep Gum-Paste bisa kita buat, dan bahan untuk membuat Gum-Paste ialah gelatine, putih telur, cuka atau lime juice, tepung maizena dan gula halus. Gum-Paste dapat dibuat memakai pewarna atau hanya berwarna putih, kalau kita menggunakan pewarna gunakanlah warna-warna muda atau pastel.

Gum-paste Bahan :

- 1) 2 sdm air
- 2) 1,5 sdt gelatin
- 3) 2 sdt glukosa
- 4) 375 gram gula icing, ayak

Cara membuat:

- 1) Tim air dan gelatin hingga larut. Masukkan glukosa lalu tim kembali hingga glukosa larut.
- 2) Letakkan gula icing ke dalam mangkuk, buat lubang ditengahnya.
- 3) tuang campuran gelatin
- 4) uleni hingga adonan kalis. Masukkan ke dalam kantung plastik, tutup rapat lalu dinginkan. Beri pewarna sesuai selera lalu buat bentuk sesuai kebutuhan.

e. Pastillage



Pastillage merupakan bahan penghias kue yang memiliki karakteristik cenderung keras (Chets, Gumpaste, 2014). Penggunaan pastillage yakni sebagai bahan dasar untuk penghias sebuah meja atau ruangan dengan tema tertentu. Pastillage digunakan sebagai bahan baku utama untuk membuat sebuah showpiece. Pastillage bukanlah hal baru, asal-usulnya konon sudah ada sejak tahun 1700-an. Sederhananya, pastillage adalah sejenis icing yang terbuat dari gula. Pastillage berbentuk pasta, seperti pasta gula atau pasta model, tetapi tidak seperti pasta lainnya, pastillage mengering dengan sangat keras.

Pastillage adalah adonan berbahan dasar gula yang digunakan untuk membuat dekorasi pajangan kue, karya pajangan untuk prasmanan, dan cetakan dekoratif untuk hadiah atau sebagai alas untuk karya lain seperti patung cokelat. Adonannya mirip tanah liat lunak atau playdough yang dapat

diremas dan digiling. Setelah pastillage dibuat dan dibentuk, potongan-potongannya dikeringkan untuk membentuk dekorasi berbahan dasar gula yang sangat keras. Potongan-potongan tersebut kemudian dapat diampelas dengan amplas halus untuk menghaluskan tepi yang kasar. Potongan-potongan pastillage biasanya direkatkan dengan royal icing.

Resep Pastillage (buatan sendiri)

- 1) 1 bungkus gelatin polos
- 2) 1/2 cangkir air
- 3) 1 sendok teh krim tartar
- 4) 5 cangkir gula bubuk
- 5) 1 cangkir tepung maizena

Cara membuat:

- 1) Ayak gula bubuk dan tepung maizena bersama-sama.
- 2) Tuang air dan krim tartar ke dalam panci kecil, lalu taburkan gelatin biasa di atasnya. Aduk dengan api kecil hingga larut. Mungkin ada sedikit krim tartar yang tidak larut, pastikan tidak ada gelatin yang tersisa.
- 3) Angkat dari api dan masukkan ke dalam mangkuk mikser berdiri. Pasang paddle attachment dan dengan kecepatan rendah, masukkan bahan kering sedikit demi sedikit (beberapa sendok makan setiap penambahan).
- 4) Setelah semuanya tercampur, kecilkan kecepatan menjadi sedang hingga campuran menjadi ringan dan benar-benar putih, sekitar 3 menit.
- 5) Keluarkan dari mangkuk, bungkus dengan plastik wrap, dan diamkan selama setengah jam sebelum digilas. Dapat dibekukan; simpan di lemari es semalaman agar mencair. Giling dengan tepung maizena.

f. Marzipan



Marzipan merupakan pasta yang mempunyai aroma almond, kadang-kadang disebut juga almond-paste, karena memang bahan bakunya terbuat dari kacang almond, gula dan bahan tambahan lainnya. Kegunaannya bermacam-macam, bisa untuk menutup kue, dan juga biasanya dibuat bentuk-bentuk tertentu seperti sayur-sayuran, buah-buahan, binatang dan lain-lain.

Marzipan atau Marsepein (dalam Bahasa Belanda) adalah sejenis permen yang populer di Eropa yang dibuat dari gula dan badam yang dihaluskan. Permen ini dikenal karena rasanya yang karakteristik yang berasal dari badam pahit. Di Eropa, Marzipan dapat dibuat menjadi berbagai bentuk dan ukuran kecil, ada bentuk buah-buahan, binatang, peta dunia dan ada pula yang dilapisi dengan coklat dalam bentuk loaf, bola ataupun batangan. Marzipan juga bisa dimasukkan ke dalam coklat, salah satu contohnya adalah Ritter Sport. Di Jerman Marzipan telah lama dibuat, yakni Sejak abad ke-16 dan diperkenalkan ke Timur Tengah lewat Venesia. Sampai abad ke-18, marzipan digunakan untuk tujuan pengobatan sampai akhirnya menjadi penganan bagi orang kaya di awal abad ke-19. Mulai tahun 1950-an, marzipan menjadi penganan sehari-hari dan dijumpai pada perayaan penting seperti Paskah dan Natal

Saat ini produk “confectionary” semakin beragam dan cukup banyak diminati oleh berbagai kalangan masyarakat. Salah satu produk “confectionary” ini adalah marzipan, dimana tahapan pembuatan produk ini cukup unik dan banyak dikembangkan dengan berbagai cara. Prinsip dasar dalam tahapan pembuatan marzipan ini adalah pencampuran beberapa bahan yang nantinya saat pencetakan bisa dibuat dengan berbagai bentuk.

Marzipan dibuat dengan bahan dasar pembuatan permen pada umumnya, yaitu almond, gula icing, putih telur, essence. Variasi dan komposisi penggunaan bahan dasar tersebut akan mempengaruhi produk akhir yang dihasilkan. Hal ini tentu saja akan berpengaruh pada tingkat penerimaan konsumen.

Marzipan merupakan campuran dari pasta almond, gula icing, essence dan putih telur semua bahan tersebut nantinya dicampur jadi satu. Hasil kombinasi tersebut member tekstur pada produk marzipan yang dihasilkan. Bahan baku dan perkiraan proporsi dalam pembuatan marzipan harus mengandung minimal 50% pasta kacang almond dan sisanya adalah gula.

Memilih marzipan yang baik untuk dipakai hiasan ataupun modeling, merupakan hal yang utama karena marzipan harganya cukup mahal. Marzipan yang baik tidak boleh terlalu keras ataupun terlalu lembek, dan bersih dari partikel kecil sehingga bisa dibentuk setipis mungkin seperti membuat lembaran kembang ros. Apabila membentuk atau membuat hiasan dari marzipan, sisa marzipan harus selalu ditutup ataupun dibungkus dengan plastik agar tidak mengulit atau mengeras.

g. Coklat



Dibeberapa Negara, seperti Belgia dan Perancis, cokelat bukan hanya sebagai penganan, tetapi juga dibuat sebagai art atau seni yang tidak pernah terpikirkan sebelumnya. Makin tinggi nilai seninya maka makin tinggi harganya. Berdasarkan rasanya, ada tiga jenis cokelat, yaitu pekat (dark), susu (milk), dan putih (white) (lihat pada bab II). Cokelat susu berasa manis, cokelat pekat terasa lebih pahit dengan kandungan lemak dan gula lebih sedikit, sedangkan cokelat putih adalah cokelat paling manis dan paling banyak mengandung lemak.

Ada dua jenis cokelat blok yang terdapat dipasar yaitu compound dan couverture. Jenis compound bisa langsung digunakan, yaitu dengan mengetim pada suhu 30- 32C atau hampir sama dengan suhu tubuh normal. Couverture adalah jenis cokelat yang pemakaiannya harus melalui proses tempering yaitu menaikkan suhu cokelat sampai 45C, menurunkannya menjadi 27C dan menaikannya kembali pada suhu 30-32C.

Cokelat modeling adalah cokelat yang bisa dibentuk menjadi bentuk-bentuk tertentu yang tidak hanya unik, tapi juga bernilai seni. Berbeda dengan cokelat biasa, cokelat modeling terbuat dari cokelat blok yang diolah dengan glukosa sehingga menghasilkan adonan elastis yang dapat dibentuk sesuai ide dan kreatifitas. Karena bentuknya yang unik dan bernilai seni, tidak mengherankan jika orang kadang merasa sayang dan ragu untuk memakan hasil-hasil kreasi cokelat modeling. Adapula yang

tidak berani mengkonsumsinya karena merasa tidak aman. Padahal, cokelat modeling bisa dimakan dan tidak berbahaya karenaterbuat dari bahan yang dapat dikonsumsi.

h. Ganache



Ganache atau genas adalah glasir, lapisan gula, saus, atau isian untuk kue kering yang terbuat dari cokelat dan krim. Genas biasanya dibuat dengan memanaskan bagian yang sama menurut berat krim dan coklat cincang, menghangatkan krim terlebih dahulu, kemudian menuangkannya di atas cokelat. *Ganache* merupakan salah satu bahan yang digunakan pada kue seperti kue ulang tahun, *cupcake*, *muffin*, bahkan bisa juga digunakan untuk puding.

Ganache ini berfungsi sebagai pelapis makanan, isian kue, dan juga penambah rasa pada kue. *Ganache* terbuat dari campuran cokelat dan krim atau susu. *Heavy cream* biasanya berperan untuk memberikan tekstur krim yang halus dan juga kental. Selain itu, ada juga komposisi lainnya yaitu mentega dan juga gula. Dalam pembuatan kue, *ganache* ini biasanya hadir dalam 2 warna yaitu putih polos atau cokelat. Jika Anda ingin mendapatkan warna dan rasa cokelat, maka hal yang perlu dilakukan adalah dengan menambahkan cokelat bubuk atau cokelat leleh ke dalam adonan *ganache*.

Penjelasan dan Karakteristik

- 1) Komposisi: Campuran sederhana dari cokelat (gelap, susu, atau putih) yang dilelehkan dengan krim cair panas (*heavy cream* atau *whipping cream*).
- 2) Tekstur: Tergantung pada rasio cokelat dan krim. Bisa sangat cair (*sauce*), lembut (*frosting*), atau sangat kental (*truffle filling*).
- 3) Aplikasi:
 - a) Pelapis Kental: Digunakan untuk melapisi kue, memberikan hasil akhir yang kaya, cokelat, dan mengkilap.
 - b) *Drip Cake*: Dibuat dengan konsistensi yang lebih cair agar menetes secara artistik di sisi kue.
 - c) Isian: Digunakan sebagai isian yang mewah untuk kue atau *truffle*.
- 4) Kelebihan: Rasa cokelat yang intens dan mewah, memberikan tampilan mengkilap yang elegan.
- 5) Kekurangan: Membutuhkan kontrol suhu yang baik saat pembuatan; jika terlalu panas atau dingin, bisa pecah (*breaking*).

Perbedaan utama glaze dan ganache adalah bahan, tekstur, dan kegunaannya. Ganache terbuat dari cokelat dan krim kental, menghasilkan tekstur yang kaya dan lembut, serta bisa digunakan sebagai isian atau lapisan. Glaze terbuat dari gula, cairan (air, susu, dll.), dan bahan perasa lainnya, menghasilkan lapisan yang lebih tipis, mengkilap, dan cair. Ganache biasanya terbuat dari campuran cokelat dan krim kental, memberikan tekstur yang lebih kental dan warna yang lebih lembut.

Sebaliknya, glaze dibuat dari campuran gula, air, dan bahan perasa seperti cokelat atau buah-buahan, menghasilkan lapisan yang lebih cair dan mengkilap. Ganache lebih fleksibel dalam penggunaannya, cocok untuk isian, frosting, atau saus pada berbagai dessert, sedangkan glaze lebih sering digunakan

untuk memberikan lapisan tipis pada donat dan kue, menjaga kelembaban dan memberikan tampilan yang menarik.

Fitur	Ganache	Glaze
Bahan utama	Coklat dan krim kental	Gula dan cairan (susu, air, dll)
Tekstur	Kaya, lembut, dan creamy	Lebih cair, ringan dan mengkilap
Kegunaan	Isian, lapisan atau frosting	Lapisan tipis yang mengkilap pada permukaan, sering untuk donat
Tampilan akhir	Bisa lebih matte atau semi-glossy	Mengkilap dan halus
pembuatan	Krim dipanaskan lalu dicampurkan dengan coklat batang	Campuran gula, cairan dan bahan lain

Berikut ini adalah informasi dan rasio coklat dan krim yang bisa diterapkan pada resep coklat *ganache* Anda:

1) Rasio 1:1

Rasio 1:1 adalah perbandingan paling sederhana yang bisa Anda gunakan. Saat menggunakan coklat dan krim atau susu dalam jumlah yang sama, Anda akan mendapatkan *ganache* yang lembut dan bersifat leleh di mulut. *Ganache* dengan rasio ini paling cocok digunakan sebagai *topping* es krim atau sebagai *frosting* lumer bagi *cake* dan *cupcake*.

2) Rasio 2:1

Selanjutnya, Anda bisa menggunakan coklat dua kali lebih banyak dibandingkan krim atau susu. Kandungan coklat pada *ganache* ini akan membuatnya terasa lebih lezat dan memberikan *ganache* tekstur yang lebih kental. *Ganache* ini dapat digunakan untuk membuat *truffle* atau sebagai *filling*

macaron. *Ganache* ini juga mudah kering dan mengeras bila didinginkan, sehingga cocok untuk membuat lapisan kue kering. Untuk membuat tampilan *ganache* lebih mengkilap dan menarik, tambahkanlah 1 sendok makan sirup glukosa saat proses mencampurkan cokelat dengan krim atau susu.

3) Rasio 3:1

Rasio ini disarankan untuk *ganache* yang terbuat dari *white chocolate* atau cokelat putih. Hal ini dikarenakan cokelat putih lebih sulit mengeras dalam kadar yang sedikit. Dibutuhkan kandungan cokelat putih yang lebih banyak apabila Anda ingin *ganache* cokelat putih Anda mengeras. Hindari menggunakan perbandingan ini dengan *dark chocolate*, terutama bila Anda tidak menggunakan tambahan gula atau pemanis. Penggunaan cokelat hitam pada rasio 3:1 akan membuat *ganache* terasa pahit.

4) Rasio 1:2

Butuh *ganache* cair yang dapat digunakan sebagai saus? Cobalah gunakan krim atau susu dalam jumlah yang lebih banyak. *Ganache* dengan rasio ini paling cocok digunakan sebagai *dipping chocolate* untuk buah-buahan dan kudapan kecil lainnya. Ini juga bisa menggunakan coklat *ganache* dengan rasio ini sebagai bahan campuran *whip cream* untuk membuat *chocolate mousse cake* yang lezat.

Terdapat 3 metode yang dapat digunakan untuk melapisi kue dengan *ganache*:

1) Coating

Metode *coating* dengan *ganache* digunakan untuk memberikan lapisan cokelat yang merata di seluruh permukaan kue. Biasanya, *ganache* didinginkan terlebih dahulu hingga agak kental agar lebih mudah menempel pada kue dan memberikan lapisan yang padat. Setelah *ganache* siap, tuangkan atau oleskan di permukaan kue dan ratakan dengan spatula, memastikan setiap sisi tertutup rapat. *Coating* memberikan hasil akhir yang

halus dan elegan, cocok untuk kue ulang tahun atau kue pernikahan karena lapisan *ganache* ini menambah rasa dan daya tahan kue.

2) Glazing

Glazing adalah metode pelapisan tipis menggunakan *ganache* yang lebih cair untuk menciptakan efek mengkilap di permukaan kue. Untuk mendapatkan tekstur yang tepat, *ganache* dipanaskan hingga cair dan dituang secara perlahan di atas kue. Gunakan spatula untuk meratakan *ganache* jika perlu, atau biarkan mengalir secara alami. *Ganache glazing* memberikan tampilan akhir yang mewah dan reflektif, sangat cocok untuk kue seperti *cheesecake* atau *mousse cake*. Efek mengkilap dari *glaze* ini meningkatkan tampilan kue secara keseluruhan dan memberikan kesan profesional.

3) Frosting

Metode *frosting* dengan *ganache* digunakan untuk menghias kue dengan tekstur lembut yang bisa dibentuk. Untuk *frosting*, *ganache* didinginkan hingga mengental dan mengembang, kemudian dikocok agar teksturnya lebih ringan dan lembut. *Ganache* yang telah dikocok dapat dimasukkan ke *piping bag* untuk membentuk roset, pola, atau hiasan lain di permukaan dan sisi kue.

Metode ini memberikan tekstur *ganache* yang ringan dan *fluffy*, sehingga cocok untuk kue berlapis atau *cupcake*, menciptakan tampilan yang indah dengan sentuhan cokelat yang kaya. Setiap metode pelapisan dengan *ganache* ini memberikan hasil tampilan dan tekstur yang berbeda, memungkinkan variasi dalam dekorasi yang sesuai dengan jenis dan tema kue.

i. Glaze



Seperti icing, glazes pun terbuat dari bahan dasar gula atau sirop gula yang dapat diberi tambahan aroma buah-buahan. Biasanya glazes akan memberikan hasil olahan yang mengkilap/transparan pada permukaan kue. Tepung gula yang akan dipakai harus disaring terlebih dahulu untuk mengurangi gumpalan-gumpalan/ butiran-butiran kasar yang masih tersisa. Letakkan tepung gula di atas meja, buatlah lubang di tengahnya menyerupai sumur. Tuangkan air hangat ke dalamnya sedikit demi sedikit sambil terus diaduk sampai diperoleh adonan yang cukup encer untuk dituangkan ke atas kue.

Ada tiga macam glazes, yaitu water glaze, fruit glaze dan chocolate glaze.

1) Water glaze

Dalam keadaan masih hangat supaya mudah dituangkan di atas permukaan ataupun bagian sisi kue-kue besar atau kue-kue kecil supaya mendapatkan permukaan yang halus dan mengkilap.

2) Fruit glaze

Buah-buahan direbus dalam syrup dengan api kecil hingga lunak selama 10 menit. Angkat buah-buahan dari syrup dan dinginkan sebelum digunakan untuk hiasan kue. Syrup kemudian dipanaskan kembali, bila perlu ditambahkan selai untuk menam-bah warna dan aroma. Angkat dan biarkan sampai hangat-hangat kuku lalu disaring.

3) Chocolate glaze

Chocolate glaze dapat dibuat dengan mencampurkan air, gula, dan cokelat blok.

Penjelasan dan Karakteristik

- 1) Komposisi: Berbagai bahan, mulai dari sirup gula sederhana, madu, gelatin, pektin, atau cokelat.
- 2) Tekstur: Cairan tipis, semi-transparan, atau buram yang akan mengeras sedikit atau hanya mengental.
- 3) Aplikasi:
 - a) *Mirror Glaze* (Glacage): Lapisan cermin yang sangat mengilap, sering menggunakan gelatin, digunakan pada *mousse cake* atau kue modern lainnya.
 - b) Glaze Buah: Lapisan yang mengandung sari buah atau selai aprikot, memberikan kilap alami pada kue buah.
- 4) Kelebihan: Memberikan efek kilau tinggi yang sangat modern dan menawan.
- 5) Kekurangan: Teknik pengaplikasiannya (terutama *mirror glaze*) membutuhkan suhu yang sangat presisi agar hasilnya mulus sempurna.

j. Mirror glaze



Mirror glaze cake adalah cake dengan lapisan coklat dan gula cair yang mengkilap. Lelehan coklat dan gula yang diberi warna tersebut dituang ke atas cake hingga membentuk pattern atau corak yang indah. Pattern tersebut tak akan pernah sama pada setiap cake. Inilah keunikan dari cake ini yang membuat setiap cake menjadi eksklusif dan hanya ada 1 di dunia. Glaze-nya harus dibiarkan di room temperature selama 24 jam hingga set. Untuk emulsifying glaze-nya juga ada tekniknya sendiri agar tetap shiny dan tercampur sempurna. Pattern-nya sendiri bisa disesuaikan dengan request si customer. Ada yang minimalist polos, marble effect, splash dan lainnya. Teknik yang digunakan Olga adalah teknik "mirror glaze".

Teknik ini merupakan teknik asal Perancis yang sebenarnya sudah lama sekali digunakan. Thomas Vaccaro, dekan Baking and Pastry Arts, The Culinary Institute of America memaparkan kalau teknik yang digunakan Olga ini sudah digunakan selama 30 hingga 40 tahun.

Langkah membuat *mirror glaze cake* berikut ini:

- 1) Langkah yang dilakukan kali pertama adalah melakukan *bloom* gelatin ke air. Sambil menunggu gelatin *bloom*, air, gula, dan *glucose syrup* dipanaskan hingga mendidih.
- 2) Setelah mendidih, tuangkan ke atas coklat dan susu kental manis, lalu campur bersama gelatin. Setelah semua bahan telah tercampur, *glaze* di-emulsifier dengan *hand blender*.
- 3) Campurkan dengan pewarna makanan sesuai keinginan.
- 4) *Glaze* yang sudah jadi ini dituangkan di atas *entremet* yang sudah didinginkan sebelumnya.

Trik untuk Hasil yang Maksimal

- 1) Ketepatan Suhu

Suhu di sini berperan besar dalam pembuatan, pemakaian, maupun penyimpanan lho! Kalau dalam pembuatan kamu tidak cukup mendidih, *glaze* yang dihasilkan bisa terlalu

tipis. Waktu menuangkan ke atas kue, suhu juga tidak boleh terlalu panas atau dingin, umumnya suhu yang tepat adalah 35 Celcius. Jika terlalu panas, kue bisa meleleh dan lapisan terluar kue akan bercampur dengan *glaze* sehingga jadi tidak *glossy*. Tapi, jika kurang panas, *glaze* akan mengental dan susah untuk dituang.

2) Proses Emulsifier

Dari seluruh proses pembuatan *glaze*, proses ini yang cukup *tricky*. Proses *emulsifier* ini harus menggunakan *hand blender* agar *mirror glaze* halus dan tidak bergelembung. *Hand blender* yang digunakan adalah *immersion blender* karena tidak menghasilkan gelembung ketika mencampur *glaze*.

3) Handling dan Penyimpanan

Setelah dilapisi dengan *glaze*, kue wajib kamu simpan di lemari pendingin agar tidak meleleh. Kalau ada sisa *mirror glaze*, jangan dibuang, kamu bisa simpan untuk dipakai kembali. Penyimpanannya cukup simpel, kamu cukup menyimpannya di *zipper bag* dan mengeluarkan udara sebanyak mungkin dari *zipper bag*. Jangan lupa dimasukkan ke bebas pendingin. Kalau mau dipakai, tinggal keluarkan dari kulkas dan panaskan hingga mencapai suhu 35 Celcius sambil diaduk, kemudian gunakan *hand blender*.

k. Nougat



Nougat adalah salah satu jenis permen yang termasuk dalam kategori sugar confection. Sugar Confection sendiri termasuk produk dari karamel, fondant, marzipan, pate de fruits, Nougat, dan marshmallow. Nougat merupakan permen tradisional yang populer di Eropa dan merupakan makanan klasik yang terbuat dari madu, putih telur dan almond, dan banyak diklaim diberbagai Negara sebagai menu tradisional dengan berbagai nama yang bervariasi.

Nougat memiliki beberapa jenis varian seperti nougat bar, nougat blok, dan Nougat kecil. Menurut buku Suas M. (2009) yang berjudul *Advanced Bread and Pastry*, Nougat memiliki karakteristik tekstur dari lembut & kenyal hingga keras berdasarkan tingkat kematangan sirup gula dengan tekstur lebih padat dibandingkan marshmallow. Nougat merupakan salah satu makanan manis yang banyak diminati oleh masyarakat akan tetapi, makanan manis dilarang bagi orang sedang menjalankan program diet dan penderita diabetes sebab mengandung gula yang tinggi.

Salah satu bahan nougat dimasa kini adalah gula atau glukosa dan oleh sebab itu glukosa atau gula digunakan dalam produk nougat akan digantikan dengan madu, dan madu sudah sangat dikenal oleh masyarakat serta banyak di Indonesia, dan karena permintaan konsumen dan makanan sehat yang semakin meningkat yang menyebabkan pengembangan makanan alternatif bebas gula terhadap makanan sangatlah menantang, yang dengan demikian produk nougat dengan penambahan salah satu jenis madu dapat memberikan variasi baru dan meningkatkan pengetahuan akan nougat selain itu, madu juga dapat menjadi pengikat bahan sehingga bahan dapat menyatu. Semua nougat dibuat dengan madu, gula dan kacang-kacangan dengan proses pembuatan yang berbeda di setiap daerah (Hartel & Hartel, 2014; Araujo et.al, 2021).

1. Jelly



Jelly adalah salah satu produk makanan jajanan yang digemari oleh anak-anak yang bahan dasarnya dari sari buah (Suprpti (2004) dalam Christine, dkk,2014). Menurut Warsito dkk (2015), jelly merupakan produk makanan yang hampir sama dengan selai, namun ada perbedaan dalam komposisi, komposisi jelly terdiri dari campuran 45 bagian sari buah dan 55 bagian berat gula. Pendapat lainnya, Padmaningrum (2013), jelly terdiri dari 45 bagian buah dan 55 bagian gula dengan membutuhkan air sebanyak 60-62% agar terlarut sehingga dapat diperoleh hasil akhir. Ada empat bahan pokok dalam pembuatan jelly, yaitu adanya karaginan, pektin, asam, dan gula.

Proses pembuatan jelly sangatlah mudah, berdasarkan Koswara (2006), pembuatan jelly yang berbahan dasar sari buah, diawali dengan pemotongan buah dengan ukuran kecil, lalu potongan tersebut direbus selama 5-10 menit. Kemudian, rebusan potongan buah dihaluskan dengan cara diblender, lalu disaring. Proses penyaringan didapatkan cairan, cairan tersebut didiamkan selama 1 jam untuk mendapatkan sari buah yang bening. Sebanyak 450 gram sari buah akan ditambahkan dengan gula pasir 550 gram dan proses selanjutnya pemasakan. tunggu sampai mengental dan matang. Tanda jelly telah matang dapat dilihat dari kekentalannya, 10 apabila dituang jelly akan terputus-putus dan tercium aroma khas dari buah. (Padmaningrum,2013)

Warsito dkk (2015) menyatakan jelly yang baik harus mempunyai warna yang cerah, jernih, kenyal menyerupai agar-agar namun tidak terlalu keras, dan mempunyai rasa buah asli. Buah yang cocok yang dijadikan bahan dasar pembuatan jelly adalah buah yang sudah matang, tetapi tidak terlalu matang dan busuk. Sedangkan buah yang masih mentah tidak dapat digunakan karena sedikit mengandung pektin, tetapi lebih banyak terkandung zat pati (karbohidrat). Contoh buah yang dapat dijadikan jelly adalah anggur, apel, murbei, arbei, gowok, jambu biji, jeruk, pala, dan lain-lainnya.

m. Agar-agar



Agar agar adalah zat yang diperoleh dari ekstraksi alga merah (*Rhodophyceae*) seperti *Gracilaria* dan *Gelidium*. Agar agar memiliki kandungan serat yang tinggi dan rendah kalori, sehingga baik untuk pencernaan dan membantu menjaga berat badan. Secara ilmiah, agar agar merupakan koloid hidrofilik yang bersifat termoreversibel, artinya dapat mencair saat dipanaskan dan kembali padat saat didinginkan. Sifat ini menjadikannya ideal sebagai bahan pengental dalam berbagai aplikasi makanan, minuman, dan bahkan farmasi. Agar-agar memiliki kandungan nutrisi yang cukup beragam. Meskipun tidak terlalu signifikan, nutrisi ini memberikan manfaat tambahan bagi kesehatan.

Berikut ini beberapa kandungan nutrisi dalam agar-agar:

- 1) Serat: Agar-agar kaya akan serat makanan, yang penting untuk kesehatan pencernaan.
- 2) Mineral: Mengandung mineral seperti kalsium, zat besi, dan magnesium dalam jumlah kecil.
- 3) Rendah Kalori: Agar-agar umumnya rendah kalori, sehingga cocok sebagai pilihan makanan bagi yang sedang menjaga berat badan.

n. Buah-buahan



Buah adalah organ tumbuhan yang berkembang dari bakal buah setelah proses penyerbukan dan berfungsi untuk melindungi serta menyebarkan biji. Secara botani, buah adalah bakal buah yang matang, tetapi dalam pengertian umum sering merujuk pada bagian yang manis, berair, dan dapat dimakan. Buah kaya akan vitamin, mineral, dan nutrisi penting lainnya untuk kesehatan tubuh, seperti untuk pencernaan, kesehatan mata, dan kekebalan tubuh. Buah-buahan merupakan makanan kaya akan vitamin dan mineral atau micro nutrient yang baik untuk tubuh. Buah sendiri di golongkan kedalam beberapa kategori diantaranya berdasarkan musim, berdasarkan struktur dinding buah. Fruit cake juga dapat diartikan salah satu

jenis cake yang menggunakan beberapa potongan buah-buahan baik itu buah kering atau buah segar misalnya sukade, kismis, buah ceri dan buah lainnya dengan kapasitas buah kurang dari 30% berbanding dengan berat adonan (U.S Wheat Associate).

o. Meringue



Meringue adalah jenis makanan penutup atau permen yang sering digunakan dalam berbagai masakan dari Swiss, Prancis, dan Italia. Secara tradisional, *meringue* dibuat dari campuran putih telur kocok dan gula, serta terkadang bahan asam seperti lemon, cuka, atau krim tartar. Bahan pengikat seperti garam, tepung, atau gelatin juga dapat ditambahkan ke dalam adonan telur.

Meringue memiliki tekstur yang ringan dan berangin, serta memiliki rasa yang manis. *Meringue* yang dibuat oleh amatir seringkali memiliki tekstur yang kenyal dan lembut dengan bagian luar yang renyah. Sementara itu, ada beberapa *meringue* yang dijual di pasaran yang memiliki tekstur renyah di seluruh bagiannya. Untuk mendapatkan tekstur renyah ketika membuat *meringue* di rumah, Anda dapat memanggangnya pada suhu rendah, sekitar 80 - 90°C selama kurang lebih dua jam.

Meringue sering digunakan sebagai *topping* untuk berbagai kue dan makanan penutup yang manis. Selain itu, *meringue* juga dapat digunakan sebagai komposisi utama dalam adonan *foam cake*. Beberapa contoh kue atau makanan penutup yang menggunakan *meringue* antara lain:

- 1) *Cream pie* atau *chiffon pie*
- 2) Kue bolu, *foam cake*, atau *chocolate velvet cake*
- 3) Macaron
- 4) Marshmallow

Resep pertama untuk *meringue* disebut sebagai roti biskuit putih dan muncul di buku masak pada tahun 1604. Dikabarkan bahwa buku masak tersebut ditemukan di sekitar kota Meiringen, Swiss. Kata *meringue* sendiri pertama kali muncul dalam sebuah buku masak Prancis pada tahun 1692. Resep dari *meringue* sendiri telah banyak dimodifikasi oleh banyak *chef* Italia mulai dari akhir tahun 1700-an. Ada beberapa jenis *meringue* yang dapat ditemui. Setiap jenis *meringue* tersebut biasanya dihasilkan dari teknik pembuatan yang berbeda-beda. Berikut ini adalah beberapa jenis *meringue*.

1) *Meringue* Prancis

Meringue Prancis seringkali disebut sebagai *meringue* tradisional dan teknik pembuatannya merupakan yang paling dikenal oleh berbagai koki rumahan. *Meringue* Prancis dibuat dengan cara mengocok putih telur sampai berbusa atau *soft peak* (bentuknya seperti berangin), lalu menambahkan gula secara bertahap, sambil terus mengocok putih telur.

Dibanding jenis *meringue* lainnya, *meringue* Prancis sebenarnya memiliki bentuk yang tidak stabil tetapi memiliki tekstur yang paling ringan. Terkadang, *meringue* Prancis dibuat dengan cara direbus (*poached*) atau dibentuk menjadi adonan *souffle* dan dipanggang pada suhu rendah dengan lama.

2) Meringue Swiss

Meringue Swiss biasanya dibuat dengan cara yang lembut, di mana putih telur dan gula diaduk bersama secara terus-menerus dan dipanaskan di atas *double-boiler* sampai gula larut dan campuran mulai mengental. Kemudian adonan akan diangkat dan dikocok sesegera mungkin hingga mengkilap dan terasa dingin ketika disentuh.

Tekstur *meringue* Swiss lebih lembut daripada *meringue* lainnya, tetapi memiliki ketebalan yang lebih padat. Biasanya, *meringue* Swiss sering digunakan sebagai dasar untuk *frosting buttercream*, *cookies*, dan Pavlova. Dari semua jenis *meringue* yang ada, *meringue* Swiss biasanya dianggap memiliki stabilitas yang medium.

3) Meringue Italia

Meringue Italia dibuat menggunakan sirup gula mendidih, bukan gula kastor. Hal ini menciptakan tekstur yang lembut yang jauh lebih stabil yang dapat digunakan di berbagai kue kering tanpa runtuh. Dalam *meringue* Italia, sirup gula panas dimasukkan ke dalam putih telur yang telah dikocok lembut sampai kaku, dan dikocok lagi sampai *meringue* menjadi dingin.

Meringue jenis ini aman digunakan tanpa dimasak. *Meringue* Italia tidak akan mengempis ketika berada pada suhu ruangan, bahkan untuk waktu yang lama. Hal tersebut membuatnya cocok digunakan untuk hiasan pada kue, atau *spread*, *frosting*, serta *buttercream* untuk berbagai macam kue.

4) Meringue Vegan

Meringue vegan adalah *meringue* imitasi yang dibuat menggunakan aquafaba dengan sedikit cuka dan gula. *Meringue* vegan memiliki karakteristik yang mirip dengan *meringue* berbasis telur biasa, tetapi akan cepat terbakar jika dipanaskan atau dipanggang dengan tidak benar. Selain

menggunakan aquafaba, Anda juga dapat menggunakan protein kentang sebagai penggantinya.

2. Bahan yang tidak dapat dimakan

- a. Lilin
- b. Aneka boneka
- c. Aneka dekorasi (Balon, angka, ucapan, mainan, dll)

D. Alat – alat yang Digunakan

Berbagai jenis peralatan dari yang rumit hingga yang sederhana untuk menghias kue. Menurut Harteti, dkk. (2016) tujuan dari menghias kue antara lain untuk meningkatkan kualitas kue baik dalam hal rasa, rupa, bentuk dan penampilan. Selain itu juga dapat menutupi kekurangan fisik kue, menjadi pusat perhatian dan untuk menyatakan ungkapan selamat. Bahan dasar untuk menghias kue terbagi menjadi dua yaitu bahan yang bisa dimakan (*edible*) seperti *buttercream*, *gum paste*, *icing*, *ganache*, *marzipan*, *glaze*, dan *cokelat* dan bahan yang tidak bisa dimakan seperti *balon*, *lilin* dan *mainan*.

Alat penghias kue merupakan peralatan atau printilan yang digunakan untuk mendekorasi sebuah hidangan. Alat untuk mendekorasi kue ini sebenarnya bervariasi, contohnya plastik segitiga, *sprit*, meja putar, dan sebagainya. Masing-masing alat tersebut memiliki fungsi yang berbeda sehingga *output* dekorasinya terlihat beragam. Alat-alat penghias kue (dekorasi *cake*) adalah perlengkapan esensial yang memungkinkan *baker* (pembuat kue) dan *cake decorator* mengubah kue sederhana menjadi sebuah karya seni. Alat-alat ini bervariasi dari yang dasar dan manual hingga yang profesional dan berbasis listrik.

Seorang *baker* atau pemilik bisnis *bakery* harus memiliki alat penghias kue di dapurnya. Hasil dekorasi kue justru terlihat lebih rapi dan estetik dengan adanya serangkaian alat dekorasi

ini. Tanpa adanya peralatan seperti ini, hiasan kue justru terlihat berantakan sehingga konsumen tidak tertarik untuk membelinya. Berikut adalah alat-alat yang akan di gunakan pada dekorasi cake:

1. Spatula/spatula icing



Sumber Niwayanwidani, 2025

Spatula icing bukanlah alat dapur logam biasa yang Anda gunakan untuk membalik panekuk atau spatula silikon yang Anda gunakan untuk mengikis adonan di mangkuk. Spatula icing dinamai dengan tepat, karena fungsi utamanya adalah untuk mengoleskan icing, frosting, dan buttercream. Anda akan mendapatkan hasil maksimal dari alat praktis ini jika mengikuti tips dan teknik dekorasi kue sederhana yang kami gunakan di Dapur Percobaan Bakepedia.

Alat ini, seperti pisau namun tidak tajam di kedua sisinya. Berfungsi untuk menghaluskan hiasan pada kue tart terutama hiasan dari butter cream. spatula karet untuk mengaduk adonan, spatula datar atau *icing spatula* untuk meratakan dan menghias, serta *offset spatula* untuk menjangkau area sulit saat dekorasi. Kegunaannya bervariasi, mulai dari meratakan adonan, membersihkan sisa adonan dari mangkuk, hingga

mengaplikasikan *frosting* dengan presisi. *Offset* spatula memiliki bentuk yang agak mirip dengan pisau tetapi bagian metalnya tidak runcing. Kemudian ada lekukan khusus di antara gagang dan metal yang membuatnya semakin mudah untuk menjangkau bagian-bagian kue yang hendak dihias.

Bentuk yang berbeda memiliki kegunaan yang berbeda: Gunakan spatula icing offset besar untuk menghaluskan bagian atas kue, dan spatula berukuran sedang dengan tepi lurus untuk bagian samping. Spatula offset yang sangat kecil berbentuk segitiga dan berujung sangat sempit untuk merapikan area yang sulit dijangkau.

2. Turn table



Tempat Kue Putar
dengan Bagian Atas
Persegi Panjang



Meja Putar Kue Ultra
Tilt N Turn



Tempat / Alas Kue
Putar



Pemutar Kue Listrik



Tempat Dekorasi
Kue Putar



Dekorasi Meja Putar
dengan Alas Anti
Selip

Sumber Niwayanwidani, 2025

Meja Putar Penghias Kue berfungsi untuk dekorasi cake atau kue tart. Terbuat dari plastic, piringan, dan aluminium. Meja Putar Penghias Kue atau dengan nama lain **Lazy Susan** atau ada juga yang menyebut **cake tray** adalah alat penghias kue sebagai meja tempat meletakkan kue yang akan didekor, sehingga bisa diputar-putar dengan mudah ketika kita menghiasnya. Deskripsi: Meja berbentuk lingkaran dengan alas yang berat dan mekanisme putar (*bearing*) di bagian bawahnya. Fungsi Utama: Meletakkan kue di atasnya agar *decorator* dapat memutar kue 360 derajat dengan mudah tanpa harus berpindah tempat. Ini krusial untuk mengoleskan *buttercream* atau *ganache* secara merata dan membuat hiasan samping yang presisi. Tipe: Ada yang terbuat dari plastik/kaca (untuk pemula) dan logam/besi cor (untuk profesional yang butuh stabilitas berat).

Jenis-jenis turn table:

a. Pemutar Piringan Hitam Manual

Turntable manual biasanya terdiri dari platform melingkar, seringkali terbuat dari material ringan dan tahan lama seperti plastik atau logam. Platform ini terpasang pada poros tengah yang memungkinkannya berputar dengan mulus. Bagian dasar turntable dilengkapi dengan bantalan bola atau mekanisme serupa, memastikan putaran yang mulus dengan gesekan minimal. Berikut adalah dua turntable yang paling umum digunakan.

b. Aluminium

Aluminium adalah pilihan yang tepat untuk menghias kue. Turntable ini cenderung lebih kuat dan kokoh daripada turntable plastik. Dengan turntable aluminium.

c. Plastik

Keunggulan utama tatakan kue putar plastik adalah harganya yang terjangkau dibandingkan model yang terbuat dari material premium seperti aluminium atau logam. Tatakan kue plastik ringan dan mudah dipindahkan. Namun, tatakan ini tidak dapat menampung kue yang lebih besar dan lebih mudah pecah.

d. Pemutar Piringan Hitam Listrik

Meja putar elektronik adalah alat dekorasi kue modern yang dirancang untuk meningkatkan presisi dan efisiensi dalam dekorasi kue dan pastry. Meja putar elektrik dirancang dengan platform putar melingkar yang mirip dengan meja putar manual, tetapi dilengkapi motor listrik yang mengendalikan putarannya. Mengoperasikan meja putar elektronik semudah menekan tombol. Kecepatan putarannya dapat disesuaikan dengan kebutuhan. Ini adalah pilihan yang tepat untuk penjualan kue dalam jumlah besar karena menghilangkan rasa lelah karena harus menghias banyak kue.

3. Pisau



Sumber Niwayanwidani, 2025

Bread knife atau pisau roti adalah alat potong yang digunakan khusus untuk memotong roti. *Bread knife* berukuran panjang sekitar 12,5 cm sampai 30 cm dengan tepi bergerigi dapat memotong kue atau roti dengan rapi tanpa membuatnya hancur. Ada dua jenis pisau kue—bergerigi dan tidak. Gunakan pisau bergerigi untuk kue yang kurang padat dengan tekstur bagian dalam yang lebih lembut dan bagian luar yang lebih keras, seperti kue ulang tahun dan kue pernikahan, dan untuk kue angel food atau kue Bundt dengan remah yang lebih banyak. Gunakan pisau tanpa gerigi untuk kue yang lebih padat dengan tekstur bagian dalam dan luar yang lebih sedikit, seperti kue kacang atau kue keju.

Pilih pisau yang panjangnya beberapa inci lebih panjang dari lebar kue. Pisau 14 inci dapat digunakan untuk memotong kue bulat hingga 12 inci atau satu lembar penuh; pisau 10 inci dapat digunakan untuk lapisan kue kurang dari 10 inci atau setengah lembar.

4. Gunting



Sumber Niwayanwidani, 2025

Gunting untuk cake merujuk pada beberapa jenis alat spesifik yang digunakan dalam pembuatan dan penyajian kue, bukan gunting dapur biasa. Fungsi utamanya adalah untuk memotong, memindahkan, atau meratakan bagian kue dengan rapi. Cake Cutter Server / Scissor Tongs (Alat Jepit Potong Kue) Ini adalah alat multifungsi yang berfungsi ganda sebagai pemotong dan penjepit untuk mengambil potongan kue.

- a. Fungsi: Untuk memotong dan menyajikan potongan kue secara rapi dan nyaman, menghindari kue hancur saat dipindahkan.
- b. Bahan: Biasanya terbuat dari bahan *stainless steel* atau plastik yang kokoh.
- c. Cara Penggunaan: Alat ini memiliki mekanisme seperti gunting/jepit, di mana satu sisi berfungsi sebagai alas dan sisi lainnya sebagai pemotong, memungkinkan pengguna untuk memotong dan menjepit irisan kue sekaligus.

5. Piping bag



Sumber Niwayanwidani, 2025

Piping bag merupakan peralatan dapur yang digunakan untuk menghias kue, pai, biskuit, dan kue kering lainnya, dan juga untuk menyemprot adonan, adonan basah, krim, dan bahan-bahan yang dihaluskan seperti kentang ke atas piring datar atau loyang pemanggang. Piping bag pada dasarnya adalah kantong berbentuk kerucut. Piping bag ini diisi dengan bahan seperti

butter cream yang akan disemprotkan, lalu diputar untuk mendorong bahan ke ujung kerucut yang runcing. Ujung runcingnya terbuka dan dapat dipasangi berbagai macam ujung yang akan menghasilkan efek dekoratif yang berbeda.

Saat proses mendekorasi kue, piping bag berfungsi sebagai wadah untuk menampung buttercream dan memudahkan seorang dekorator kue untuk menyemprotkan krim atau ganache pada bagian kue yang didekorasi. Piping bag juga dapat digunakan untuk mencetak adonan kue seperti lidah kucing, kue kering sagu dan lain-lain.

Piping bag tersedia dalam berbagai ukuran, mulai dari yang sangat besar untuk pekerjaan besar hingga yang sangat kecil untuk mengerjakan kue dan biskuit dengan detail yang halus. Krim pastry sering kali disalurkan melalui kantong semprot, dan adonan choux pastry disalurkan ke loyang untuk membuat krim puff atau éclair. Kantong semprot juga digunakan untuk mengisi pastry, seperti donat yang diisi krim atau jeli.

Piping bag biasanya terbuat dari kanvas, yang membuatnya tahan lama, dengan lapisan plastik di bagian dalamnya yang memudahkan pembersihan dan penggunaan kembali. Namun, piping bag plastik sekali pakai juga sering digunakan.

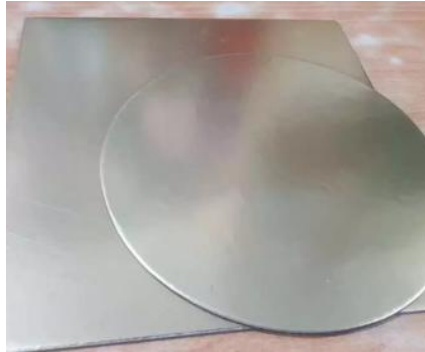
Cara Menggunakan Piping Bag

Penggunaan piping bag cukup mudah, simak langkah-langkahnya berikut:

- a. Siapkan piping bag berkualitas dengan ukuran sesuai kebutuhan dan siapkan spuit yang digunakan untuk membuat dekorasi buttercream atau adonan kue yang cantik.
- b. Kemudian potong ujung piping bag dan pasang spuit yang diinginkan. Lalu masukkan adonan kue atau buttercream secukupnya dan tidak terlalu penuh.

- c. Piping bag berisi adonan siap digunakan. Saat ingin menyemprotkan adonan, tekan plastik secara perlahan. Setiap adonan yang sudah keluar, putar bagian ujung piping bag agar adonan tidak keluar dan berantakan.

6. Alas kue



Sumber Niwayanwidani, 2025

Alas kue yang umum digunakan untuk menghias kue adalah tatakan kue (cake board), yang biasanya terbuat dari bahan triplek atau karton yang kokoh dan dilapisi foil atau kertas makanan. Bahan ini berfungsi sebagai fondasi yang kuat untuk menopang kue dan memfasilitasi proses dekorasi dan pemindahan kue.

Jenis Bahan Alas Kue

Berikut adalah bahan-bahan utama yang digunakan sebagai alas kue untuk tujuan dekorasi:

- a. Tatakan Kue (Cake Board) Berbahan Triplek/Karton: Ini adalah pilihan paling umum dan direkomendasikan karena kekuatannya.
 - 1) Kekuatan: Mampu menopang berat kue bertingkat sekalipun.
 - 2) Lapisan: Biasanya dilapisi dengan kertas makanan, sering kali berwarna perak atau emas, yang memberikan tampilan bersih dan profesional serta aman untuk kontak langsung dengan makanan.

- 3) Kegunaan: Ideal untuk kue tart, kue pengantin, dan kue perayaan lainnya yang membutuhkan dekorasi rumit dan penanganan yang aman.
- b. Papan Kue Berbahan Akrilik atau Kayu:
 - 1) Tampilan: Papan akrilik menawarkan tampilan modern dan bersih, sementara papan kayu memberikan kesan pedesaan atau alami.
 - 2) Ketahanan: Papan ini lebih tahan lama dan dapat digunakan kembali, meskipun mungkin memerlukan lapisan pelindung yang aman untuk makanan.
- c. Alas Putar Kue (Turntable): Meskipun bukan alas kue yang berdiri sendiri, tatakan kue putar adalah alat penting yang digunakan selama proses dekorasi.
 - 1) Fungsi: Memungkinkan pembuat kue memutar kue dengan mudah untuk menghaluskan *buttercream* atau menerapkan detail dekoratif di semua sisi tanpa menyentuh kue secara langsung.
 - 2) Bahan: Umumnya terbuat dari plastik atau aluminium, dengan permukaan anti selip atau alas kecil yang dapat dipegang untuk menjaga alas kue tetap stabil.

Tips Memilih dan Menggunakan Alas Kue

- a. Ukuran: Pastikan alas kue sedikit lebih besar dari diameter kue Anda untuk memberikan ruang yang cukup saat menghias dan memudahkan pemindahan.
- b. Warna: Warna alas (misalnya, perak, emas, putih) dapat melengkapi tema dekorasi kue Anda.
- c. Keamanan Pangan: Pastikan bahan yang digunakan aman untuk kontak langsung dengan makanan atau dilapisi dengan bahan yang aman.

7. Tusuk gigi



Sumber Ornament dan Seni Kue Indonesia 2025

Digunakan untuk menempelkan hiasan yang berwujud padat di atas cake yang akan di hias. Tusuk gigi sangat berguna untuk mengecek kematangan cake, dan umumnya tusuk gigi berbahan **bambu** atau **kayu** adalah pilihan yang paling umum dan aman digunakan. Alternatif lain yang lebih awet adalah alat khusus yang disebut "**cake tester**" yang terbuat dari logam.

8. Decorating triangle



Sumber Niwayanwidani, 2025

Mendekorasi *triangle cake* (kue segitiga) mencakup teknik melapisi dasar, membuat dekorasi dengan *buttercream*, *fondant*, atau *royal icing*, dan merapikan sisi kue menggunakan alat bantu seperti *scraper* dan *spatula*. Ada juga teknik menggunakan *piping bag* atau plastik segitiga yang sudah

digunting untuk membuat garis atau motif, serta penggunaan *fondant* dan *pastillage* untuk membuat ornamen, seperti yang ditunjukkan dalam contoh kue bertema tenda carousel.

Teknik dasar

- a. Melapisi dan meratakan: Lapisi seluruh kue dengan *buttercream* tipis sebagai lapisan dasar (disebut juga *crumb coat*), kemudian ratakan dengan spatula dan *scraper*. Ulangi hingga lapisan berikutnya halus, lalu simpan di kulkas hingga mengeras.
- b. Menggunakan *piping bag* atau plastik segitiga:
 - 1) Masukkan *buttercream* atau *royal icing* ke dalam *piping bag* yang sudah diberi spuit (alat semprot).
 - 2) Jika tidak ada spuit, Anda bisa menggunakan plastik segitiga yang digunting ujungnya untuk membuat garis atau titik-titik dekoratif.
 - 3) Untuk membuat garis dengan warna berbeda, masukkan *buttercream* warna pertama, lalu tambahkan warna kedua di ujungnya dan aduk sedikit hingga merata.

9. Scraper



Sumber Ornamen dan Seni Kue Indonesia 2025

Scraper yang rata, selain berfungsi melicinkan tekstur permukaan buttercream, berfungsi juga untuk memotong adonan roti, adonan rolled fondant, adonan kue kering, mengerok sisa adonan yang menempel di meja marmer, dan lain-lain. Kegunaan paling umum dari scraper adalah untuk memotong adonan, baik itu puff pastry, adonan pizza, atau kulit pai. Scraper juga dapat digunakan untuk membagi mentega beku, mengiris tipis adonan, dan menghilangkan kebutuhan untuk memegang adonan dengan tangan, yang dapat membuatnya panas. Alat ini juga cocok untuk memotong fudge, brownies, dan kue kering lainnya dengan cepat dan merata saat masih di dalam loyang.

Fungsi scraper kue

- a. Mengaduk dan memotong adonan: Scraper kue sangat berguna untuk mengumpulkan, memotong, dan memindahkan adonan saat proses pembuatan kue atau roti.
- b. Meratakan *frosting*: Alat ini membantu meratakan permukaan *frosting* atau krim agar terlihat lebih rapi dan profesional.
- c. Membersihkan: Berguna untuk membersihkan sisa-sisa adonan dari permukaan kerja, seperti meja atau mangkuk.
- d. Membagi dan membentuk: Terkadang digunakan sebagai pemotong adonan untuk membagi kue menjadi beberapa bagian yang sama rata atau memotong pizza.
- e. Dekorasi: Beberapa jenis scraper memiliki sisi bergerigi untuk membuat motif tertentu pada dekorasi kue.
- f. *Scraper* (Polos): Digunakan untuk menyerut dan meratakan lapisan *buttercream* di sisi kue hingga benar-benar mulus dan tegak lurus.
- g. *Icing Comb* (Bergerigi): Digunakan untuk menciptakan tekstur atau pola (*pattern*) pada lapisan krim di sisi kue (misalnya garis-garis horizontal atau zig-zag).

Material dan jenis scraper

- a. Fleksibel (silikon/karet): Umumnya digunakan untuk mengaduk adonan dan membersihkan mangkuk karena fleksibilitasnya.
- b. Plastik: Mudah dibersihkan dan cocok untuk meratakan krim dan memotong adonan.
- c. Stainless steel: Lebih kokoh dan tahan lama, sering dilengkapi dengan penggaris untuk pengukuran yang akurat. Ideal untuk memotong dan meratakan.
- d. Bench scraper: Jenis klasik yang terbuat dari baja dengan gagang, digunakan untuk membagi adonan dan membersihkan tepung dari permukaan kerja.

10. Smoother



Sumber Ornament dan Seni Kue Indonesia 2025

Untuk menghaluskan dan meratakan permukaan fondant yang sudah diletakkan di atas kue. Smoother kue umumnya merujuk pada alat (scraper atau polisher) yang digunakan untuk meratakan dan menghaluskan permukaan lapisan luar kue, seperti *buttercream*, *icing*, atau *fondant*. Smoother kue, atau sering juga disebut cake scraper atau fondant smoother (penghalus fondant), adalah alat dekorasi kue yang dirancang khusus untuk menciptakan permukaan kue yang rata, halus, dan terlihat profesional. Alat ini sangat penting dalam penataan kue tart, kue

ulang tahun, dan kue pernikahan yang membutuhkan hasil akhir yang rapi.

Fungsi utama smoother kue adalah:

- a. Meratakan permukaan: Membantu mendistribusikan bahan pelapis (seperti *buttercream* atau *icing*) secara merata di sisi dan atas kue.
- b. Menghilangkan ketidaksempurnaan: Menghaluskan gumpalan, garis, atau ketidaksempurnaan lain pada lapisan luar kue.
- c. Membentuk sudut tajam (*sharp edges*): Memungkinkan pembuat kue untuk membuat tepi dan sudut kue yang presisi dan tajam, terutama saat menggunakan fondant.
- d. Merapikan fondant: Membantu membentuk dan menempelkan fondant pada sisi kue tanpa meninggalkan gelembung udara atau lipatan.

Smoother kue tersedia dalam berbagai bentuk dan bahan:

- a. Plastik: Umum, ringan, dan mudah digunakan, sering kali memiliki pegangan terintegrasi. Baik untuk pemula.
- b. *Stainless Steel*: Lebih kokoh, tahan lama, dan sering digunakan oleh para profesional untuk hasil yang lebih presisi dan sudut yang lebih tajam.
- c. Akrilik: Mirip dengan *stainless steel*, sering transparan atau bening, membantu visibilitas saat meratakan.
- d. Fleksibel: Beberapa smoother dirancang agar fleksibel, memudahkan penyesuaian dengan bentuk kue yang melengkung atau tidak biasa.

11. Serated scraper (scraper bergerigi), dipakai untuk decor dengan buttercream.



Sumber Ornament dan Seni Kue Indonesia 2025

Merupakan alat pembuat motif pada tart terutama berhias butter cream, biasanya berbentuk segitiga dengan ragam gerigi. Alat ini digunakan untuk menghias kue, khususnya untuk sisi-sisinya dan untuk menghias gula-gula coklat. *Serrated scraper* (scraper bergerigi) adalah alat yang digunakan dalam pembuatan kue dan roti, terutama untuk menghias dan memberikan motif bertekstur pada permukaan *icing* atau *cream* kue tart. Alat ini memiliki tepi bergerigi atau berpola, berbeda dari scraper biasa yang tepinya rata. Fungsi dan Kegunaan

Fungsi utama *serrated scraper* adalah untuk tujuan dekoratif dalam seni kuliner.

- a. Memberi Motif dan Tekstur: Tepi yang bergerigi digunakan untuk membuat berbagai pola dan tekstur pada lapisan luar *buttercream*, *fondant*, atau *mousse* kue.
- b. Meratakan Permukaan: Meskipun memiliki gerigi, sisi lain dari beberapa desain *serrated scraper* mungkin rata dan dapat digunakan untuk meratakan *icing* pada tahap awal.
- c. Aplikasi Lain (Scraper Umum): Seperti scraper kue pada umumnya, alat ini juga dapat membantu mengumpulkan adonan, memotong adonan roti, dan membersihkan

permukaan meja kerja, meskipun fungsi bergeriginya lebih spesifik untuk dekorasi.

12. Paku Mawar Wafer Cone



Sumber Ornament dan Seni Kue Indonesia 2025

Namanya memang Paku Mawar, tapi tidak hanya dipakai untuk bikin mawar saja. Bungabunga lain dari buttercream juga menggunakan Paku Mawar ini. Fungsi paku mawar adalah bagaikan meja putar kecil ketika kita membuat bunga. Bunga kita buat di atas lempengan paku, sehingga mudah diputar ke sana kemari untuk membentuk kelopak-kelopaknya. *Wafer cone* adalah kue *wafer* berbentuk kerucut, fungsinya sebagai sumbu hiasan bunga dari *buttercream*. Karena terbuat dari *wafer*, bisa dimakan.

Cara menggunakan *wafer cone*, masukkan *cone* di ujung paku khusus untuk *wafer cone* (seperti pada gambar di atas), bisa di ujung yang berbentuk kerucut terbuka, atau di ujung satunya lagi yang berbentuk kerucut tertutup, tergantung jenis bunga yang mau dibuat. Lalu kita bisa mulai menyemprot kelopak demi kelopak bunga ke *wafer cone* ini, sambil memutar paku sesuai bentuk kelopak yang diinginkan.

Fungsi utama

- a. Tatakan mawar: Wafer cone yang terbuat dari wafer berfungsi sebagai alas yang dapat dimakan untuk merangkai bunga mawar dari *buttercream*.
- b. Alat bantu menghias: Paku berfungsi sebagai tumpuan untuk membuat dan merangkai mawar *buttercream*. Saat proses pembuatan mawar, paku diputar untuk membentuk kelopak demi kelopak bunga.
- c. Memudahkan pemindahan: Setelah mawar selesai dibuat, bunga tersebut dapat dipindahkan dengan mudah dari paku ke atas kue menggunakan alat bantu seperti gunting mawar tanpa merusak bentuknya.

13. Embosser



Sumber Ornament dan Seni Kue Indonesia 2025

Untuk mencetak motif pada fondant. Jenis embosser lainnya antara lain untuk mencetak motif-motif individual, mengembos sekaligus melubangi, dan lain sebagainya. Embosser kue adalah alat dekorasi kue yang digunakan untuk menciptakan desain atau teks timbul pada permukaan bahan pelapis kue, seperti fondant atau *buttercream*. Proses ini menambahkan sentuhan visual yang menarik dan profesional pada kue.

Bahan dan Jenis Embosser Kue

Embosser kue biasanya terbuat dari bahan yang aman untuk makanan dan dirancang untuk digunakan pada permukaan kue yang lembut. Bahan Embosser: Sebagian besar embosser kue komersial terbuat dari akrilik transparan atau plastik. Bahan ini memungkinkan pengguna untuk melihat penempatan desain dengan jelas saat menekan.

Jenis Embosser:

- a. Stempel Embosser: Ini adalah alat kecil, sering kali dengan pegangan, yang ditekan langsung ke fondant untuk membuat desain atau teks tertentu, seperti huruf dan angka.
- b. Rol Embosser (Embossing Pin): Ini adalah rol dengan pola bertekstur yang digulirkan di atas fondant untuk menciptakan pola berulang di seluruh permukaan.
- c. *Debosser*: Meskipun mirip, *debosser* menciptakan desain yang tertekan atau tersembunyi ke dalam material, bukan timbul ke luar.

14. Rolling Cutter atau Pizza Cutter



Sumber Ornament dan Seni Kue Indonesia 2025

Untuk memotong fondant, terutama memudahkan bila kue yang dihias berbentuk bulat. Rolling cutter atau pizza cutter adalah alat dapur berbentuk roda bergerigi yang digunakan untuk memotong pizza secara rapi dan merata, namun bisa juga digunakan untuk memotong bahan makanan lainnya seperti kue dan adonan. Alat ini memiliki bilah melingkar yang berputar pada gagangnya, dirancang untuk memberikan potongan yang presisi tanpa merusak bagian yang belum terpotong.

Fungsi dan Kegunaan

- a. Memotong pizza: Fungsi utamanya adalah memotong pizza menjadi irisan yang rapi dan sama besar.
- b. Memotong adonan: Dapat digunakan untuk memotong adonan kue atau pastry dengan mudah dan bersih.
- c. Memotong kue: Berguna untuk memotong berbagai jenis kue kering maupun basah, seperti yang digunakan dalam dekorasi kue tart.
- d. Memotong herba: Roda pisau yang berputar juga dapat digunakan untuk mencacah herba segar dengan cara digerakkan maju mundur.

Bahan dan Desain

- a. Material: Umumnya terbuat dari *stainless steel* berkualitas tinggi yang kuat, tahan lama, dan tidak mudah berkarat, sehingga aman untuk makanan.
- b. Gagang: Didesain dengan gagang yang ergonomis untuk memberikan kenyamanan dan kontrol yang baik saat digunakan, terutama saat memotong dalam jumlah banyak.
- c. Bilah: Memiliki bilah berbentuk roda yang tajam dan berputar secara bebas pada porosnya untuk menghasilkan potongan yang presisi.

15. Confectionery Tool Set



Sumber Niwayanwidani, 2025

Untuk membentuk dan memberi motif yang lebih hidup pada fondant. Alat-alat ini digunakan oleh pemula hingga koki profesional untuk mengaplikasikan bahan hiasan seperti *buttercream*, *fondant*, *icing*, atau cokelat, dan sering kali terbuat dari bahan yang aman untuk makanan (*food-grade*) seperti plastik, silikon, atau baja tahan karat.

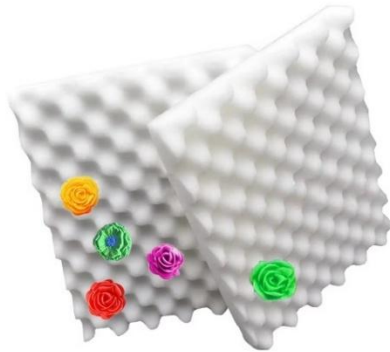
Fungsi Utama

Fungsi utama dari *confectionery tool set* meliputi:

- Meningkatkan Penampilan:** Tujuan utama adalah membuat kue atau makanan penutup menjadi lebih cantik dan menarik secara visual.
- Kreasi Motif dan Bentuk:** Memungkinkan pengguna untuk membuat berbagai motif, pola, dan bentuk yang detail pada permukaan kue, seperti bunga mawar, daun, atau desain renda.
- Mempermudah Proses Dekorasi:** Alat seperti meja putar dan spatula offset dirancang untuk membuat proses perataan *icing* dan penempatan hiasan menjadi lebih mudah dan efisien.

- d. Menutupi Kekurangan: Dekorasi dapat digunakan untuk menutupi kekurangan fisik pada kue, seperti bagian yang hangus atau retak, sehingga hasil akhir tetap sempurna.

16. Busa



Sumber Prabaningtyas, 2021

Busa ini sangat membantu dalam membentuk bunga-bunga dari fondant yang kelopak-kelopaknya membentuk 'cupping' (melengkung ke atas seperti mangkuk). Busa ini adalah bantalan spons pembentuk dan pengering fondant (*fondant shaping sponge pad* atau *flower drying mat*). Ini adalah alat bantu yang dirancang khusus untuk dekorasi kue, bukan bahan yang dapat dimakan.

Fungsi Utama

Fungsi utama bantalan busa ini adalah untuk memfasilitasi pembuatan hiasan kue yang detail, terutama bunga gula (sugarcraft) dari fondant atau *gum paste*:

- Membentuk Kelopak Bunga: Permukaan yang lembut dan fleksibel memungkinkan dekorator untuk menipiskan tepi kelopak bunga menggunakan alat pemodelan (*modelling tool*) tanpa merusak bahan, menciptakan kurva alami dan tampilan yang lebih hidup.
- Pengeringan Ornamen: Lekukan pada bantalan berfungsi sebagai rak pengeringan. Potongan fondant yang sudah

dibentuk (seperti kelopak, daun, atau rumbai) ditempatkan di atas lekukan untuk mengering di udara sambil tetap menjaga bentuk dan lengkungan alaminya.

- c. Pekerjaan Detail: Ideal untuk pekerjaan detail berukuran kecil dan menengah.

17. Aneka Cookie Cutter Logam



Sumber Prabaningtyas, 2021

Aneka cetakan kukis yang bisa digunakan untuk mencetak fondant, terbuat dari bahan logam anti karat. Cetakan kue logam adalah pilihan tradisional dan andal untuk membentuk kue dengan presisi. Populer di kalangan koki pastry, cetakan ini menekan dengan halus ke dalam adonan yang lembut, sehingga mudah menghasilkan adonan yang seragam dengan cepat. Banyak cetakan terbuat dari bahan anti lengket dan aman untuk mesin pencuci piring, yang membantu mencegah adonan lengket dan memudahkan pembersihan.

Kelebihannya adalah:

- a. Kontrol Tekanan Lebih Banyak : Memungkinkan penekanan lebih kuat, membuatnya ideal untuk memotong adonan yang lebih tebal atau dingin.

- b. Lebih Disukai dalam Pengaturan Komersial : Umumnya digunakan di dapur profesional karena daya tahan dan efisiensinya dalam memanggang dalam jumlah besar.
- c. Desain Ramping dan Sederhana : Lebih mudah ditumpuk, disimpan, dan dibersihkan, terutama jika terbuat dari baja tahan karat.
- d. Presisi Lebih Tinggi : Sering kali menghasilkan tepi yang lebih tajam dan bersih untuk bentuk kue yang lebih detail.
- e. Kegunaan Serbaguna : Dapat berfungsi ganda sebagai pemotong biskuit atau pembentuk adonan untuk berbagai tugas memanggang.

18. Aneka Cookie Cutter Plastik



Sumber Prabaningtyas, 2021

Aneka cetakan kukis yang bisa digunakan untuk mencetak fondant, terbuat dari plastik. Cetakan kue plastik merupakan pilihan populer lainnya, terutama bagi mereka yang menginginkan alternatif yang lebih ringan dan terjangkau. Cetakan ini biasanya terbuat dari plastik food grade dan tersedia dalam berbagai bentuk dan desain. Cetakan plastik ideal untuk bentuk-bentuk yang halus atau rumit yang mungkin tidak cocok dengan cetakan logam. Cetakan ini juga mudah dibersihkan dan disimpan, menjadikannya pilihan praktis bagi banyak pembuat kue rumahan.

Fungsi Utama

Fungsi utama *cookie cutter* plastik adalah untuk memberikan bentuk yang seragam dan menarik pada makanan, terutama:

- a. Membentuk Adonan Kue Kering: Digunakan untuk memotong adonan kue kering yang sudah digiling rata sebelum dipanggang, menghasilkan kue dengan bentuk yang konsisten, seperti bintang, lingkaran, atau karakter tertentu.
- b. Mencetak Fondan dan Pastry: Selain kue kering, alat ini juga umum digunakan untuk membentuk fondan saat menghias kue tart, atau memotong adonan pastry dan roti menjadi bentuk yang diinginkan.
- c. Membuat Puding dan Jeli: Banyak cetakan plastik yang tahan panas juga digunakan untuk mencetak puding, jeli, atau kue basah seperti bolu kukus dan talam.

19. Paku mawar



Sumber Ornament dan Seni Kue Indonesia 2025

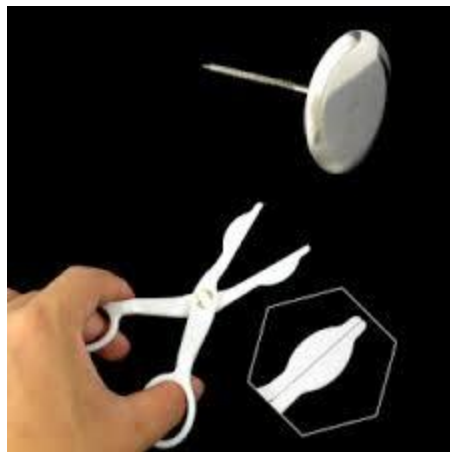
Namanya memang Paku Mawar, tapi tidak hanya dipakai untuk membuat bunga mawar saja butter. Bunga-bunga lain dari *buttercream* juga menggunakan Paku Mawar ini. Fungsi paku mawar adalah bagaikan meja putar kecil ketika kita membuat bunga. Bunga kita buat di atas lempengan paku,

sehingga mudah diputar ke sana kemari untuk membentuk kelopak-kelopaknya. Paku mawar adalah alat dekorasi kue yang digunakan untuk membuat bentuk bunga mawar dari *buttercream* atau *royal icing*. Alat ini terdiri dari gagang paku yang dapat dipegang untuk membentuk kelopak bunga di atasnya, lalu hasil bunga mawar yang sudah jadi dapat dipindahkan ke kue menggunakan gunting mawar. Alat ini membantu menciptakan dekorasi kue yang indah dan profesional.

Fungsi: Untuk membentuk kelopak bunga mawar dari *buttercream* atau *royal icing*. Cara penggunaan:

- Paku mawar diletakkan di atas baki berputar (*lazy susan*).
- Buttercream* disemprotkan di atas paku dengan teknik khusus untuk membentuk kelopak bunga mawar.
- Setelah bunga mawar selesai dibentuk, bunga tersebut dipindahkan dari paku mawar ke atas kue menggunakan gunting mawar.

20. Gunting Mawar



Sumber Prabaningtyas, 2021

Fungsinya bukan untuk menggunting tetapi untuk memindahkan bunga yang sudah jadi dari atas paku mawar ke kue yang akan dihias. Caranya, bagian dasar bunga (atau wafer cone) setengah dijepit dengan gunting ini dan diangkat, Pindahkan ke atas kue, lalu dorong dengan spatula atau lepaskan jepitan gunting jika memakai wafer cone. Pindahkan bunga ke atas kue. Gunting mawar (atau *rose scissors/ rose lifter*) adalah alat khusus dalam seni menghias kue yang dirancang untuk mempermudah penanganan dekorasi bunga mawar yang rapuh. Alat ini memiliki bilah tumpul dan datar yang dapat dengan mudah meluncur di bawah pangkal bunga mawar yang baru dibuat di atas paku mawar, memungkinkannya dipindahkan dengan hati-hati ke kue tanpa merusak kelopak atau bentuknya.

21. Pallete knife



Sumber Prabaningtyas, 2021

Fungsinya untuk memoles dan meratakan buttercream di permukaan kue. Untuk menghasilkan tekstur tertentu pada permukaan buttercream, digunakan Scraperbergerigi. Pisau roti/gergaji juga dapat digunakan untuk membentuk tekstur permukaan buttercream.

Palette knife cake adalah kue yang dihias menggunakan pisau palet (palette knife) untuk mengaplikasikan *buttercream* atau *fondant* dengan sapuan tebal dan bertekstur, meniru tampilan lukisan impresionis. Teknik ini memungkinkan penciptaan pola bunga, daun, atau desain abstrak lainnya dengan tekstur yang unik dan kaya dimensi..Pisau Palet juga tersedia dalam berbagai bentuk dan ukuran sesuai kegunaannya masingmasing. Contohnya, Pisau Pinggul ciptaan Yongky, digunakan untuk membentuk sudut lengkung pada hiasan *buttercream*. Deskripsi: Pisau panjang yang tidak tajam, memiliki ujung tumpul, dan tersedia dalam dua bentuk utama: lurus (*straight*) dan siku (*offset* / pinggul).

Fungsi Utama:

- a. Mengoleskan: Mengambil dan mengoleskan *buttercream* atau *ganache* ke seluruh permukaan kue.
- b. Meratakan (*Smoothing*): Meratakan permukaan krim agar mulus sebelum *finishing*.
- c. Pisau Siku (Offset): Memudahkan pengolesan dan perataan krim di bagian atas kue tanpa tangan menyentuh permukaan kue.

22. Aneka spuit

Merupakan alat yang terbuat dari stainlesssteel atau plastic yang berfungsi untuk memunculkan motif butter cream sebagai penghias. Peralatan yang didapat antara lain delapan spuit dasar untuk menghias cake yaitu, spuit nomor 127,104, 15, 22,199,4,48, dan 65 ditambah scrapper segitiga dan paku mawar. Tipe-tipe spuit lain sebagai berikut.

- a. A = spuit untuk membuat rumput,
- b. B, C, D, E = spuit bintang, untuk membuat bunga-bunga simple, juga kerang berbagai bentuk.
- c. F, G = spuit pagar, untuk membuat motif pagar atau keranjang anyaman.
- d. H, I = spuit daun, untuk membuat motif daun berbagai ukuran.

- e. J = spuit bulat polos, tersedia berbagai ukuran. Digunakan untuk membuat motif garis lurus, lengkung atau abstrak juga bulat
- f. K, L, M = spuit pita, spuit ini digunakan untuk membuat motif pita juga bunga mawar

Aneka Spuit (Piping)

- a. Spuit (piping) mawar, untuk membuat mawar dari krim mentega.



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

- b. Spuit (piping) bintang, untuk membentuk renda dan sekaligus bintang.



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

- c. Spuit (piping) bulan sabit, untuk membuat bunga melati.



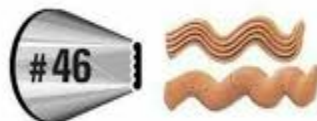
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

- d. Spuit (piping) bintang ini ada beberapa ukuran, penggunaanya disesuaikan besar dan kecilnya cake yang akan di hias. Spuit (piping) bintang ini untuk menghias tepian.



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

- e. Spuit (piping) dasar, digunakan untuk menutup cake dengan motif bergaris, juga untuk tepian dan membuat keranjang.



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

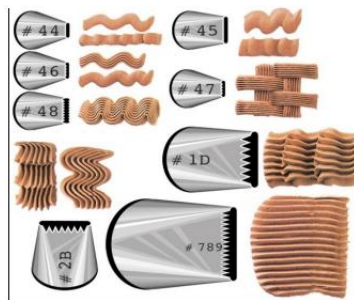
- f. Spuit (piping) polos, digunakan untuk membuat garis dan menulis.



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

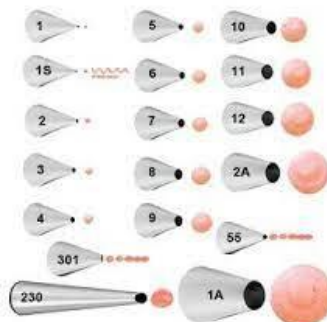
Bentuk Dasar dari berbagai macam spuit:

- a. Bentuk permukaan keranjang dan ombak



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

- b. Bentuk titik dan bergerigi



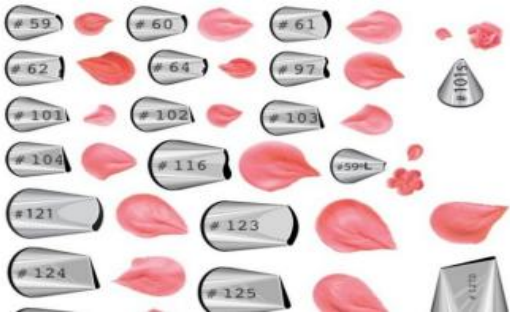
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

c. Bentuk kerut/ruffle



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

d. Bentuk kelopak bunga



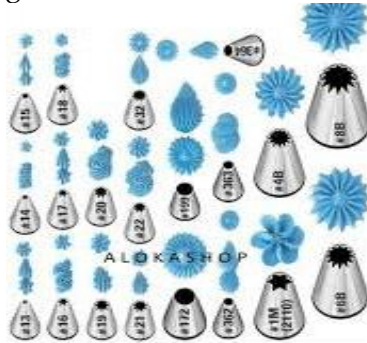
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

e. Bentuk dedaunan



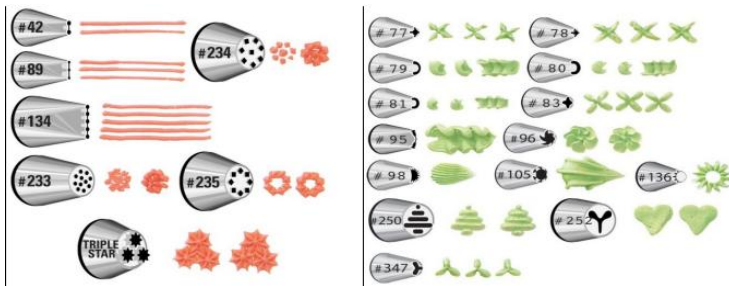
Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

f. Bentuk Bintang



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

g. Bentuk abstrak



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

h. Bentuk bunga



Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

23. Butter Scraper



Juga biasa digunakan untuk membentuk mentega beku, 'tangan kapten Hook' ini bisa membentuk gulungan-gulungan coklat yang menguncup di kedua ujungnya, mirip kelopakkelopak mawar nan cantik. Gerigi di satu sisinya membentuk motif garis pada gulungan coklat yang terbentuk. *Scraper* mentega, sering kali disebut sebagai *cake scraper* atau *dough scraper*, memiliki beberapa kegunaan penting dalam pembuatan kue dan roti:

- a. Meratakan dan Menghaluskan Krim: Fungsi utamanya adalah untuk menciptakan permukaan yang rapi, halus, dan rata pada kue tart atau kue ulang tahun yang dihias dengan *buttercream* atau *fondant*. Beberapa alat bahkan memiliki tepian bergerigi untuk membuat berbagai pola dan tekstur dekoratif.
- b. Memotong dan Membagi Adonan: *Scraper* dengan bilah yang kokoh (terutama yang berbahan *stainless steel*) sangat efektif untuk memotong atau membagi adonan roti, kue kering, atau adonan lainnya menjadi porsi yang sama.
- c. Mengumpulkan Bahan dan Membersihkan Permukaan Kerja: Alat ini membantu mengumpulkan sisa adonan atau bahan-bahan yang telah dipotong dari meja kerja dengan mudah, menjaga kebersihan dan efisiensi dapur.
- d. Mengoles: Kadang-kadang dapat digunakan sebagai alat pengoles mentega atau selai, meskipun pisau mentega khusus (*butter knife* atau *spreader*) lebih umum digunakan untuk keperluan makan.

24. Airbrush kue



Alat semprot kecil berbasis kompresor yang digunakan untuk menyemprotkan pewarna makanan cair (*airbrush color*). Fungsi Utama: Memberikan pewarnaan yang cepat, merata, efek gradasi halus (*ombre*), dan menciptakan *shading* (bayangan) atau detail cat air pada kue yang sudah dilapisi *fondant* atau *buttercream* yang sudah mengeras. *Airbrush* kue adalah sistem pewarnaan yang menggunakan tekanan udara untuk menyemprotkan pewarna makanan cair (*edible color*) ke permukaan kue. Alat ini mengubah pewarna cair menjadi kabut halus (*mist*), memungkinkan *decorator* menciptakan efek warna yang tidak mungkin dicapai dengan kuas manual.

a. Komponen Utama Airbrush Kue

Sistem *airbrush* kue, terutama model yang menggunakan listrik, umumnya terdiri dari tiga komponen utama:

- 1) Kompresor Udara (*Air Compressor*): Ini adalah jantung dari sistem *airbrush*. Kompresor berfungsi menghasilkan dan mengatur tekanan udara yang konsisten. Tekanan udara inilah yang mendorong pewarna keluar dari *airbrush pen* (pena *airbrush*). Beberapa model untuk pemula menggunakan mekanisme pompa tangan alih-alih kompresor listrik.
- 2) Pena *Airbrush* (*Airbrush Gun / Stylus*): Ini adalah bagian yang digenggam seperti pena atau spidol. Pena ini memiliki cangkir kecil atau wadah tempat pewarna makanan diisi, dan

- dilengkapi dengan mekanisme pemicu (*trigger*) yang mengontrol aliran udara dan pewarna.
- 3) Selang Udara (*Air Hose*): Menghubungkan kompresor udara ke pena *airbrush*, berfungsi mengalirkan udara bertekanan.
- b. Fungsi dan hasil dekorasi airbrush

Fungsi utama	Deskripsi dan hasil dekorasi
Pewarnaan merata	Memberikan lapisan warna yang halus dan seragam pada seluruh permukaan kue, terutama pada kue yang dilapisi <i>fondant</i> atau <i>ganache</i> . Hasilnya lebih rata daripada menggunakan kuas.
Efek gradasi (<i>ombre</i>)	Menciptakan transisi warna yang sangat lembut dari gelap ke terang atau dari satu warna ke warna lain. Gradasi ini memberikan dimensi dan kedalaman pada kue.
Penciptaan bayangan (<i>shading</i>)	Menambahkan bayangan atau sorotan (<i>highlight</i>) pada figurin <i>fondant</i> atau detail kue, memberikan kesan realisme dan tekstur tiga dimensi.
Pewarnaan detail halus	Menggunakan stensil (<i>stencil</i>) untuk menyemprotkan pola atau motif dengan batas yang tajam dan bersih pada permukaan kue.
Efek metalik dan kilauan	Menyemprotkan pewarna makanan yang mengandung bubuk metalik (<i>luster dust</i> atau <i>edible glitter</i>) yang telah dicairkan, menghasilkan

	kilauan emas, perak, atau perunggu yang mewah.
--	--

c. Cara kerja airbrush kue

Prinsip kerja *airbrush* didasarkan pada tekanan udara:

- 1) Pengisian Pewarna: Pewarna makanan khusus (*airbrush color* atau pewarna makanan cair yang diencerkan) diisi ke dalam cangkir di pena *airbrush*.
- 2) Pengaturan Udara: Kompresor dihidupkan dan diatur pada tekanan yang diinginkan.
- 3) Penyemprotan: Ketika pemicu pada pena ditarik:
 - a) Udara bertekanan tinggi dialirkan melalui saluran di pena.
 - b) Udara ini melewati ujung *nozzle* (lubang kecil) di mana pewarna berada.
 - c) Perbedaan tekanan yang sangat tinggi menarik pewarna dari cangkir dan memecahnya menjadi partikel-partikel kecil (kabut/atomisasi).
 - d) Partikel-partikel halus ini kemudian disemprotkan ke permukaan kue.
- 4) Pengaturan Aliran: Sebagian besar *airbrush* profesional memiliki mekanisme *dual-action* (dua aksi), di mana pemicu dapat ditarik ke belakang (mengatur jumlah pewarna) dan ditekan ke bawah (mengatur aliran udara). Hal ini memungkinkan *decorator* mengontrol kehalusan dan ketebalan semprotan secara maksimal.

25. Silicone mat



Alas silikon fleksibel anti lengket berukuran besar. Fungsi Utama: Sebagai alas untuk menggiling (*rolling*) *fondant* dan *gumpaste* hingga sangat tipis dan rata, mencegah adonan menempel pada permukaan meja kerja. *Silicone Mat*, atau alas silikon, adalah peralatan dapur modern yang terbuat dari bahan silikon food-grade yang fleksibel, anti lengket, dan tahan suhu tinggi. Dalam dunia *baking* dan dekorasi kue, alas ini dikenal karena sifat serbagunanya yang menggantikan penggunaan kertas roti, kertas minyak, dan tepung berlebihan.

a. Karakteristik utama

- 1) Anti Lengket (*Non-Stick*): Ini adalah fitur paling penting. Bahan silikon secara alami anti lengket, yang berarti adonan (terutama adonan yang lengket seperti *fondant* atau adonan roti) tidak akan menempel tanpa perlu menaburkan tepung dalam jumlah besar.
- 2) Tahan Suhu (*Heat Resistant*): Alas silikon berkualitas tinggi dapat menahan rentang suhu ekstrem, mulai dari suhu beku di *freezer* hingga suhu tinggi di oven.
- 3) Fleksibel dan Dapat Digulung: Mudah disimpan karena dapat digulung atau dilipat tanpa merusak permukaannya.
- 4) *Food-Grade* dan Aman: Terbuat dari silikon yang aman untuk kontak langsung dengan makanan dan tidak mengeluarkan zat berbahaya saat dipanaskan.

b. Fungsi utama dalam baking dan dekorasi kue

Alas silikon memiliki berbagai fungsi esensial, terutama dalam tiga area utama:

- 1) Untuk *Baking* (Pengganti Kertas Roti)
 - a) Alas Panggang (*Baking Sheet Liner*): Diletakkan di atas loyang (*baking sheet*) sebelum adonan seperti *cookies*, *macaron*, atau *pâte à choux* disemprotkan atau diletakkan. Ini memastikan makanan matang merata dan tidak lengket sama sekali. Merek paling terkenal untuk ini adalah *Silpat*.
- 2) Untuk Dekorasi (Mengolah *Fondant* dan *Gumpaste*)
 - a) Alas Penggiling *Fondant*: Digunakan sebagai alas saat menggiling *fondant*, *gumpaste*, atau *marzipan*. Permukaan anti lengketnya memungkinkan adonan digiling sangat tipis dan lebar tanpa robek atau menempel, serta memudahkan pemindahan adonan ke atas kue.
 - b) Membuat Ornamen Cokelat: Digunakan untuk menaruh cokelat leleh, yang kemudian diratakan dan dibentuk. Setelah cokelat mengeras, ia mudah dilepaskan karena sifat anti lengketnya, menghasilkan permukaan cokelat yang mengilap.
 - c) Alas untuk *Royal Icing*: Digunakan sebagai permukaan untuk membuat hiasan *royal icing* yang membutuhkan waktu mengering. Setelah kering, hiasan rapuh tersebut dapat dilepaskan dengan mudah tanpa merusak detailnya.
- 3) Untuk Pekerjaan Umum Patiseri
 - a) Alas Kerja Adonan (*Dough Mat*): Digunakan sebagai alas untuk menguleni adonan roti, *pastry*, atau pizza. Banyak alas silikon dilengkapi dengan cetakan pengukuran (lingkaran diameter, satuan panjang) yang dicetak pada permukaannya untuk membantu mengukur adonan secara akurat.
- c. Jenis-jenis silicone mat
 - 1) *Silpat* (Alas Panggang Standar): Dibuat khusus untuk *baking*, biasanya memiliki lapisan serat kaca (fiberglass) di dalamnya

yang membantu mendistribusikan panas secara merata dan menciptakan hasil yang lebih konsisten (terutama pada *macaron*).

- 2) *Fondant/Dough Mat* (Alas Kerja): Lebih tebal dan seringkali dilengkapi skala pengukuran. Beberapa dirancang untuk dilipat atau ditutup agar *fondant* tetap lembap.
- 3) *Textured Mat* (Alas Bertekstur/Embos): Alas silikon yang memiliki pola terukir. Adonan *fondant* atau *gumpaste* ditekan di atasnya untuk memindahkan pola tersebut ke permukaan *fondant*, menghasilkan motif timbul (*embossed*) seperti renda, serat kayu, atau motif geometris.

26. Cake stencils



Cake Stencils atau Stensil Kue adalah alat dekorasi yang digunakan untuk memindahkan pola, desain, atau tekstur yang rumit ke permukaan kue yang sudah dilapisi (*iced*) dengan *buttercream*, *royal icing*, *ganache*, atau *fondant*. Alat ini memungkinkan *decorator* untuk menciptakan desain yang presisi dan berulang dengan mudah. Lembaran tipis plastik atau mika dengan pola yang dipotong laser. **Fungsi Utama:** Ditempelkan ke sisi kue yang sudah dilapisi *buttercream* atau *fondant*, lalu krim atau *royal icing* dioleskan di atasnya. Setelah stensil diangkat,

pola yang indah akan tertinggal di permukaan kue. Terdapat dua teknik dasar dalam penggunaan *cake stencils*, tergantung pada jenis hiasan yang diinginkan:

a. Teknik *Piping* atau Oles (*Screen Printing Method*)

Teknik ini paling umum digunakan untuk membuat pola timbul pada sisi kue.

- 1) Persiapan: Pastikan lapisan kue (*buttercream* atau *ganache*) sudah dingin dan keras.
- 2) Penempatan Stensil: Tempelkan stensil dengan hati-hati ke sisi kue. Stensil harus benar-benar datar dan menempel rapat.
- 3) Pengolesan: Oleskan *royal icing* atau *buttercream* dengan konsistensi yang kental di atas permukaan stensil. Gunakan *scraper* atau pisau palet lurus untuk meratakan krim ke seluruh permukaan stensil, mengisi semua celah.
- 4) Penyerutan: Serut (*scrape*) kelebihan krim secara cepat dan rata, pastikan hanya krim di dalam celah stensil yang tersisa.
- 5) Pelepasan: Segera tarik stensil dari kue dengan gerakan yang cepat dan halus. Pola krim akan tertinggal di permukaan kue.

b. Teknik *Airbrushing*

- 1) Teknik ini digunakan untuk menghasilkan pola warna pada kue ber-fondant atau ber-ganache keras.
- 2) Penempatan Stensil: Tempelkan stensil dengan rapat ke permukaan kue (sisi atau atas). Dapat menggunakan sedikit air atau *piping gel* tipis sebagai "perekat" sementara.
- 3) Penyemprotan: Gunakan *airbrush* kue untuk menyemprotkan pewarna makanan cair secara merata di atas stensil. Aplikasikan dalam lapisan tipis untuk mencegah pewarna merembes di bawah stensil.
- 4) Pelepasan: Angkat stensil perlahan. Pola pewarnaan akan tertinggal dengan batas yang tajam.

27. Edible pen



Edible Pen: Spidol atau pena yang berisi tinta pewarna makanan yang aman dikonsumsi. Kuas: Kuas kecil dengan bulu lembut yang didedikasikan untuk makanan. Fungsi Utama: Digunakan untuk menulis, menggambar detail halus, atau mewarnai hiasan *fondant* (*painting*) menggunakan pewarna makanan cair. Struktur Fisik: *Edible pen* memiliki bodi plastik seperti spidol pada umumnya. Ujung penanya (mata spidol/pena) dirancang untuk menghasilkan garis yang halus dan konsisten.

Tinta: Tinta di dalamnya terbuat dari air, gliserin, dan pewarna makanan bersertifikat yang telah diencerkan. Tinta ini cepat kering dan tahan lama setelah diaplikasikan pada permukaan makanan. Tipe Ujung (Nibs): Ujung Halus (*Fine Tip*): Untuk menulis, membuat garis tipis, atau menambahkan detail kecil pada mata atau ekspresi figurin. Ujung Tebal (*Brush/Chisel Tip*): Mirip kuas atau ujung miring, ideal untuk mewarnai area yang lebih luas atau membuat tulisan kaligrafi tebal.

Edible pen adalah alat yang sangat berguna karena menawarkan kontrol dan ketepatan yang lebih baik dibandingkan kuas dan cat makanan.

- a. Menulis dan Kaligrafi: Digunakan untuk menulis pesan personal, tanggal, inisial, atau nama langsung pada *fondant* atau *royal icing* yang sudah mengering.
- b. Menggambar Detail Kartun/Karakter: Ideal untuk menggambar garis luar (*outlines*), mata, mulut, atau detail pakaian pada figurin *fondant* atau *cupcake topper* yang datar.
- c. Membuat Sketsa Awal: Digunakan untuk membuat sketsa kasar pada permukaan *fondant* sebelum dihias dengan *royal icing* atau cat makanan, memastikan komposisi desain sudah benar.
- d. Menambahkan Detail Kecil: Membuat jahitan pada dekorasi *fondant* yang menyerupai pakaian, atau menambahkan pola polkadot yang seragam.
- e. Pewarnaan pada Permukaan Kering: Mewarnai area kecil yang sudah kering, seperti logo atau bendera pada *macaron* atau *cookies*.

28. Cake divider



Cake Divider adalah alat sederhana namun sangat fungsional yang digunakan dalam dekorasi dan persiapan kue untuk memastikan bahwa kue bundar atau persegi dibagi menjadi potongan-potongan dengan ukuran yang sama persis

sebelum dipotong atau sebelum proses dekorasi dimulai. Alat untuk menandai pembagian kue secara merata (misalnya membagi kue menjadi 8 atau 16 bagian) sebelum dipotong.

a. Pembagi Berbentuk Cincin atau Cakram (*Template Divider*)

- 1) Cara Kerja: Alat ini diletakkan di atas permukaan kue. Garis pembagiannya digunakan sebagai panduan untuk menusukkan tusuk gigi, atau menggores garis tipis di krim menggunakan pisau palet sebelum dipotong.
- 2) Keunggulan: Sangat cepat dan mudah digunakan. Cocok untuk pembagian porsi standar (12, 16, atau 24 potong).

b. Pembagi Berbentuk Segitiga (*Wedge/Slice Divider*)

- 1) Cara Kerja: Alat ini berbentuk segitiga dengan ujung runcing. Segitiga ini merepresentasikan ukuran porsi standar. *Decorator* menempatkan segitiga di tengah kue dan membuat garis pembatas mengikutinya, kemudian memindahkannya ke samping hingga seluruh kue terbagi.
- 2) Keunggulan: Sangat membantu memvisualisasikan ukuran porsi dan mudah disesuaikan untuk berbagai ukuran kue.

c. Pembagi Beroda/Garis (*Scoring Wheel Divider*)

- 1) Cara Kerja: Alat ini memiliki roda-roda yang jaraknya sudah ditentukan, dan dihubungkan ke pusat putar. Alat diletakkan di tengah kue dan ditekan sedikit sambil diputar, menciptakan garis-garis yang seragam di permukaan krim.
- 2) Keunggulan: Menghasilkan garis skor (*scoring*) yang sangat rapi di atas lapisan krim tanpa merusak permukaan secara berlebihan.

29. Pillar dan pasak (dowel)



Batang penyangga (plastik atau kayu) yang ditancapkan ke kue paling bawah pada kue bertingkat untuk menopang berat lapisan di atasnya, mencegah kue ambles. Tentu, berikut adalah penjelasan lengkap mengenai Pillar (Pilar) dan Pasak (*Dowel*), dua komponen struktural yang sangat penting dalam konstruksi kue bertingkat (kue pernikahan atau perayaan besar).

Pillar (Pilar) dan Pasak (Dowel)

- a. Pillar dan Pasak adalah elemen pendukung yang digunakan untuk menopang berat kue-kue di atasnya, mencegah lapisan atas menekan dan merusak lapisan kue di bawahnya, dan menjaga stabilitas keseluruhan struktur kue bertingkat.
- b. Meskipun keduanya memiliki fungsi yang sama (penyangga), istilah ini sering dibedakan berdasarkan penempatan dan fungsi estetikanya.
 - a. Pasak (*Dowel*) Kue. Pasak adalah metode penyangga struktural yang paling umum dan biasanya **disembunyikan** di dalam kue.
 - 1) Deskripsi dan Material
 - a) Deskripsi: Batang berbentuk silinder yang dipotong sesuai ketinggian lapisan kue.

b) Material:

- Pasak Kayu/Bambu: Pilihan tradisional. Kuat dan murah, harus dipastikan terbuat dari kayu *food-safe* dan bebas serpihan.
- Pasak Plastik/Akilonitril: Pilihan modern. Mudah dibersihkan dan *food-safe*.
- Pasak *Bubble Tea*/Sedotan Tebal: Pilihan yang lebih lembut, cocok untuk menopang kue yang ringan atau lapisan dengan diameter kecil.

2) Cara Kerja (Fungsi Mekanis)

- a) Pasak dimasukkan secara vertikal ke dalam lapisan kue bawah (misalnya, lapisan kedua dari bawah).
- b) Pasak harus menembus hingga menyentuh alas kue (*cake board*) di bawah lapisan tersebut. Ini penting untuk memastikan berat lapisan kue di atasnya disalurkan langsung ke *cake board*, bukan ke kue itu sendiri.
- c) Biasanya digunakan 3 hingga 5 pasak per lapisan, ditempatkan melingkari titik di mana lapisan kue di atasnya akan diletakkan.
- d) Setelah pasak terpasang, lapisan kue berikutnya (yang sudah memiliki alasnya sendiri) diletakkan di atas pasak tersebut.

3) Keunggulan

- a) Tersembunyi (*Invisible Support*): Tidak mengganggu estetika luar kue.
- b) Stabilitas Tinggi: Sangat efektif menyerap tekanan vertikal.
- c) Fleksibilitas Desain: Cocok untuk kue bertingkat yang disusun langsung di atas satu sama lain (*stacked tier*).

b. Pilar (*Pillar*) Kue

Pilar adalah elemen penyangga yang terlihat dan berfungsi ganda sebagai bagian dari desain atau dekorasi. Pilar digunakan untuk menciptakan jarak (*gap*) antara lapisan-lapisan kue.

1) Deskripsi dan Material

- a) Deskripsi: Struktur penyangga yang lebih besar dan sering kali dekoratif, digunakan untuk mengangkat lapisan kue di atasnya sehingga terdapat ruang terbuka di antaranya.
- b) Material:
 - Pilar Plastik Dekoratif: Dapat berbentuk kolom Romawi, ukiran, atau tabung lurus. Bahan plastik keras, dirancang untuk dicuci dan digunakan kembali.
 - Pilar Akrilik Bening: Digunakan untuk menciptakan tampilan "mengambang" (*floating*), di mana pilar hampir tidak terlihat.

2) Cara Kerja (Fungsi Dekoratif)

- a) Satu set pilar (biasanya 4 atau lebih) diletakkan di atas lapisan kue bawah.
- b) Pilar ini dipasang padaudukan atau penyangga (*separator plate*) yang kemudian menahan lapisan kue di atasnya.
- c) Berbeda dengan pasak, pilar sengaja **memisahkan** lapisan kue, menciptakan *gap* (ruang kosong) yang dapat diisi dengan dekorasi tambahan seperti bunga, pita, atau lampu LED.

3) Keunggulan

- a) Estetika: Menjadi bagian dari desain dekorasi, sering memberikan kesan klasik atau mewah.
- b) Ruang Dekorasi: Menciptakan ruang visual dan fisik yang dapat diisi untuk meningkatkan presentasi.
- c) Memudahkan Pemetongan: Karena lapisan kue terpisah, proses memotong dan mengambil setiap lapisan menjadi lebih mudah.

30. Cake icing machine



Istilah "alat pengoles kue *matic*" merujuk pada Mesin Dekorasi Kue Otomatis (*Automatic Cake Decorating Machine* atau *Cake Icing Machine*).

Alat ini dirancang khusus untuk penggunaan komersial di toko roti (*bakery*) atau pabrik kue yang memproduksi kue dalam jumlah besar dan membutuhkan konsistensi serta kecepatan tinggi dalam proses pelapisan.

Berikut adalah penjelasan singkatnya Mesin Dekorasi Kue Otomatis (*Cake Icing Machine*):

- a. Fungsi Utama: Melapisi (mengoleskan) krim (*buttercream, ganache, mousse*, atau selai) secara otomatis, merata, dan presisi pada permukaan (atas dan samping) kue yang diletakkan di atas meja putar mekanis.
- b. Cara Kerja: Kue diletakkan di atas meja putar otomatis. Krim dimasukkan ke dalam wadah mesin. Lengan mekanis dengan *scraper* yang dapat diatur ketinggiannya akan bergerak ke bawah dan ke samping saat kue berputar, menghasilkan lapisan krim yang sangat mulus dan ketebalan yang seragam dalam waktu singkat.
- c. Keunggulan:
 - 1) Kecepatan: Jauh lebih cepat daripada pengolesan manual.

- 2) Konsistensi: Menghasilkan permukaan yang sempurna dan profesional (*smoother finish*).
- 3) Efisiensi: Mengurangi penggunaan tenaga kerja dan waktu produksi.
- d. Target Pengguna: Usaha *bakery* dan pabrik yang memproduksi kue bulat (*round cakes*) secara massal.

31. Flat Grater



Parutan ini digunakan untuk membentuk coklat menjadi lengkungan-lengkungan yang cantik. Flat grater (parutan datar) adalah peralatan dapur yang digunakan untuk memarut bahan makanan menjadi potongan-potongan halus atau serutan. Alat ini biasanya terbuat dari *stainless steel* dan memiliki permukaan parutan tunggal yang datar, berbeda dengan parutan kotak yang memiliki beberapa sisi parutan.

Kegunaan Utama

Flat grater sangat serbaguna di dapur dan dapat digunakan untuk berbagai keperluan, antara lain:

- a. Keju: Ideal untuk memarut keju keras seperti Parmesan atau keju yang lebih lembut untuk taburan pasta atau hidangan lainnya.
- b. Coklat: Membantu menghasilkan serutan coklat halus yang sering digunakan sebagai hiasan kue atau minuman.

- c. Bumbu Dapur: Efisien untuk memarut bumbu-bumbu seperti jahe, pala, atau bawang putih hingga halus.
- d. Kulit Jeruk (Zest): Permukaan parutan yang halus sangat cocok untuk menghasilkan *zest* (kulit tipis bagian luar) dari buah jeruk, lemon, atau limau, menambah aroma pada masakan dan kue.
- e. Sayuran dan Buah-buahan: Dapat digunakan untuk memarut sayuran seperti wortel atau mentimun untuk salad, atau buah-buahan tertentu.

E. Pengetahuan dasar menghias kue

1. Penampilan

Menghias kue pada dasarnya membuat penampilan kue menjadi lebih menarik untuk dilihat dan lebih menggiurkan untuk dirasa. Kalau kedua hal tersebut tidak terpenuhi maka sebetulnya hiasan kue tersebut boleh dikatakan gagal, atau kalau disimpulkan kita kehilangan waktu, tenaga dan bahan. Penampilan dapat dibuat sederhana ataupun mewah, dan yang mewah tersebut lebih tepat kita sebut penampilan dengan seni tinggi seperti halnya didalam menghias kue pengantin atau kue-kue untuk acara-acara tertentu. Kue dapat berbentuk apapun, tetapi yang paling dikenal adalah bentuk bundar, persegi empat atau persegi panjang. Semua bentuk dapat dihias menurut kemauan kita dengan berbagai motif, dan kue yang akan dijual perpotong harus dihias setiap potong.

2. Desain

Setiap bentuk kue yang akan dihias merupakan suatu kerangka yang harus diisi suatu desain. Setiap desain yang ada akhirnya merupakan hiasan, harus sederhana dalam bentuk tetapi mempunyai daya tarik. Jadi kunci setiap desain harus sesuai dengan bentuk kue, dalam hal ini kita mempunyai dua cara, pertama kita membuat desain atau hiasan tidak langsung dan menempatkannya diatas kue, kedua kita menghias langsung

diatas kue dengan memakai bentuk garis lurus ataupun garis lengkung.

3. Tekstur

Jika permukaan kue yang dihias menonjol keatas dan mempunyai bayangan yang beraturan dengan pola tertentu, maka hal tersebut diatas kita sebut tekstur. Tekstur yang baik selalu mengambil tempat diatas bidang kue kosong. Sifat tekstur permukaan kue bervariasi sesuai dengan bahan yang dipakai, misalnya: royal icing permukaanya agak kasar, fondant dengan cokelat mempunyai tekstur yang mengkilat. Jelly akan mempunyai tekstur yang transparan. Berbagai macam tekstur bisa kita ciptakan sesuai dengan kemauan kita dengan mengkombinasikan bahan.

F. Teknik Menghias Kue

1. Gradasi warna butter cream

Untuk memunculkan dua warna saat menyemprot butter cream, caranya mudah: Buka plastic segitiga, semprotkan salah satu warna butter cream di sisi bawah wadah plastic hingga setengah bagian. Semprotkan warna lainnya di ruang yang kosong, lalu padatkan. Siap digunakan. Berikut beberapa bentuk hiasan buttercream yang sering digunakan:





Sumber: Wika Rinawati (2006: 11)

2. Rumpit



Caranya, posisikan spuit rumput tegak, semprotkan perlahan. Lalu tarik sesuai panjang yang diinginkan, lakukan

berulang dengan jarak yang berdekatan hingga bagian pola rumput tertutupi.

3. Pita



Posisikan bagian spuit yang paling runcing di atas, semprotkan sambil ditekan dan ditarik perlahan hingga membentuk lengkungan berenda sesuai pola yang dibuat. Lakukan berulang hingga terjadi lengkungan pita sesuai pola. Untuk variasinya, tambahkan butter cream di lengkungan pita dengan bunga kecil menggunakan spuit bintang C/ D/ E.

4. Spuit pagar



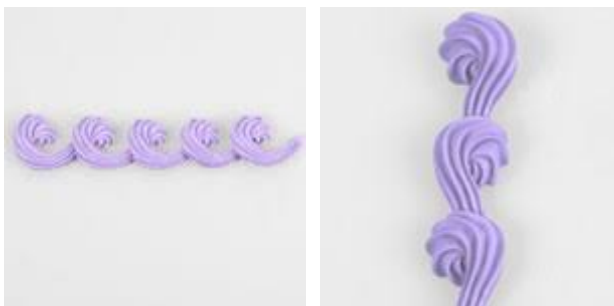
Semprotkan spuit pagar F/ G dengan posisi vertical (lurus ke atas) sepanjang pagar atau anyaman yang diinginkan. Semprotkan dengan posisi horizontal (mendatar) secara berseling sehingga membentuk pagar atau anyaman.

5. Kerang standar



Posisikan spuit bintang B miring kurang lebih 45 derajat dari posisi dasar cake yang akan dihias, semprotkan dengan sedikit ditekan, tarik ke atas hingga membentuk seperti kerang lalu tekan ke bawah hingga terbentuk seperti ekor. Semprotkan kepala kerang selanjutnya di atas ekor kerang, lakukan berulang hingga memenuhi pola yang diinginkan.

6. Kerang koma



Posisikan spuit bintang C miring kurang lebih 45 derajat dari posisi dasar cake yang akan dihias, semprotkan dengan

sedikit di tekan, tarik ke bawah hingga membentuk seperti tanda “koma”. Semprotkan kepala kerang koma selanjutnya di atas ekor kerang koma, lakukan berulang hingga memenuhi pola yang diinginkan.

7. Kerang renda



Posisikan spuit bintang C tegak, semprotkan butter cream sambil sesekali ditekan dan ditarik hingga timbul motif butter cream yang menumpuk. Segera posisikan spuit C miring kurang lebih 45 derajat dari posisi dasar cake yang akan dihias, semprotkan sambil ditarik ke bawah hingga membentuk ekor kerang. Semprotkan kepala kerang selanjutnya di samping kerang selajutnya di samping kerang renda pertama (di atas ekor kerang), lakukan berulang-ulang hingga memenuhi pola yang diinginkan.

8. Kerang silang



Posisikan spuit bintang D miring kurang lebih 45 derajat dari posisi dasar cake yang akan dihias ke arah atas menyamping, semprotkan dengan sedikit ditekan, tarik dan lepaskan. Semprotkan butter cream dengan bentuk serupa dari arah berlawanan, lakukan hingga memenuhi pola yang diinginkan.

9. Kerang mata air



Posisikan spuit bintang B lurus dari posisi dasar cake yang akan dihias, semprotkan dengan sedikit ditekan, tarik ke atas lalu tarik dan lepaskan. Semprotkan kerang mata air di

sebelah kerang mata air yang pertama (sebaiknya tanpa jarak), lakukan berulang hingga memenuhi pola yang diinginkan.

10. Kerang tampar



Posisikan spuit bintang C miring kurang lebih 45 derajat dari posisi dasar cake yang akan dihias, semprotkan dengan sedikit ditekan, tarik ke bawah hingga membentuk lengkungan.

11. Fleur-de-lis



Teknik sama dengan membuat kerang tunggal, posisi berbentuk spuit pada tengah, kanan dan kiri. Pola ini untuk

menutupi sambungan renda dan sebagai gantungan untuk tali-tali.

12. Ribbon swag



Buat pola melengkung, tekan tabung spuit kuat dengan sedikit gerakan naik turun, posisi spuit mata spuit yang kecil berada diluar sedangkan mata yang besar berada di dalam sehingga akan terbentuk renda seperti alis.

13. Garis abstrak



Gunakan spuit J untuk membentuk garis abstrak, tekan dan tarik sambil dibentuk sesuai selera. Spuit ini juga dapat dibuat untuk membentuk garis lurus, patah-patah, garis

lengkung atau bulatan-bulatan kecil. Bila tidak memiliki spuit ini, gunting saja ujung dari plastic segitiga dengan besar sesuai kebutuhan.

14. Daun



Posisikan spuit bintang H/ I miring kurang lebih 45 derajat dari posisi dasar cake yang akan dihias. Semprotkan dengan sedikit di tekan dan ditarik hingga sepanjang daun yang diinginkan.

15. Bunga





Tancapkan kerupuk kerucut (wafer cone) pada alat pembentuk bunga. Semprotkan butter cream dengan spuit pita L dengan posisi ujung di bawah di permukaan kerupuk kerucut membentuk kelopak dasar bunga. Buat kelopak-kelopak yang lain hingga seluruh permukaan kerupuk tertutup, pindahkan ke atas kue tart menggunakan pinset.

16. Desain pipe work

Hasil ini penting sekali untuk melatih menyelaraskan antara pikiran dan gerakan tangan. Mulai dengan membuat piping bag yang dilengkapi tube, kantung kertas setengahnya diisi icing, tutup bagian atas kantung icing dengan rapat untuk menghindari kebocoran sewaktu kita menekan kantung icing. Pegang agak kuat kantung icing dengan tangan kanan dan tangan kiri berfungsi sebagai pengatur desain, untuk latihan pergunakan cetakan kue yang dibalik, baki atau kita pergunakan

triplex dimana setiap saat kita bisa menghapus royal icing tersebut .

Untuk menghasilkan garis lurus, pegang kantung icing diatas permukaan, tekan pelan-pelan kemudian angkat kantung icing, gerakkan tangan pelan-pelan dan usahakan icing keluar pelan-pelan.

a. Garis Lurus

Tempelkan ujung tube diatas permukaan tempat latihan, tekan pelan-pelan kantung icing sampai icing menempel diatas permukaan, kemudian angkat tube pelan-pelan sewaktu icingkeluar. Gerakkan pelan-pelan tube yang diangkat menurut posisi dan garis yang kita inginkan. Turunkan tube, juga tekanan dikurangi untuk memberhentikan icing. Potong kedua ujung icing dengan pisau untuk hasil yang lebih baik.

b. Garis Kisi-kisi

Kalau latihan garis lurus telah dipahami dengan baik kita harus melatih garis kisi-kisi atau lazimnya disebut lattice work. Buat beberapa garis lurus kemudian tumpangkan garis-garis baru yang menyudut diatasnya. Hati-hati mengerjakan hal ini, kalau tiba-tiba garis yang kita buat putus ambil pelan-pelan dengan mempergunakan kuas kecil yang sedikit basah kemudian lanjutkan membuat garis icing berikutnya. Kalau kita membuat garis tersebut secara diagonal yang beraturan maka kita sebut hal ini Diamond Lattice.

c. Menggambar dengan Garis

Kalau latihan membuat berbagai macam garis sudah cukup dikuasai, latihan berikutnya kita melatih keterampilan tangan kita untuk membuat tulisan atau kerangka dari gambar atau tulisan yang kita buat diatas tempat latihan, kemudian kita ikuti menulis diatas pola atau kerangka tersebut dengan mempergunakan tube untuk menulis. Kalau kita membuat tulisan atau gambar diatas kue langsung, kita gunakan pinsil

yang runcing atau benda runcing dengan menandai permukaan kue melalui tusukan-tusukan.

d. Menggambar Garis Lengkung yang Berkesinambungan

Hal ini memerlukan latihan khusus. Pegang tube secara vertikal diatas papan latihan sekitar 1-1.5 cm. Kemudian latih tangan kita mengikuti desain tertentu atau tanpa desain.

e. Hiasan Renda Sederhan

Dengan mempergunakan tube untuk menulis, kita latih tangan kita untuk membuat hiasan motif renda langsung diatas kertas minyak yang ditempel diatas papan latihan, kita harus membuat tanda dengan garis supaya hasilnya mempunyai ukuran yang sama. Hiasan renda ini kita biarkan untuk mengering dan angkat pelan-pelan dengan bantuan pisau kecil kemudian tempelkan dengan royal icing diatas atau dibagian pinggir kue.

f. Hiasan Rumah Kerang

Jenis hiasan ini banyak sekali dipergunakan terutama untuk hiasan pinggir, atas kue atau menutup bagian pinggir dan bawah kue supaya kelihatan lebih rapi. Tube bintang biasanya dipakai untuk hiasan ini, kantung icing dipegang agak mendatar dan menyentuh permukaan kue atau papan latihan. Tekan kantung icing dan berhenti setelah hiasan rumah kerang terbentuk, hiasan kedua dibentuk sama dengan yang pertama dibagian ujung kertas, dan demikian seterusnya. Hiasan rumah kerang atau shell ini bisa kita bentuk dengan berbagai cara sesuai dengan penampilan yang kita inginkan.

17. Teknik Menghias Kue

- a. Buat disain sesuai dengan tema.
- b. Alas piring atau tatakan kue dengan kertas alas kue.
- c. Letakkan kue pada posisinya.
- d. Beri pinggirkan kue dengan kertas pengaman (potongan kertas roti)

- e. Poles permukaan kue baik bagian sisi maupun permukaan atasnya, (untuk bagian sisi posisi spatula tegak lurus).
- f. Buat hiasan untuk pinggiran permukaan kue.
- g. Buat hiasan untuk dinding.
- h. Angkat kertas pengaman dari kue.
- i. Selesaikan hiasan pinggir baik yang di bawah maupun di atas.

18. Berbagai contoh teknik menutup kue

- a. Menghias cake dengan buttercream siram (Steamed Buttercream)

Teknik buttercream siram ini sangat memerlukan ketelitian tersendiri khususnya pada saat mengetimnya.

- 1) Siapkan buttercream dalam wadah yang tahan panas air. Siapkan panci atau wadah lain yang lebih besar dibanding wadah buttercream.
 - 2) Letakkan wadah buttercream diatas air panas, posisi ngetim, lalu aduk perlahan hingga bagian pinggir buttercream mulai mencair, angkat sebentar aduk-aduk hingga rata. Bila masih kurang cair, tim lagi seperti cara pertama, aduk rata lagi. Sedemikian rupa sehingga didapat buttercream yang encernya sedang dan bisa disiramkan. Jaga jangan sampai buttercream terlalu cair dan menjadi minyak.
 - 3) Siramkan buttercream pada cake yang sudah disiapkan diatas rak kawat yang diletakkan diatas baskom, dimulai dari bagian tengah cake terus memutar hingga seluruh cake tertutup buttercream. Ketuk-ketuk cake untuk meratakan buttercream, lalu diamkan hingga buttercream membeku.
 - 4) Lanjutkan mendekor sebagaimana biasa.
- b. Menutup cake dengan buttercream
 - 1) Rapihan potongan cake bagian samping dengan pisau gerigi tajam, sesuai bentuk. Bulat, kotak, atau bentuk lainnya.
 - 2) Bila perlu semprot seluruh cake dengan simple syrup atau minuman lain sesuai selera. Poles cake dengan buttercream tipis-tipis saja, supaya semua remahan cake menempel

sempurna pada cakenya.
Setelah remahan diamankan, mulailah proses melapis selanjutnya.

- 3) Masukkan buttercream kedalam plastic segitiga, semprotkan merata diseluruh dinding cake dan bagian atasnya. Rapikan. Gunakan Scraper bermotif, atau scraper polos untuk merapikan polesan bagian pinggir atau dinding cake dan juga bagian atasnya. Posisi scraper 90 terhadap meja/ alas, 45 terhadap permukaan sisi kue.
- 4) Gerakkan satu arah memutar (pakai lazy suzan) sampai didapat polesan yang rapi dan licin
- 5) Cake siap dihias.

c. Menutup cake dengan royal icing

- 1) Kocok gula bubuk dengan putih telur dan cream tartar sampai naik dan putih. Tambahkan air jeruk nipis/cuka, dan pewarna yang dikehendaki, aduk rata.
- 2) Segera oleskan pada permukaan kue dengan bantuan spatula/pisau palet, karena adonan ini cepat kering. Jika harus menunggu, tutup adonan dengan kain serbet basah
- 3) Untuk menghias, masukkan adonan glasir ini ke dalam kantong semprotan. Gunakan mata semprot yang kecil saja maka anda akan memperoleh alur-alur garis berwarna menawan.

d. Teknik menghias kue pengantin (wedding cake)

- 1) Potong cake jadi 3 layer/lapisan. Olesi permukaan lapisan pertama dengan buttercream.
- 2) Ulangi step yang pertama, olesi lapisan kedua dengan buttercream lagi.
- 3) Setelah ketiga lapisan cake di olesi dengan buttercream/filling. Rapikan tiap sisi cake dengan gunting.
- 4) Untuk membentuk cake menjadi bulat oval. Gunting sisi-sisinya dengan rapi.

- 5) Setelah sisi-sisinya di-gunting rapi, mulailah mengoles buttercream ke sekeliling cake. Lalu dirapikan.
- 6) Dengan menggunakan scrapper, buatlah corak sekeliling cake. Cukup jalankan scrapper dengan perlahan-lahan, jangan ditekan, nanti buttercreamnya jadi tipis.
- 7) Dengan menggunakan air-brush: Semprotkan warna kuning di atas garis-garis/ corak yang sudah kita buat tadi. Semprotkan dengan perlahan dan dalam jarak yang tidak terlalu jauh dan juga tidak terlalu dekat. Dan efek dari air brush akan membuat warna mengikuti garis-garis/corak tadi.
- 8) Setelah cake diwarnai tandai duhulu tempat yang akan dipasang tiang, kemudian susun bunga menurut selera dan warnai lagi dengan air brush sambil menyusun bunga tancapkan juga tiang cake ketempat yang sudah ditandai tadi terakhir buatlah daun untuk menutupi tempat yang kosong.
- 9) Wedding Cake yang sudah selesai dihias.

e. Teknik menutup kue dengan fondant dan marzipan

- 1) Tutupi kue dengan marzipan yang tipis sesuai dengan ukuran dan bentuk kue dan basahi seluruh permukaannya dengan rhum.
- 2) Tipiskan fondant selebar ukuran yang dapat menutupi kue.
- 3) Angkat fondant dengan bantuan rolling pin dengan perlahan agar tidak robek.
- 4) Tempatkan di atas kue yang telah dilapisi dengan marzipan.
- 5) Bantu menempelkan fondant dengan tangan secara lembut agar fondant tidak robek, sambil ditekan dengan lembut.
- 6) Cetak/ bentuk fondant sesuai dengan desain yang diinginkan.
- 7) Tempatkan hiasan Fondant pada kue sesuai Dengan desain.

G. Macam-macam Dekorasi Cake

Cake merupakan produk patiseri yang dapat dinikmati setiap saat, baik sebagai makanan selingan ataupun sebagai pelengkap pada rangkaian akhir suatu menu yang dihidangkan sebagai dessert (Faridah, 2008: 299). Cake terbuat dari adonan

berbahan dasar terigu. Akan tetapi ahli-ahli masak dari waktu ke waktu selalu menghubungkannya dengan acara-acara khusus seperti upacara keagamaan, kelahiran, perayaan hari-hari bersejarah dan pernikahan. Demikian pengelompokan cake dapat dibagi sebagai berikut:

1. Layer cake



Layer cake terbuat dari bolu dasar (sponge cake atau genoise biscuit) dilapisi butter cream atau icings (Faridah, 2008: 299). Layer cake pada umumnya didekorasi dan di sajikan untuk kesempatan-kesempatan khusus, seperti hari ulang tahun dan hari pernikahan. Selain icing dan butter cream layer cake dapat pula menggunakan pastry cream maupun whipped cream.

2. Birthday cake



Birthday Cake ialah Cake berasal dari bahan Sponge Cake, Butter Cake, Genoise Cake dihiasi buttercream, pasta almond, chocolate, cheese, fruit. Birthday Cake dapat dihidangkan pada kesempatan istimewa perayaan ulang 23 tahun. Birthday cake atau kue ulang tahun dapat dibuat dengan bentuk dan hiasan yang beraneka ragam, sebaiknya kue ulang tahun disesuaikan dengan usia yang berulang tahun, baik anak-anak, remaja, dewasa ataupun orang tua (Suhadjipto, 2005: 159).

Contoh birthday cake yang sering dijumpai adalah: Tiramisu cake, Rainbow cake, Red Velvet cake, Italian Liqueur Cake, Vanilla Raspberry Cake, Blackforest Cake, Apricot Almond Gateau, Chocolate Truffle Cake, Strawberry Cake, Sacher Torte Cake, Hazelnut Vanilla Cake, Fruit Cake, Blueberry Cake, Green Cake, Orange Cake, Coconut Cake, Zucchini Raisin Cake. Kue/bolu dasar yang digunakan dalam pembuatan cake harus disesuaikan dengan orang yang berulang tahun. Umumnya bolu dasar terbuat dari jenis sponge cake atau sejenisnya. Ada berbagai jenis bolu dasar untuk pembuatan kue ulang tahun. Sebagai berikut.

- a) Bolu dasar untuk ulang tahun anak-anak harus terbuat dari sponge cake yang ringan dan tidak terlalu banyak mengandung lemak, telur dan susu.
- b) Bolu dasar ulang tahun yang di sajikan pada sore hari sebagai teman minum teh atau di sajikan sebagai dessert harus ringan dan empuk.
- c) Bolu dasar yang cocok untuk waktu yang tahan lama sebaiknya di buat dari bahan cake atau bolu yang mengandung banyak buah-buahan seperti “ english fruit cake”
- d) Warna dan rasa harus disesuaikan dan benar-benar diperhatikan porsi antara bolu dasar isian, filling dan hiasannya.
- e) Jenis bolu dasar harus disesuaikan dengan jenis hiasan yang akan digunakan. Misalnya, jenis fruit cake tidak dihias dengan butter cream. Karena lebih sesuai jika menggunakan

hiasan dari jenis icing yang lebih keras seperti fondant atau royal icing.

- f) Hiasan dari bentuk maupun warna untuk kue ulang tahun dapat di sesuaikan dengan hobi/kegemaran, profesi yang beruulang tahun bahkan dapat disesuaikan dengan tema pada kue tersebut.

3. Wedding cake



Seperti halnya birthday cake, wedding cake dapat dibuat dari bermacam-macam bolu dasar, model, warna, hiasan dan aksesories yang sangat banyak. Variasi pada wedding cake bergantung pada keahlian yang dimiliki oleh pembuat cake atau sesuai tema yang diinginkan. Biasanya wedding cake merupakan sebagian dari pelengkap pesta pernikahan yang dipajang untuk menikmati keindahannya, Hal itu yang membedakan wedding cake dengan birthday cake (Suhadjipto, 2005: 159).

Dengan kata lain wedding cake dapat menjadi suatu hiasan pelengkap yang indah pada suatu acara pernikahan. Dalam pembuatan wedding cake, memiliki tingkat kesulitan

yang sederhana sampai ke tingkat yang mewah. Jenis kue ini dapat terdiri hanya satu susun sampai beberapa tingkat. Kiat khusus dalam pembuatan wedding cake bertingkat adalah sebagai berikut:

- a) Bolu dasar yang dipakai sebaiknya terbuat dari jenis bolu yang agak keras supaya cukup kuat untuk mnyangga kue di atasnya.
- b) Pilihlah bahan yang tahan lama, karena wedding cake cenderung didisply dan dipertontonkan.
- c) Warna dan hiasan sebaknya di sesuaikan dengan hiasan-hiasan lain yang ada di ruang tempat wedding cake akan dipajang, dengan maksud agar warna wedding cake dapat terlihat singkron dengan ruangan di sekitarnya.

4. Special cake



Special cake biasanya dibuat berdasarkan pesanan untuk kesempatan khusus atau perayaan lain diluar acara pernikahan atau ulang tahun. Special cake yang yang lazim dikenal di Indonesia adalah sebgai berikut:

- a) New year day cake khusus untuk merayakan tahun baru
- b) Valentine day cake special untuk perayaan hari kasih sayang (valentine day)
- c) Christmas cake, cake khusus untuk perayaan hari raya natal
- d) Easter cake, cake khusus untuk prayaan paskah.

5. Edible flowers cake



Hiasan makanan menggunakan bunga yang dapat dimakan merupakan salah satu ide yang cemerlang untuk menambahkan kesan “cantik” pada meja sajian saat suasana liburan maupun mempercantik makanan yang anda sajikan untuk acara istimewa (Suhadjipto, 2005:159). Dekorasi kue menggunakan bunga yang dapat dimakan memberikan kesan “elegan” pada hidangan penutup yang anda sajikan, memanjakan tamu-tamu anda dan menciptakan kenangan yang indah.

Bunga yang dapat dimakan bisa menjadi dekorasi kue yang serbaguna dan cocok untuk berbagai acara. Hiasan bunga yang dapat dimakan menambahkan kesan unik pada dekorasi makanan. Bunga yang dapat dimakan yang digunakan pada dekorasi kue akan membuat kue tersebut terlihat lebih romantis, indah, lembut, dan anggun. Sangat cocok untuk acara pernikahan dan pesta ulang tahun. Dekorasi menggunakan bunga yang dapat dimakan ini mampu menambah warna, tekstur, dan menciptakan keunikan tersendiri karena, bisa dibuat sesuai selera dan lebih pentingnya lagi akan menghasilkan kreasi sajian yang sangat spesial.

Bunga organik yang dapat dimakan sangat cocok untuk dekorasi berbagai jenis makanan, karena bunga-bunga organik ini di tanam secara organik dan alami, tanpa menggunakan bahan-bahan kimia, sehingga tidak ada sisa-sisa pestisida yang akan mengkontaminasi makanan atau kue anda. Bunga organik ini sangat aman, sehat, dan cocok digunakan sebagai salah satu dekorasi makanan baik pada acara-acara orang dewasa maupun anak-anak. Bunga-bunga yang termasuk ke dalam jenis bunga yang dapat dimakan adalah dandelion, bunga krisan, fuchsia, gladiola, gardenia (bunga kacapiring), bunga sepatu, lavender, pansy, melati, lilac, primrose (sejenis mawar), marigold, dan bunga violet.

Selain bunga yang sudah disebutkan tersebut, anda dapat juga menggunakan bunga biasa sebagai hiasan pada kue, namun harus menyisakan bunga-bunga yang tidak dapat dimakan tersebut sebelum menyantap kue. Tak peduli sesegar apa bunga yang anda pilih sebagai penghias kue, anda harus menatanya (sebagai hiasan) pada kue tepat sebelum kue disajikan, hal ini dilakukan untuk mendapatkan hasil dekorasi sajian yang terbaik. Anda juga dapat menggunakan daun bunga sebagai ide alternatif yang tidak kalah menarik dalam menghias kue. Letakkan daun bunga di atas kue untuk memberikan kesan kue yang sederhana namun menarik.

H. Pengetahuan dasar menghias tart dengan menggunakan butter cream

Menurut Anni Faridah (2008: 331) pengetahuan dalam menghias penampilan kue meliputi:

1. Penampilan

Penampilan dalam menghias tart dapat menentukan nilai nominal dari hasil menghias tart.

2. Desain

Desain cake yang dapat diterima oleh konsumen adalah disain yang sederhana dalam bentuk dan mempunyai daya tarik.

3. Tekstur

Tekstur adalah bayangan yang beaturan dengan pola tertentu diatas permukaan cake.

4. Warna

Warna merupakan kunci utama dalam dekorasi tart, dengan warna akan menghasilkan hiasan yang lebih menarik.

5. Primary color (warna utama)

Merah, kuning dan biru, dari ketiga warna tersebut akan didapatkan warna- warna lainnya.

6. Secondary color (warna kedua)

Warna yang dihasilkan dari campuran 2 warna utama. Campuran merah dan kuning, akan menghasilkan orange, kuning, dan biru menghasilkan hijau, merah dan biru menghasilkan violet.

7. Tertiary color (warna ketiga)

Dihasilkan dari campuran warna primer dan secondary. Jenis warna ini kurang cocok untuk warna makanan dan jarang dipakai untuk hiasan kue kecuali warna kopi dan coklat.

8. Warna netral

Warna hitam, putih, dan abu-abu merupakan warna netral atau disebut juga warna acromatic, warna perak dan emas juga dapat dikelompokan dengan wana netral.

I. Berbagai Macam Cake Decoration

1. Korean Cream Cake

Korean cream cake (juga dikenal sebagai *fresh cream cake* atau *saeng cream cake*) adalah kue bolu berlapis khas Korea yang terkenal dengan teksturnya yang lembut, ringan, dan mengembang, serta penggunaan krim kocok segar yang tidak terlalu manis. Kue ini sering dihias dengan gaya minimalis dan buah-buahan segar.

Karakteristik Korean Cream Cake

Berbeda dengan kue Amerika yang seringkali sarat dengan *buttercream* manis yang tebal atau fondant, kue krim Korea memiliki ciri khas:

- a. Krim yang Tidak Terlalu Manis: Ini adalah fitur utama yang sangat digemari. Krim yang digunakan seringkali berbasis *fresh cream* (krim segar) atau *light cream cheese frosting* yang rasanya lebih ringan di mulut dan tidak bikin enek.
- b. Desain Minimalis dan Kasual: Estetikanya seringkali terlihat santai, seolah-olah dibuat sendiri di rumah, namun tetap *stylish*.
- c. Pewarnaan Pastel atau Natural: Penggunaan warna cenderung lembut, kalem, atau natural, jarang menggunakan warna-warna primer yang menyolok.
- d. Tulisan Tangan (*Hand-Piped Lettering*): Tulisan ucapan pada kue sering kali menggunakan *piping* krim dengan gaya tulisan tangan yang unik dan tidak rapi sempurna, menambah kesan personal dan casual.
- e. Hiasan Sederhana: Hiasan terbatas pada buah beri segar (stroberi, bluberi), bunga yang bisa dimakan, atau sapuan krim yang artistik. Jarang menggunakan dekorasi rumit seperti fondant karakter.





2. Simple Elegan

Kue simpel elegan adalah kue yang menonjolkan kesederhanaan desain namun tetap terlihat berkelas, mewah, dan menawan. Estetika ini populer untuk berbagai acara, mulai dari ulang tahun dewasa, ulang tahun pernikahan, hingga acara korporat, karena sifatnya yang serbaguna dan tidak lekang oleh waktu.

Karakteristik Kue Simpel Elegan

Kunci dari kue simpel elegan adalah fokus pada detail kecil dan pengerjaan yang rapi, bukan pada dekorasi yang berlebihan.

- Palet Warna Netral/Lembut: Warna yang sering digunakan adalah putih bersih, krem, *nude*, abu-abu lembut, atau pastel yang diredam. Terkadang, warna gelap yang kaya

seperti *navy blue* atau hijau zamrud digunakan untuk kesan mewah.

- b. Akses Minimalis: Alih-alih banyak hiasan, kue ini fokus pada satu atau dua titik fokus, seperti:
 - 1) Bunga Segar/Gula: Satu bunga besar atau karangan bunga kecil di samping atau di atas kue.
 - 2) *Gold/Silver Leaf*: Akses sapuan emas atau perak yang bisa dimakan untuk sentuhan kemewahan.
 - 3) Mutiara/Permen Gula: Penempatan mutiara gula secara strategis.
- c. *Sharp Edges & Permukaan Halus*: Kue biasanya dilapisi fondant atau *buttercream* dengan sangat rapi, memiliki sisi yang tajam (*sharp edges*) dan permukaan yang mulus.
- d. Topper Berkelas: *Topper* kue yang sederhana seperti tulisan "Happy Birthday" atau inisial nama pengantin dari akrilik atau logam, bukan karakter lucu.





3. Monokrom

Monokrom cake adalah kue yang dekorasinya hanya menggunakan satu warna dominan atau gradasinya (misalnya, hanya biru muda hingga biru tua), atau yang paling umum, menggunakan kombinasi hitam dan putih untuk menciptakan tampilan yang elegan, modern, dan minimalis.

Karakteristik Monokrom Cake

Kue ini menonjolkan estetika yang bersih dan *sophisticated* (canggih), cocok untuk berbagai acara formal, ulang tahun dewasa, atau perayaan modern lainnya. Ciri khas utamanya meliputi:

- a. Palet Warna Terbatas: Fokus pada satu spektrum warna atau kombinasi hitam-putih. Hal ini memberikan kesan visual yang kuat dan *chic*.
- b. Desain Minimalis: Seringkali menghindari dekorasi yang berlebihan, lebih mengutamakan garis bersih, *sharp edge* (sisi kue yang tajam dan rapi), dan penempatan hiasan yang strategis.
- c. Aksent *Bold*: Pada kue hitam-putih, kontras yang tinggi menciptakan tampilan yang berani. Aksent emas, perak, atau *rose gold* sering ditambahkan untuk sentuhan mewah.
- d. Tekstur: Meskipun warnanya terbatas, tekstur sering dimainkan, misalnya melalui *buttercream* yang sangat halus, efek marmer, atau penggunaan mutiara gula monokrom.

Ide Desain Monokrom Cake

- a. Hitam Putih Elegan: Paling populer. Bisa berupa kue putih dengan pita hitam, atau kue marmer hitam-putih dengan sapuan emas.
- b. Gradasi Warna (*Ombre*): Kue dengan beberapa tingkatan warna, mulai dari warna yang sangat terang (misalnya, abu-abu muda) hingga warna yang paling gelap (hitam).
- c. Aksent Geometris: Desain dengan garis-garis bersih atau bentuk geometris berwarna kontras.
- d. Bunga Monokrom: Bunga fondant atau bunga segar berwarna putih di atas kue berwarna hitam atau abu-abu.



4. Coquette

Coquette adalah istilah yang berasal dari bahasa Prancis yang berarti "genit" atau "menggoda". *Coquette cake* adalah kue kustom yang mengadopsi estetika *coquette* yang sedang tren, yang dicirikan oleh desain yang sangat feminin, romantis, *girly*, dan bernuansa *vintage*. Kue ini menonjolkan detail halus seperti pita, renda, dan warna-warna pastel untuk tampilan yang menawan dan elegan.

Karakteristik Utama Coquette Cake

Kue *coquette* memiliki beberapa elemen khas yang membuatnya berbeda dari kue lainnya:

- a. Penggunaan Pita: Pita adalah elemen dekoratif yang paling penting, sering digunakan sebagai hiasan utama, baik sebagai simpul pita di sisi kue, di bagian atas, atau bahkan sebagai pola cetakan pada lapisan gula. Pita kain (yang bukan untuk dimakan) sering ditempelkan menggunakan tusuk gigi untuk keamanan dan penempatan yang rapi.
- b. Warna Pastel Lembut: Palet warna didominasi oleh *soft pink*, putih, krem, *peach*, atau warna pastel lainnya, memberikan kesan manis dan lembut. Kontras terkadang dibuat dengan pita hitam yang mencolok di atas alas kue berwarna pastel.
- c. Piping *Buttercream* yang Rumit: Dekorasi sering menggunakan teknik *piping buttercream* bergaya *vintage*, seperti kerang, *ruffles* (kain bergelombang dari krim), atau mawar kecil, untuk menambah tekstur dan pesona kuno.
- d. Hiasan Tambahan: Mutiara gula yang bisa dimakan, buah beri segar seperti stroberi, atau bunga yang bisa dimakan sering ditambahkan untuk mempercantik tampilan dan menambah kesan mewah.
- e. Bentuk Hati (Opsional): Meskipun tidak selalu, kue berbentuk hati sering digunakan dalam estetika *coquette* untuk menekankan tema romantis dan feminin.





5. Burn Away Cake

Burn Away Cake, juga dikenal sebagai "kue bakar" atau *fire cake*, adalah tren kue viral di media sosial yang menawarkan elemen kejutan interaktif. Konsepnya adalah adanya dua lapisan gambar yang dapat dimakan, di mana lapisan atas dibakar untuk menampilkan gambar atau pesan tersembunyi di lapisan bawah.

Cara Kerja Burn Away Cake

"Keajaiban" dari kue ini terletak pada penggunaan dua jenis kertas yang dapat dimakan (*edible paper*) yang berbeda sifatnya:

1. Gambar Bawah (Kejutan): Dicitak pada lembaran gula (*icing sheet*) yang lebih tebal dan menempel pada lapisan krim kue (*buttercream* atau *fresh cream*). Lapisan gula ini tidak mudah terbakar.
2. Gambar Atas (Yang Dibakar): Dicitak pada kertas wafer (*wafer paper*) atau kertas beras yang sangat tipis dan mudah terbakar karena terbuat dari pati kentang, air, dan minyak sayur.
3. Proses Pembakaran: Sebuah batas krim (*frosting border*) dibuat di sekeliling gambar bawah untuk menciptakan ruang udara, lalu gambar atas diletakkan di atas batas krim tersebut. Ketika api (dari korek api panjang atau lilin) dinyalakan di bagian tengah gambar atas, kertas wafer akan terbakar habis secara perlahan, memperlihatkan gambar di bawahnya.





6. Kue Pelagi

Kue pelangi atau *rainbow cake* adalah kue spons atau *butter cake* bertingkat yang diwarnai dengan warna-warna cerah seperti pelangi (merah, jingga, kuning, hijau, biru, nila, dan ungu). Kue ini terkenal karena tampilannya yang ceria dan menjadi favorit, terutama untuk perayaan ulang tahun dan acara-acara yang membutuhkan semarak warna.

Karakteristik Kue Pelangi

- a. Warna Cerah: Fitur utama kue pelangi adalah lapisan-lapisan kuenya yang diwarnai secara artifisial menggunakan pewarna makanan yang aman.
- b. Lapisan Bertingkat: Kue ini biasanya terdiri dari enam atau tujuh lapisan warna yang disusun berurutan sesuai spektrum pelangi.
- c. Frosting Putih/Krem: Lapisan luar kue biasanya menggunakan *cream cheese frosting*, *buttercream*, atau krim vanila putih polos untuk menonjolkan kontras saat kue dipotong dan menampilkan warna-warni di dalamnya.
- d. Rasa Vanila/Netral: Kue dasarnya umumnya memiliki rasa vanila atau rasa netral lainnya agar tidak mengganggu fokus visual pada warna dan agar rasa pewarna tidak terlalu dominan.

Variasi Kue Pelangi

- Rainbow "Funfetti" Cake*: Variasi di mana taburan meses (*sprinkles*) warna-warni dicampurkan ke dalam adonan kue bolu putih, memberikan efek pelangi yang lebih acak.
- Rainbow Loaf Cake*: Kue pelangi dalam bentuk loyang roti (persegi panjang) yang lebih sederhana.
- Rainbow Layer Cake*: Versi kue tart bulat bertingkat yang paling umum.





7. Kue Hybrid

Kue *hybrid* (kue hibrida) adalah kreasi kuliner yang inovatif di mana dua jenis kue atau *pastry* yang berbeda digabungkan menjadi satu sajian unik. Tren makanan ini menjadi populer di seluruh dunia karena menawarkan pengalaman rasa dan tekstur yang baru dan menarik.

Karakteristik Kue Hybrid

- a. Kombinasi Rasa dan Tekstur: Fitur utama dari kue *hybrid* adalah penggabungan karakteristik terbaik dari dua makanan. Misalnya, kerenyahan *pastry* dipadukan dengan kelembutan kue bolu.

- b. Penampilan Unik: Kue ini seringkali memiliki penampilan yang tidak biasa, yang membuatnya menarik secara visual dan populer di media sosial.
- c. Inovasi Kuliner: Ini adalah hasil dari eksperimen para koki dan pembuat roti untuk menciptakan sensasi rasa yang belum pernah ada sebelumnya.





8. Kue ultah Anak-anak

Kue untuk ulang tahun anak-anak adalah bagian paling dinanti dalam perayaan mereka, yang biasanya berupa kue kustom dengan desain ceria, penuh warna, dan bertema karakter favorit mereka. Fokus utamanya adalah visual yang menarik dan rasa yang disukai anak-anak.

Ide Desain dan Gaya Kue

Desain kue anak-anak hampir selalu didasari oleh minat dan karakter yang sedang populer saat itu:

- a. Tema Karakter Kartun/Film: Ini adalah pilihan paling umum.
 - 1) Untuk Anak Laki-laki: Tema populer termasuk superhero (Spider-Man, Batman, Avengers), mobil (Cars), karakter

- Disney (Mickey Mouse), atau video game (Minecraft, Roblox).
- 2) Untuk Anak Perempuan: Tema populer meliputi princess Disney (Elsa & Anna Frozen, Cinderella), Barbie, karakter lucu (Hello Kitty), atau unicorn.
- b. Tema Hobi atau Minat:
- 1) Olahraga: Kue berbentuk lapangan bola, bola, atau logo tim olahraga favorit.
 - 2) Eksplorasi: Tema dinosaurus, luar angkasa (roket, planet), atau binatang kebun binatang.
- c. Desain Cerah & Fun:
- 1) Penggunaan warna-warna primer yang cerah (merah, kuning, biru, hijau).
 - 2) Dekorasi dengan permen warna-warni, meses, *sprinkles*, *lollipop*, atau cokelat batangan di atas kue (*drip cake*).
- d. *Cupcake Tower*: Alternatif yang praktis di mana *cupcake* dihias dengan berbagai karakter atau warna, memudahkan pembagian porsi tanpa perlu memotong kue besar.







9. Kue ultah Remaja

Kue untuk ulang tahun remaja (*teenager*) biasanya mencerminkan tren terkini, minat pribadi, media sosial, atau estetika yang sedang populer di kalangan mereka. Desainnya seringkali lebih berani, penuh gaya, atau kasual dibandingkan kue anak-anak atau dewasa.

Ide Desain dan Gaya Kue

Desain kue remaja sangat bervariasi karena minat mereka yang beragam, tetapi sering kali jatuh ke dalam kategori berikut:

- Tema Media Sosial & Teknologi:

- 1) Desain yang meniru logo aplikasi populer seperti Instagram, TikTok, YouTube, atau Spotify.
 - 2) Kue berbentuk *smartphone* atau layar komputer.
 - 3) Penggunaan *hashtag* (#) atau emoji yang relevan dengan ucapan selamat.
- b. Tema Hobi dan Minat:
- 1) Musik: Tema band favorit, not balok, atau alat musik.
 - 2) Olahraga: Logo tim favorit, bola (sepak bola, basket), atau perlengkapan olahraga mini.
 - 3) Video Game: Karakter game populer (misalnya, Minecraft, Roblox, Genshin Impact), *controller* game, atau desain level game.
 - 4) Fashion/Makeup: Tema tas *branded*, kotak makeup, atau *glitter* dan warna-warna cerah.
- c. Estetika Modern & Trendy:
- 1) Minimalis *Chic*: Warna pastel atau netral dengan sedikit aksen bunga kering atau daun, seringkali dengan *buttercream* halus.
 - 2) Neon/Galaxy Theme: Warna-warna cerah menyala atau efek luar angkasa dengan bintang-bintang dan *glitter* yang bisa dimakan.
 - 3) *Drip Cake*: Kue dengan efek lelehan cokelat (*ganache*) yang menetes di sisi kue, dihias dengan permen, *macarons*, atau buah beri.
- d. Personal dan Lucu:
- 1) Kue dengan tulisan yang lucu atau sarkastik ("*You're old*", "*Level Unlocked: 16*") yang sedang tren di media sosial.
 - 2) Menggunakan foto lucu atau *meme* dari remaja tersebut.





10. Kue ultah Dewasa

Kue untuk ulang tahun orang dewasa biasanya menampilkan desain yang lebih matang, elegan, atau personal yang mencerminkan kepribadian, hobi, atau profesi orang yang berulang tahun. Berbeda dengan kue anak-anak yang penuh warna cerah dan karakter kartun, kue dewasa seringkali lebih minimalis, *chic*, atau berkelas.

Ide Desain dan Gaya Kue

Desain kue dewasa cenderung bervariasi tergantung pada selera individu:

a. Desain Elegan dan Minimalis:

- 1) Warna-warna netral (putih, krem, abu-abu), pastel, atau warna gelap yang berani (hitam, biru tua) dengan aksen emas atau perak.
- 2) Hiasan sering berupa bunga segar (yang aman dimakan), *macarons*, sapuan emas (*gold leaf*), atau efek marmer.
- 3) Penggunaan *buttercream* halus atau fondant untuk tampilan yang rapi dan mewah.

b. Tema Hobi atau Profesi:

- 1) Jika orang dewasa tersebut menyukai fotografi, kue bisa dihias dengan miniatur kamera.
- 2) Untuk pecinta musik, bisa ditambahkan not balok atau instrumen musik mini.
- 3) Untuk yang hobi *gaming* atau olahraga, desain dapat disesuaikan dengan logo tim atau elemen permainan.
- 4) Kue bertema profesi (dokter, pengacara, koki) juga sangat populer dan personal.

c. Tema Minuman/Dewasa:

- 1) Dekorasi dengan botol minuman alkohol mini (misalnya, Jack Daniel's, Baileys, wine) yang diletakkan di atas kue (*cake topper*) sangat populer untuk ulang tahun pria maupun wanita.

2) Tema kasino atau klub malam juga sering digunakan.

d. Kue Foto/Kenangan:

1) Menggunakan foto yang dapat dimakan (*edible image*) yang dicetak di atas kue untuk mengenang momen spesial atau lucu.







11. Wedding cake

Kue pernikahan (*wedding cake*) adalah pusat perhatian di hari istimewa Anda, melambungkan kebahagiaan dan awal kehidupan baru bersama. Kue pernikahan modern biasanya berupa kue bertingkat (*tiered cake*) dengan desain elegan dan personal yang disesuaikan dengan tema pernikahan Anda.

Ide Desain dan Gaya Kue Pernikahan

Desain kue pernikahan sangat bervariasi, dari gaya klasik dan mewah hingga minimalis dan natural.

- a. Kue Bertingkat Klasik (Classic Tiered Cake): Pilihan yang paling umum, memberikan kesan megah dan formal. Tingkatannya bisa 2 hingga 5 tingkat atau lebih, tergantung jumlah tamu undangan. Biasanya dihias dengan *buttercream* putih polos atau fondant untuk tampilan yang rapi.
- b. Kue Minimalis & Modern: Desain dengan garis bersih, warna netral (putih, *nude*, abu-abu), dan aksen sederhana seperti sapuan emas (*gold leaf*), *marble effect*, atau bunga segar. Gaya ini sangat populer untuk pernikahan kontemporer.
- c. Kue Naked atau Semi-Naked: Kue yang sengaja memperlihatkan lapisan kuenya karena hanya dilapisi *buttercream* yang sangat tipis. Memberikan kesan *rustic*, natural, dan *chic*, sering dihias dengan buah beri segar dan bunga-bunga.

- d. Kue *Fondant* Kustom: Memungkinkan desain yang sangat detail dan rumit, seperti renda gula, pita, atau pola kain yang bisa dimakan, memberikan tampilan yang sangat mewah dan elegan.
- e. Kue Individual/Cupcake Tower: Alternatif modern di mana cupcake disusun menjadi menara, dengan kue kecil di puncaknya untuk dipotong oleh pengantin. Lebih praktis untuk penyajian.







12. Kue hari besar nasional

Kue untuk perayaan hari besar nasional biasanya menampilkan desain yang membangkitkan semangat patriotisme, menggunakan elemen-elemen khas negara (bendera, lambang, pahlawan), dan bertujuan untuk memeriahkan suasana kebersamaan.

Ide Desain dan Gaya Kue

Desain kue hari besar nasional sangat bergantung pada makna dari hari besar yang dirayakan:

- a. Hari Kemerdekaan (17 Agustus): Ini adalah perayaan nasional paling umum yang menggunakan kue bertema.
 - 1) Tema Merah Putih: Kue paling populer adalah yang menggunakan warna bendera Indonesia, baik pada lapisan luar (icing/fondant) maupun pada lapisan kue di dalamnya.
 - 2) Simbol Negara: Dekorasi sering kali mencakup bendera mini, lambang Garuda Pancasila, peta Indonesia, atau logo resmi peringatan HUT RI tahun berjalan.
 - 3) Nuansa Perlombaan/Perayaan: Beberapa kue mungkin menampilkan miniatur orang-orang yang sedang lomba panjat pinang atau makan kerupuk untuk menambah kesan meriah Agustusan.
 - 4) Tumpeng Kue: Alternatif kreatif dari nasi tumpeng tradisional, di mana kue tart dihias menyerupai tumpeng dengan nuansa merah putih.
- b. Hari Pahlawan (10 November):
 - 1) Tema Militer/Sejarah: Kue bisa menampilkan gambar pahlawan, bendera merah putih yang berkibar, atau simbol-simbol perjuangan.
 - 2) Warna Gelap/Serius: Terkadang digunakan warna yang lebih serius atau netral (seperti hitam putih) untuk menghormati jasa pahlawan, dengan aksen merah putih yang kuat.
- c. Hari Besar Keagamaan (Idul Fitri, Natal, dll yang merupakan hari libur nasional):

- 1) Meskipun perayaannya bersifat keagamaan, aspek "nasional" terkadang muncul dalam konteks kebersamaan dan toleransi, tetapi desainnya lebih fokus pada elemen keagamaan (misalnya, ornamen ketupat atau hiasan Natal). Kue-kue kering tradisional seperti nastar dan kastengel lebih umum disajikan pada hari raya keagamaan.







13. Anniversary cake

Kue untuk perayaan ulang tahun pernikahan (anniversary cake) adalah simbol cinta dan perjalanan bersama pasangan, yang biasanya berupa kue kustom dengan desain romantis yang mencerminkan hubungan Anda. Fokus utama sering kali pada desain yang elegan atau personal dan rasa yang disukai bersama.

Ide Desain dan Gaya

Desain kue anniversary saat ini sangat beragam, dari gaya klasik bertingkat hingga desain modern minimalis dengan sentuhan personal.

- 1) Kue Bertingkat Klasik: Pilihan yang tak lekang oleh waktu, memberikan kesan megah dan cocok untuk perayaan besar (misalnya ulang tahun ke-25 atau ke-50). Kue ini dapat dihias dengan renda gula, mutiara yang bisa dimakan, atau bunga gula yang rumit.
- 2) Kue Berbentuk Hati: Bentuk hati adalah simbol universal cinta dan kasih sayang, pilihan yang sederhana namun bermakna untuk perayaan yang lebih intim.
- 3) Kue Minimalis & Modern: Desain bersih dengan warna netral (putih, krem, atau pastel) dan aksesoris sederhana seperti sapuan

kuas emas/perak, bunga segar, atau daun kering untuk tampilan yang elegan dan kontemporer.

- 4) Kue Bertema/Kustom: Menambahkan sentuhan personal seperti inisial nama Anda dan pasangan, foto yang dapat dimakan dari momen berharga, atau elemen yang berkaitan dengan hobi bersama dapat membuat kue Anda unik.
- 5) Kue "Naked" atau "Semi-Naked": Kue dengan lapisan *buttercream* tipis yang memperlihatkan lapisan kue di dalamnya, memberikan kesan pedesaan (*rustic*) dan natural, sering dihias dengan buah beri segar dan bunga.







14. Kue acara peresmian

Kue untuk acara peresmian (grand opening) biasanya berupa kue kustom yang dirancang khusus dengan dekorasi yang mencerminkan identitas bisnis atau acara tersebut. Fokus utamanya adalah estetika yang elegan dan profesional untuk membuat acara semakin berkesan. Kue peresmian sering kali menampilkan logo, warna, dan tema yang relevan dengan perusahaan atau bangunan yang diresmikan.

- a. Kue Fondant Kustom: Kue yang dilapisi fondant (lapisan gula halus dan lentur) populer karena memberikan tampilan yang ramping dan elegan, cocok untuk desain yang rumit seperti logo perusahaan atau bentuk bangunan mini.
- b. Kue Bertema Bangunan/Logo: Desain bisa dibuat menyerupai miniatur bangunan yang baru diresmikan, atau menampilkan logo bisnis yang menonjol di atas kue.
- c. Skema Warna Perusahaan: Menggunakan warna-warna identitas merek akan memperkuat *branding* acara tersebut.
- d. Dekorasi Simbolis: Penambahan elemen dekoratif seperti pita, bintang, atau bahkan tanggal peresmian dapat menambahkan sentuhan personal dan perayaan.

Pilihan desain dan tema

- a. Big cake/kue persegi panjang: Ukuran besar yang terkesan mewah cocok untuk acara resmi, baik itu peresmian kantor, *grand opening*, atau *anniversary* perusahaan.

- b. Custom cake: Kue yang bisa didesain sesuai keinginan, misalnya dengan logo perusahaan atau tema khusus acara.
- c. Foto cake: Kue yang dihiasi dengan foto peresmian atau foto petinggi yang hadir.
- d. Pilihan tema modern: Beberapa toko kue menawarkan desain seperti "Congratulations" atau "Graduation" yang bisa diadaptasi untuk acara formal.







15. Petit Four

Petit four adalah hidangan kecil yang bisa manis atau gurih, biasanya dimakan dalam satu atau dua gigitan, seperti kue-kue kecil, mini tart, atau kue kering. Nama "petit four" berasal dari bahasa Prancis yang berarti "oven kecil", karena secara tradisional dibuat dalam suhu rendah yang mirip dengan sisa panas "oven kecil" setelah memanggang roti besar, dan istilah ini mulai populer pada abad ke-19 di Prancis.

Istilah petit fours mungkin masih jarang terdengar di telinga kita, namun sebetulnya kita sudah biasa menyajikan sajian ini saat acara-acara special seperti arisan, tunangan, pernikahan atau acara lainnya. Petit fours ialah sebutan untuk kue mungil yang kebanyakan berasa manis, tapi ada juga varian rasa lainnya seperti gurih dan asin. Jenis kue yang termasuk diantaranya mini pie, kue potong hingga kue kering juga termasuk ke dalam golongan petit fours.

Jenis-jenis petit four

- Petit four sec: Kue-kue kering dan renyah, contohnya seperti *macaron* atau *sable beurre*.
- Petit four glacé: Kue dasar seperti bolu yang dilapisi *fondant*, cokelat, atau glasir, serta diisi dengan selai atau pasta almond.

- c. Petit four salé: Camilan gurih berukuran kecil, seperti kue potong gurih atau mini pie.









Petit Four Tower Decoration







16. Glaze Cake

Glaze cake adalah kue yang dilapisi dengan lapisan luar tipis dan mengkilap yang disebut "glaze". Glaze ini memberikan tampilan yang cantik dan mewah, seringkali seperti cermin, dan dibuat dari campuran bahan seperti gula, air, cokelat, dan gelatin. Tujuan utamanya adalah memperindah penampilan kue sekaligus memberikan lapisan pelindung. *Mirror glazed cake* ini nggak seperti kue pada umumnya karena kue ini merupakan *edible art* yang lebih *light* dan punya rasa yang enak. Bukan hanya tampilan; *mirror glaze cake* ini punya rasa yang menarik banget. Ada beberapa lapisan dan tekstur yang melengkapi kue ini seperti *mousse*, bolu, *confit* buah-buahan, dan bagian yang *crunchy*.

- Tampilan: Glaze cake memiliki permukaan yang sangat mengkilap, halus, dan reflektif, mirip cermin, menjadikannya terlihat mewah dan menarik.
- Bahan dasar: Bahan dasarnya bisa bermacam-macam, seperti gula dan air, atau campuran yang lebih kompleks yang seringkali mengandung cokelat, gelatin, dan cairan lainnya.

Fungsi:

- Estetika: Memberikan tampilan yang lebih menarik dan elegan pada kue.
- Pelindung: Melindungi kue dari udara sehingga tidak cepat kering.

- c. Rasa: Menambahkan rasa manis dan cita rasa lain tergantung bahan glaze yang digunakan (misalnya, cokelat, matcha, atau buah).





17. Cupcake



Cupcake, juga dikenal sebagai kue peri (British English) dan *bun* (Hiberno-English), adalah kue dengan ukuran kecil (biasanya secangkir) yang dirancang untuk dapat dimakan langsung oleh satu orang. Biasanya, *cupcake* dibuat dengan cara dipanggang dalam kertas tipis kecil atau cangkir aluminium. Sama seperti kue dengan ukuran normal, *frosting* dan dekorasi kue lainnya dapat diterapkan.

Meskipun kata *cupcake* pertama kali disebutkan secara resmi pada awal abad ke-19, hidangan penutup ini tampaknya juga disebut pada tahun 1796 sebagai "kue ringan yang dipanggang dalam cangkir kecil." Kini, kita dapat menemukan beragam *cupcake*, mulai dari yang sederhana hingga yang mewah, dan berbagai bisnis telah bermunculan dalam dekade terakhir yang fokus sepenuhnya pada *cupcake*.

Cup cake merupakan salah satu jenis cake yang sudah banyak dikenal di Indonesia karena memiliki rasa yang lezat, ukuran mini, bentuk yang menarik dan sering dijumpai sebagai hidangan penutup oleh masyarakat dan banyak digemari oleh berbagai kalangan usia. Pertama kali Cup cake dikenal di Amerika pada abad ke-19, di Australia Cup cake dikenal dengan nama lain *fairy cake* atau *party cake*.

Istilah Cup cake pertama kali dikenal pada tahun 1976 dalam buku *American Cookery* oleh Amelia Simons, dan pada tahun 1828 dalam resep berjudul *Seventyfive Receipts for pastry, Cakes, and Sweearmeats* oleh Eliza Leslie (Tias Ning & Syafir, 2023). Cup cake sendiri lebih dikenal sebagai kue berukuran kecil hingga sedang dengan topping, bentuk dan variasi yang beragam seperti butter cream, whipp cream, frosting, chocolate, dan fondant. Saat ini, cupcake memiliki rasa yang bervariasi, tidak hanya keju dan cokelat, namun terdapat rasa-rasa lainnya seperti greentea, Taro, Labu, Kopi, dan Red Velvet.

Cupcake standar biasanya dibuat menggunakan bahan dasar yang sama dengan kue biasa, yaitu mentega, gula, telur, dan tepung. Hampir semua resep yang cocok untuk kue yang berlapis (seperti kue bolu) dapat digunakan untuk membuat *cupcake*. Adonan kue yang digunakan untuk *cupcake* dapat diberi rasa atau memiliki bahan lain dan diaduk ke dalamnya, seperti kismis, beri, kacang, atau keping cokelat.

Karena ukurannya yang kecil lebih efisien untuk menghantarkan panas, *cupcake* dapat terpanggang lebih cepat daripada kue biasa. Selama proses pemanggangan, volume adonan akan meningkat dari awalnya karena produksi karbon dioksida (CO₂), tetapi kemudian akan berkurang saat didinginkan karena pelepasan gas ragi.

Selain dapat diberi *frosting* atau dekorasi lain di bagian atasnya, *cupcake* juga dapat diisi dengan *frosting*, buah, atau krim. Untuk membuat *cupcake* isi, biasanya dilakukan dengan menggunakan sendok atau pisau untuk membuat lubang kecil di bagian atasnya lalu diberikan isian. Cara lain adalah dengan hanya memasukkan *pastry bag* di tengah *cupcake* atau isian dapat disuntikkan menggunakan jarum suntik untuk memasak. **Perbedaan Cupcake dan Muffin.** Walaupun bentuknya sama-sama kecil, tetapi *cupcake* dan *muffin* adalah dua jenis kue yang

berbeda. Berikut ini adalah beberapa perbedaan antara *cupcake* dan *muffin* yang perlu diketahui.

Frosting

Perbedaan utama antara *cupcake* dan *muffin* terletak pada penggunaan *frosting* di bagian atasnya. Hampir seluruh *cupcake* pasti menggunakan *frosting* di bagian atasnya, baik itu sebagai dekorasi atau untuk menambah rasanya, sedangkan *muffin* tidak menggunakan *frosting* sama sekali.

Biasanya, *frosting* yang digunakan pada *cupcake* akan beragam, mulai dari *buttercream* hingga krim keju, tergantung dari jenis kue yang dijadikan sebagai *cupcake*. Sementara itu, *baker* tidak menambahkan *frosting* ke bagian atas *muffin*. Namun sebagai gantinya, anda akan menemukan *muffin* dengan *glaze* yang tipis atau *topping* seperti remahan yang terbuat dari gula merah dan kayu manis.

Bahan

Resep *muffin* biasanya membutuhkan lebih sedikit gula daripada kebanyakan resep *cupcake*. Bahan-bahan alternatif yang lebih sehat umum ditemukan dalam resep *muffin*, seperti saus apel sebagai pengganti minyak sayur atau tepung gandum utuh sebagai pengganti tepung kue atau tepung serbaguna.

Sementara itu, *cupcake* biasa dibuat menggunakan pemanis tambahan, seperti ekstrak vanila, yang umum ditemukan dalam banyak resep kue standar. Jika tertarik untuk membuat *cupcake*, anda dapat menggunakan beberapa produk Tulip Chocolate, seperti Tulip Dark Compound Chocolate, Tulip White Compound, Tulip Milk Compound Chocolate, dan Tulip Strawberry Compound.

Cara Membuat

Resep *cupcake* sering menggunakan metode *creaming* yang sama dengan resep kue biasa dalam

proses pembuatannya. Dalam metode tersebut, *baker* harus mengocok mentega dan gula bersama-sama sebelum memasukkan bahan basah dan kering lainnya ke dalam adonan, lalu mengocok campuran tersebut hingga mencapai konsistensi adonan yang lembut dan halus.

Di sisi lain, resep *muffin* umumnya mengikuti proses pemanggangan yang berbeda di mana *baker* mengaduk adonan dari bahan kering dan bahan basah secara terpisah. Setelah itu, baru lah kedua adonan tersebut digabungkan menghasilkan adonan yang lebih kental.

Rasa

Cupcake adalah kue yang dihidangkan sebagai makanan penutup, jadi sebagian besar rasanya akan manis atau memiliki rasa buah-buahan. Beberapa rasa *cupcake* yang umum adalah cokelat, vanilla, stroberi, keping cokelat, dan selai kacang. Di sisi lain, rasa *muffin* lebih beragam, ada yang manis dan gurih. Sebagai contoh, *muffin* bluberi adalah *muffin* manis, sedangkan *muffin* roti jagung adalah *muffin* gurih.

Tekstur

Cupcake memiliki tekstur yang lebih ringan dan pulen jika dibandingkan dengan *muffin*. Selain itu, biasanya adonan *cupcake* akan lembut dan halus, sedangkan adonan *muffin* lebih tebal yang mana akan menghasilkan tekstur yang lebih padat, mirip dengan roti.

Sementara *cupcake* biasanya dihidangkan sebagai makanan penutup, tekstur *muffin* yang pada lebih cocok dihidangkan sebagai makanan pembuka atau makanan utama, tergantung pada profil rasa yang digunakan. Walaupun begitu, *muffin* juga tetap bisa dihidangkan sebagai makanan penutup.

Dekorasi

Secara umum, *cupcake* lebih dekoratif daripada *muffin* karena anda dapat menghiasnya dengan *sprinkles*, permen, desain *frosting* yang rumit, atau bahkan pita berwarna-warni untuk dijadikan sebagai camilan di berbagai perayaan dan pesta. Sementara itu, *muffin* cenderung lebih polos dan tidak sering menampilkan dekorasi, hiasan, atau lain sebagainya.

Berikut adalah berbagai macam decorasi cup cake:





Cup cake decoration untuk ulang tahun





BAB V

PENUTUP

Setelah menjelajahi berbagai jenis kue dari seluruh dunia dari chiffon yang ringan, chocolate fudge yang pekat, hingga lapis legit yang berlapis makna satu hal yang menjadi benang merah dari semuanya adalah: kue bukan hanya makanan, tapi juga cerita.

Di setiap resep tersembunyi warisan budaya, kenangan masa kecil, atau ekspresi cinta yang sederhana. Sebuah chiffon pandan bisa mengingatkan kita pada aroma dapur nenek. Sepotong brownies fudge bisa menjadi hadiah sederhana yang bermakna. Dan kue ulang tahun yang sederhana pun bisa menjadi momen tak terlupakan bagi seseorang.

Membuat kue adalah kegiatan yang menyatukan rasa, kreativitas, dan kesabaran. Kadang hasilnya tidak sempurna, tapi dari situlah kita belajar. Kita belajar tentang rasa, tekstur, waktu, dan yang paling penting belajar untuk terus mencoba.

Semoga buku ini tidak hanya menjadi panduan resep, tetapi juga menjadi inspirasi bagi kamu untuk menciptakan versi

terbaikmu sendiri. Eksplorasi rasa, bentuk, teknik, dan jangan takut gagal karena dari adonan yang tak sempurna, kadang tercipta kelezatan yang luar biasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Acharya, S. (2021). *Advanced Cake Decoration: Techniques for Modern Bakers*. London: Pavilion Books.
- Adams, C. (2018). *The Art of Cake Decorating*. New York: Quarto Publishing Group USA.
- Aliza, Dapur. 2011. *Chiffon Cake Mini*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Anni Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1 – SMK Kelas 10*. [e-Book].
- Anni, Faridah. Dkk. (2008). *Patiseri*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan; Jilid 2.
- Annisa, D. (2010). *25 Resep Kue Paling Diminati: Cake Lapis Panggang*. Jakarta: GramediaPustaka Utama.
- Aprilia, Puspa. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Jantung Pisang Terhadap Kualitas Chiffon Cake*. Skripsi: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, Universitas Negeri Semarang.
- Ariani, R. P., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2014). *Pemanfaatan Tepung Singkong Sebagai Substitusi Terigu untuk Variasi Cake*. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 5(2), 202-211. (Tepung Singkong)
- Arsyad, A. (2017). *Media Pembelajaran*. Raja Grafarindo Persada.
- Arziana, R., dan Tri Pangesthi, L. 2015. *Pengaruh Substitusi Tepung Gatot Instan Terhadap Mutu Organoleptik*

- Chiffon Cake. Jurnal : Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Atkinson, H. Dkk. (1996). *Business Accounting for Hospitality and Tourism*. London. Chapman & Hall.
- Autumn Carpenter. (2014). *Decorate Cake, Cupcakes, and Cookies with Kids*. First published in the United States of America by Creative Publishing international, Inc.
- Awaliyah, V. (2020). *Cake Populer ala Bakery: Resep Praktis dan Anti Gagal*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Azhar, A., Rahmawati, Y. & Mahmudatussa'adah, A. 2022. Chiffon Carrot Cake: Inovasi Cake dengan Fortifikasi Betakaroten dari Wortel. *Media Pendidikan, Gizi, dan Kuliner*, 8(1),
- Bahalwan, F. (2009). *Cake Decorating Dengan Butter Cream*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Beard, J. (2018). *James Beard's Theory and Practice of Good Cooking*. New York: Knopf.
- Bennion, E. B., Bennion, E. B., & Bamford, G. S. T. (1997). *The technology of cake making*. Springer Science & Business Media.
- Bertinetti, H. (2013). *bake it, don't fake it!* Atria Books.
- Bisri, Y. (2015). *Batik Roll Cake*. Depok: Puspa Swara.
- Boga, Y. (2004). 35 Variasi Resep-Resep Cheesecake. Jakarta: Gramedia.
- Boyle, T. 2006. *The Cake Book*. Hoboken, NJ: Wiley.
- Brown, P. (2015). *Cake Decorating for Beginners: Techniques and Tips for Perfect Cakes*. New York: Clarkson Potter.
- Brown, R. (2007). *Cake Decorating Basics*. UK: New Holland Publishers.
- Brown. (2010). *All About Chocolate*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Choy, F. L. (2019). *The Art of Fondant and Sugar Flowers*. Singapore: Marshall Cavendish Cuisine.

- Clayton, R. F. (2022). *Bab 1 Cake Decoration*. Panduan Daring/E-Book. FlipBuilder.
- Conforti, F. D. (2014). Cake manufacture. *Bakery products science and technology*, 563-584.
- Corriher, S.O. 2008. *BakeWise: The Hows and Whys of Successful Baking*. New York: Scribner.
- Dewi, L. (2012). Peran bahan tambahan dalam tekstur cake. PT Cipta Boga.
- Diantarini, A. P. T. (2022). Kue tradisional Indonesia: Resep bakulan Toko Kue Sabine. Gramedia Pustaka Utama.
- Dinadiansyah. (2017). *Cake Decoration*. Medan: Unimed Repository.
- Djunaidi, R. (2021). *Rahasia Aneka Cake Lembut dan Moist*. Yogyakarta: Media Pressindo.
- Dumas, F. (2020). *Piping Techniques: Mastering Buttercream and Royal Icing*. UK: Search Press.
- Even, S., & Paz, A. (1984). A note on cake cutting. *Discrete Applied Mathematics*, 7(3), 285-296.
- Faizal, R. R., & Syarif, W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas *Sponge Cake*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 91-99. (Tepung Bengkuang)
- Fennema, O. R. (2017). *Fennema's Food Chemistry*. 5th ed. Boca Raton, FL: CRC Press. (Sumber fundamental ilmu pangan yang mencakup bahan-bahan kue).
- Figoni, P. (2011). *How Baking Works: Exploring the Fundamentals of Baking Science*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- Garrett, T. M. (2012). *Professional cake decorating*. John Wiley & Sons.
- Garrett, Toba. (2006). *Professional Cake Decoration*. Hoboken; John Wiley & Sons.
- GILANG SUTJI RAMA. (2017). Pengembangan Media Pembelajaran Video Pembuatan Chocolate Decoration & Chocolate Praline Dalam Mata Pelajaran Pastry and Bakery Di Smk N 32 Jakarta.

- Ginting, Y.M. 2017. Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-kue Tradisional di Kota Padang. Padang: Universitas Negeri Padang
- Gisslen, W. 2016. Professional Baking. Edisi ke-7. Hoboken, NJ: Wiley.
- Gisslen, Wayne. (2016). *Professional Baking*. 6th ed. Hoboken: John Wiley & Sons.
- Gleen, Rinsky. Laura, Halpin, Rinsky. (2008). The Pastry Chef's Companion. Wiley.
- Goldstein, D. 2008. Culinary Cultures of Europe: Identity, Diversity and Dialogue. Strasbourg: Council of Europe Publishing.
- Gómez, M., et al. 2011. Effect Of Batter Freezing Conditions and Resting Time On Cake Quality.
- Gunawan, E. 2020. Kue-Kue Tradisional Nusantara. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Hani, R. (2015). Belajar Membuat Cake Dari Nol. Jakarta: Demedia.
- Hanneman, L. J. (1978). *Modern cake decoration*. Springer Science & Business Media.
- Harriza H, Ambarini. 2003. Chiffon Cake. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama. Ismayani, Yeni. 2007. Variasi Chiffon Cake. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Harriza, A. (2004). Sponge Cake Selembut Kapas. Jakarta: Gramedia.
- Hartley, A. (2017). *The Modern Baker's Handbook: Mastering Royal Icing*. London: Bloomsbury Publishing.
- Haryani, N., & Setiadi, H. (2023). Kajian Pembuatan Cake Substitusi Tepung Ampas Tahu Sebagai Alternatif Makanan Selingan Tinggi Serat. *Prosiding Publikasi Polije*, 3(1), 40-49. (Tepung Ampas Tahu)
- Howkins, M. (1971). Decorating a Wedding Cake. In *Celebration Cakes: Their Production and Decoration* (pp. 43-51). Dordrecht: Springer Netherlands.

- Indra, F., Novelia Christabel, V., Nathaniel, N., Kendra Wibowo, M., & Alexander Gumarus, B. (2022). Pelatihan Cake Decoration 101 Sebagai Pengetahuan Di Bidang Pastry Untuk Siswa-Siswi Smk Santa Maria. *EAmal: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 1147–1158. <https://doi.org/10.47492/eamal.v2i2.1546>
- Irfan, A. (2019). *Teknik Rahasia Membuat Bolu Kukus dan Cake*. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Ismail, A. (2022). *Seni Melukis di Atas Cake: Teknik Edible Painting*. Jakarta: Demedia Pustaka.
- Jenny Day. (2022). Recipe Costing vs Food Costing. Diakses dari <https://www.restaurant365.com/blog/recipe-costing-vs-food-costing/>
- Joe LoCicero. (2007). *Cake Decorating for Dummies*. John Wiley & Sons: 1 edition.
- Kartika, K., Sk, R., Julsam, J., Mulyadi, M., & Misriana, M. (2019). Oven Otomatis Untuk Memanggang Kue Bolu Marmer Berbasis PID. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe* (Vol. 3, No. 1, p. 193).
- Kayser, C. (2016). *The Bread Bakers Apprentice*. New York: W. W. Norton & Company. (Meskipun fokus pada roti, buku ini memiliki dasar-dasar kimiawi adonan yang relevan dengan *cake*).
- Kemendikbudristek/Nurulana. (2022). *Dasar-Dasar Kuliner untuk SMK/MAK – Peralatan Dapur*. Kemendikbudristek.
- Kholi, N. (2025). Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays L*) Pada Pembuatan *Cake Tape* Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(8.C), 157-176. (Tepung Jagung)
- Kimberlee Leonard. (2018). Definition of Working Plan. <https://smallbusiness.chron.com/definition-work-plan-39791.html>
- Kirana, D. (2013). *Chifon Cake yang Lembut*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- Kuehnert, J. 2019. *Cake Magic!: Mix & Match Your Way to 100 Amazing Combinations*. San Francisco: Chronicle Books.
- Kusuma, F. (2007). *Modern cake step by step: Cake populer untuk antaran*. Gramedia Pustaka Utama.
- Kusumawati, R., & Hartanti, A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Biji Durian Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi *Sponge Cake*. *Jurnal Gizi Indonesia*, 7(1), 32-39.
- Larasati, D. (2018). *Kue-Kue Modern: Resep Cake dan Dessert Klasik*. Surabaya: Pustaka Boga.
- Lebovitz, D. (2011). *Ready for Dessert: My Best Recipes*. Berkeley: Ten Speed Press.
- Lestari, P. (2017). Penggunaan lemak alternatif dalam cake. Gramedia Pustaka Utama.
- Lestari, R., & Handayani, W. (2022). Inovasi *Cake Ubi Jalar Ungu* Sebagai Pangan Fungsional Tinggi Antioksidan. *Jurnal Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian*, 11(1), 20-31.
- Lidya, M. (2023). *Baking Sehat: Resep Cake Bebas Gluten dan Gula*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- LoCicero, J. (2011). *Cake Decorating for Dummies*. New York: John Wiley & Sons.
- Lostie, M., Peczalski, R., Andrieu, J., & Laurent, M. (2002). Study of sponge cake batter baking process. Part I: Experimental data. *Journal of Food Engineering*, 51(2), 131-137.
- Mahfud, T. & Kusuma, B.J. (2023). Hedonic and Quality Analysis of Chiffon Cake with Purple Sweet Potato Flour Substitution. *Jurnal Sains Terapan*, 2(2), 56-65. (Tepung Ubi Jalar Ungu)
- Malik, Z. (2017). *100 Resep Kue Warisan Nusantara: Cake dan Roti*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Malouf, G. dan Malouf, L. 2004. *Arabesque: Modern Middle Eastern Food*. London: Hardie Grant.
- Margaretha, E. T. (2013). *Cake Decorating: 3-Dimensi untuk Pemula dan Kue Bertingkat*. Jakarta: Elex Media Komputindo. (Fokus pada dekorasi 3D dan kue tingkat).

- Margaretha, E. T. (2017). *Cake Decorating Step by Step: Untuk Pemula dan Menengah*. Jakarta: Elex Media Komputindo. (Panduan *step-by-step* komprehensif).
- Martinez-Monzo, J., et al. (2019). "Effect of Novel Fat Replacers on the Rheology of Cake Batters and Quality of Cakes." *Journal of Food Science and Technology*, 56(8), 3658–3665.
- Mary, Gage. James, Gage. (2012). *Birthday Cake: History & Recipes*. Diakses dari <http://www.newenglandrecipes.org/html/birthday-cake.html>
- McGee, H. 2004. *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen*. New York: Scribner.
- Medrich, A. 2003. *Bittersweet: Recipes and Tales from a Life in Chocolate*. New York: Artisan.
- Migoya, F. (2012). *The Modernist Cuisine: The Art and Science of Cooking (Volume 5: Plated Desserts)*. Bellevue, WA: The Cooking Lab.
- Miko, A. (2018). *Modelling Figures for Cake Toppers*. London: Quarto Publishing Group.
- Mukaromah, A., & Wahyuni, A. S. (2019). Pemanfaatan Tepung Pisang Kepok Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan *Brownies Cake*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 3(1), 10-18.
- Nami (2016). *Japanese Cheesecake*. Diakses dari <https://www.justonecookbook.com/souffle-japanese-cheesecake/> pada 1 Oktober 2018.
- Ngurah S, I. G. A. (n.d.). *Cake Decorating*. Power Point Mata Kuliah Dekorasi Kue.
- Nimpuno, D. (2013). *30 Cake Cokelat Ekonomis Tampil Istimewa*. Jakarta: Gramedia
- Ningrum, M. R. B. (2012). *Pengembangan Produk Cake Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah*. Skripsi/Jurnal. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta. (Tepung Kacang Merah)
- Noya, V. M. A. (2023). *Easy Baking: 50 Resep Mudahnnya Membuat Cake*. Gramedia Pustaka Utama.

- NurSaadah. (2013). *Ombre Cake Step By Step*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nyonya Rumah [Sutarjana, J.]. (2003). *Resep cake klasik Indonesia*. Gramedia Pustaka Utama.
- Oliver, J. 2021. *Jamie's Comfort Food*. London: Penguin Books.
- Ortiz, E. L. (2015). *The Book of Latin American Cooking*. New York: Knopf.
- Pancharoen, S., Leelawat, B., & Vattanakul, S. (2019). Using texture properties for clustering butter cake from various ratios of ingredient combination. *Journal of Food Measurement and Characterization*, 13(1), 34-42.
- Pandeiro, E. (2022). *Kue Tradisional dan Adaptasinya dalam Cake Modern*. Bandung: Penerbit Angkasa.
- Pawsey, L. (2020). *Sugar Craft: Christening Cakes with Fondant and Icing*. London: Haynes Publishing. (Fokus pada *sugar craft* dan *fondant*).
- Pratiwi, N., & Utami, L. (2020). "Kajian Substitusi Tepung Mokaf pada Mutu Fisik dan Organoleptik Chiffon Cake." *Jurnal Teknologi Pangan*, 4(1), 1-10.
- Purnama W, Riantika. 2015. *Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. Skripsi: Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga, Universitas Negeri Semarang.
- Purnama, R. W. (2015). *Eksperimen Pembuatan Chiffon Cake Dari Bahan Dasar Tepung Singkong Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau*. Skripsi: Universitas Negeri Semarang. (Tepung Kacang Hijau)
- Purwanti, R. (2024). Substitusi Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Sponge Cake*. *PARIS (Jurnal Pariwisata dan Bisnis)*, 3(3), 425-433. (Tepung Kacang Hijau)
- Pustaka Utama. (2015). *Buku Lengkap Aneka Cake*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Rachel Brown. (2007). *Cake Decorating Basics*. UK. New Holland Publishers.

- Rahayu, S. (2017). *Dasar-Dasar Dekorasi Cake dengan Whipped Cream*. Bandung: Pustaka Setia.
- Rahmawati, E. (2016). Susu dan cairan dalam pembuatan cake. Kawan Pustaka.
- Ramos, M., et al. (2016). "The Role of Emulsifiers in Cake Baking." *International Journal of Food Science & Technology*, 51(2), 321-329.
- Reinhart, P. (2012). *The Bread Baker's Apprentice: Mastering the Art of Extraordinary Bread*. Berkeley: Ten Speed Press. (Sumber lain yang membahas ilmu adonan).
- Renzetti, S. and Van Der Sman, R.G., 2022. Food Texture Design In Sugar Reduced Cakes: Predicting Batters Rheology and Physical Properties Of Cakes From Physicochemical Principles.
- Reyghita, A. P. P. (2021). *DEKORASI KUE DENGAN TEMA BAJAK LAUT* (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- Richard Pendi, R. P. (2023). *DEKORASI KUE BERTEMAKAN HARRY POTTER AND THE DEATHLY HALLOWS*. Disertasi/Skripsi: Poltekpar NHI Bandung. (Studi kasus dekorasi bertema spesifik).
- Ristanti, R. (2016). *Kreasi Cake dengan Pemanis Alami*. Yogyakarta: Penerbit Kanisius.
- Rizkie Nurindiani. (2012). Food Presentation. Diakses dari <http://www.trulyjogja.com/wp-content/uploads/2014/05/Food-Presentation1.pdf>
- Rosida, D., & Amelia, R. (2021). "Pengaruh Konsentrasi Bahan Penstabil Terhadap Kualitas *Buttercream* untuk Dekorasi Cake." *Jurnal Ilmiah Tata Boga (JITB)*, 6(2), 55-62.
- Rumah Kue NCC. (2018). *108 Cake Decorating dengan Buttercream dan Fondant (Hard Cover)*. Jakarta: Natural Cooking Club. (Kompilasi teknik *buttercream* dan *fondant*).
- Sahi, S. S., & Alava, J. M. (2003). Functionality of emulsifiers in sponge cake production. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, 83(14), 1419-1429.

- Santoso, A. (2015). Pemilihan bahan pengembang cake. Demedia Pustaka.
- Sari, M. (2018). Perbandingan tepung dalam cake sehat. Penerbit Kuliner.
- Smith, A.F. 2007. The Oxford Companion to American Food and Drink. Oxford: Oxford University Press.
- Soewitomo, S. (2013). Step by step: 50 resep kue & cake manis. Gramedia Pustaka Utama
- Soewitomo, S. (2015). Step By Step 25 Resep Cake & Bolu Tanpa Oven Ala Sisca Soewitomo. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Stampfli, S. R., & Nersten, M. J. (2016). "The Role of Starch in Cake Baking." *Cereal Chemistry*, 93(4), 361-368.
- Stewart, M. 2013. Martha Stewart's Cakes. New York: Clarkson Potter.
- Subagio, A. (2007). Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sufiat, Suryati. 2019. Kunci Sukses Pengolahan Adonan Cake. Banda Aceh : Syiah Kuala University Press, Kampus Universitas Syiah Kuala.
- Suhardjito, BA. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta : CV Andi Offset.
- Sulastri, E. (2023). *Aplikasi Cokelat dalam Dekorasi Cake: Teknik Tempering dan Cetakan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Tan, L.H. 2019. Asian Cakes and Desserts. Singapore: Marshall Cavendish.
- Toba Garret. (2012). Professional Cake Decoration. Canada. John Wiley & Sons Inc.
- Universitas Negeri Jakarta, D3 Tata Boga (2008). Kue Indonesia dalam tampilan modern. Gramedia Pustaka Utama.
- Valastro, B. 2010. Cake Boss: Stories and Recipes from Mia Famiglia. New York: Free Press.
- Viona, W., Muhariati, M., & Cahyana, C. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau dalam Pembuatan *Cake*

- Kering terhadap Daya Terima Konsumen. *Repository UNJ*.
(Tepung Kacang Hijau)
- Wijaya, H. (2021). *Pengantar Patiseri dan Dekorasi*. Surabaya: Penerbit Bintang.
- Wika Rinawati. (2014) *Manfaat Hasil Belajar Dekorasi Patiseri" Pada Minat Mahasiswa Membuat Usaha Cake Decoration*. Bandung: Tidak Diterbitkan.
- Yulia, T. (2014). *Alat Ukur dan Timbangan dalam Baking*. Penerbit Boga Indonesia.
- Yuniati, S., & Lestari, N. D. (2020). Inovasi Penggunaan Daun Bayam Hijau dalam Puding *Sponge Cake*. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 24-28. (Sayuran/Bahan Alami)
- Zahidah, A., & Sari, N. (2023). Pengurangan Lemak dan Kolesterol pada *Cake Singkong Sehat (Cassava Bliss)* dengan Modifikasi Resep. *Studi Kasus Politeknik Negeri Jember*.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

GLOSARIUM

Adonan	Campuran bahan seperti tepung, telur, gula, dan lemak untuk membuat kue.
Anniversary cake	Hari ulang tahun dari suatu peristiwa penting (misalnya pernikahan, pendirian, atau jadian) yang dirayakan setiap tahun.
Baking powder	Bahan pengembang kimiawi untuk membuat adonan mengembang saat dipanggang.
Baking soda	Zat pengembang yang bekerja dengan bahan asam untuk menghasilkan CO ₂ .
Butter cake	Jenis cake berbasis mentega, lembut dan padat, seperti pound cake.
Cake	<i>Cake</i> adalah makanan manis yang dipanggang (atau dikukus), dibuat dari adonan dasar tepung, gula, telur, dan lemak, sering kali diberi <i>icing</i> atau dekorasi.
Cake topper	Hiasan atau aksesoris yang diletakkan (ditancapkan) di bagian paling atas kue untuk memperindah dan mencerminkan tema acara.
Classic cake	tiered Kue besar yang disusun bertingkat dua atau lebih dengan dekorasi formal dan tradisional.

Chiffon cake	Kue ringan dengan campuran kuning telur, minyak, dan putih telur kocok.
Cupcake	Kue kecil dalam cetakan individual, sering dihias dengan krim atau fondant.
Cupcake tower	Susunan (<i>display</i>) <i>cupcake</i> di atas struktur bertingkat (<i>stand</i>) yang berfungsi sebagai pengganti kue tart besar pada suatu acara.
Creaming method	Teknik mencampur mentega dan gula hingga lembut sebelum menambahkan telur.
Decoration	Tindakan atau hasil dari penambahan ornamen, hiasan, atau elemen estetika untuk membuat suatu objek atau tempat menjadi lebih indah dan menarik.
Desain	Rencana, rancangan, atau gambaran awal yang dibuat untuk menentukan bentuk, struktur, dan fungsi dari suatu objek, sistem, atau proses sebelum direalisasikan.
Drip cake	Kue yang bagian atasnya dilapisi saus (<i>ganache</i> , cokelat, atau karamel) yang sengaja dibiarkan meleleh dan menetes (<i>drip</i>) secara artistik di sisi-sisi kue.
Edible image	Gambar yang dicetak menggunakan tinta dan kertas yang aman dikonsumsi (<i>edible</i>) dan ditempelkan pada permukaan kue sebagai dekorasi.
Folding	Teknik mencampur bahan secara perlahan agar udara dalam adonan tidak hilang.
Fondant	Bahan hiasan kue berbasis gula yang elastis dan mudah dibentuk.
Ganache	Campuran krim dan cokelat yang digunakan untuk glaze, isi, atau topping.
Genoise	Sponge cake khas Prancis yang dibuat tanpa bahan pengembang kimiawi.

Glaze cake	Kue yang permukaannya ditutup atau disiram dengan lapisan tipis, mengkilap, dan semi-transparan yang terbuat dari gula, gelatin, atau cokelat.
Glitter	Partikel-partikel kecil, berkilauan, dan memantulkan cahaya, yang digunakan sebagai bahan dekoratif untuk memberikan efek gemerlap atau kilauan.
Gluten	Protein dalam tepung yang memberikan elastisitas pada adonan.
Icing	Lapisan gula yang digunakan untuk menghias atau melapisi permukaan cake.
Layer cake	Kue bertingkat dengan lapisan kue dan isian di antaranya.
Lolipop	Permen keras atau manisan kental yang dipasang pada ujung stik dan biasanya dihisap.
Macaron	Kue sandwich manis khas Prancis, terbuat dari putih telur, gula, dan bubuk almond, yang diisi dengan <i>ganache</i> , <i>buttercream</i> , atau selai.
Marble effect	Pola dekoratif yang menyerupai serat atau urat batu marmer, dihasilkan dengan cara mencampur dua atau lebih warna (misalnya <i>icing</i> atau <i>fondant</i>) secara acak dan tidak merata.
Marble cake	Kue yang adonannya sengaja dicampur secara ringan antara dua atau lebih warna (biasanya vanila dan cokelat) sehingga menghasilkan pola berputar-putar seperti marmer ketika diiris.
Marzipan	Pasta manis dari almond dan gula, sering dipakai untuk dekorasi cake.

Molten cake	Cake dengan bagian dalam yang masih cair (lava cake).
Mousse cake	Kue yang menggunakan mousse sebagai isi atau lapisan utama, biasanya dingin.
Naked cake	Kue yang tidak dilapisi penuh icing sehingga tekstur kue terlihat.
Oven	Alat pemanggang kue yang menggunakan panas kering.
Petit four	Kue atau kudapan kecil seukuran sekali suap, manis dan elegan, sering disajikan sebagai hidangan penutup.
Pound cake	Kue padat dan lembut dengan perbandingan bahan 1:1:1:1 (tepung, gula, telur, mentega).
Semi-naked	Kue yang permukaannya hanya ditutupi <i>buttercream</i> atau <i>icing</i> sangat tipis, sehingga sebagian lapisan kue masih terlihat jelas.
Sprinkles	Potongan-potongan kecil gula berwarna-warni dengan berbagai bentuk yang digunakan sebagai taburan dekoratif di atas kue, <i>cupcake</i> , atau <i>dessert</i> lainnya.
Sponge cake	Kue ringan dan berpori yang mengandalkan telur untuk pengembangan.
Steamed cake	Kue yang dimatangkan dengan metode kukus, bukan dipanggang.
Swiss roll	Kue gulung berisi selai, krim, atau cokelat, berbentuk spiral.
Tepung terigu	Bahan utama kue yang berasal dari gandum dan mengandung gluten.
Tres leches cake	Kue khas Amerika Latin yang direndam dalam tiga jenis susu.
Wedding cake	Kue bertingkat yang dihias mewah, disajikan sebagai pusat perayaan, dan dipotong secara

	simbolis oleh pengantin pada acara pernikahan.
Whisk	Alat pengocok manual untuk mencampur dan mengudara adonan.
Yolk	Bagian kuning telur, kaya lemak dan berfungsi sebagai emulsifier.
Angel food cake	Kue ringan berbasis putih telur tanpa kuning telur dan lemak.
Black forest cake	Kue coklat berlapis dengan krim, ceri, dan sering mengandung alkohol.
Carrot cake	Kue yang menggunakan wortel sebagai bahan utama, biasanya lembap dan kaya rempah.
Cheesecake	Kue dengan dasar krim keju, biasanya disajikan dingin.
Fruitcake	Kue padat berisi buah kering dan kacang-kacangan, kadang direndam alkohol.
Red velvet cake	Kue berwarna merah dengan rasa coklat ringan dan lapisan cream cheese.
Tiramisu	Kue dingin khas Italia berbasis keju mascarpone dan kopi.
Victoria sponge	Sponge cake khas Inggris berisi selai dan krim, populer untuk teh sore.

[illegible]

INDEKS

A

American Buttercream, 220
Angel food cake, 20, 393
Ayakan, 129, 161

B

Bahan pengembang, 51, 389
Baird, 222
Baking powder, 8, 30, 52, 128, 130,
192, 208, 389
Baking soda, 53, 132, 134, 139, 389
Banana cake, 132
Black forest cake, 393
Bloom (cerah), 10
Bolu kukus, 28
Bread, ix, 16, 17, 19, 241, 253, 381,
385

Brownies panggang, 142
Butter cake, 6, 25, 128, 389
Buttercream, 78, 79, 200, 202, 219,
220, 273, 310, 327, 379, 385

C

Cake, i, iii, iv, v, vii, viii, ix, x, xi, xii, 1,
2, 3, 4, 5, 6, 7, 9, 11, 12, 13, 15, 16,
17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25,
26, 27, 28, 29, 30, 31, 32, 34, 35,
36, 37, 38, 46, 54, 58, 59, 62, 63,
67, 73, 76, 77, 79, 88, 117, 119,
127, 128, 129, 130, 131, 132, 133,
134, 135, 136, 137, 138, 139, 140,
141, 144, 145, 146, 147, 148, 149,
150, 151, 152, 153, 154, 155, 156,
157, 158, 159, 160, 161, 162, 163,
164, 165, 166, 167, 168, 169, 170,
171, 172, 173, 174, 175, 176, 177,
178, 179, 180, 181, 182, 183, 184,

185, 186, 187, 188, 189, 190, 191,
193, 194, 195, 196, 197, 198, 199,
200, 201, 202, 203, 204, 205, 207,
208, 209, 211, 212, 213, 233, 254,
256, 287, 290, 295, 311, 312, 314,
320, 324, 325, 327, 329, 332, 339,
345, 364, 377, 378, 379, 380, 381,
382, 383, 384, 385, 386, 387, 389,
392

Cake decoration, 211, 212, 213

Carrot cake, 134, 393

Center piece, 215

Cheese cake panggang, 140

Cheesecake, x, 35, 37, 140, 378, 383,
393

Chiffon cake, 6, 15, 20, 168, 390

Chilled cake, 34

Coffee cake, 144

Cokelat bubuk, 130, 139, 143, 151,
157, 167, 174, 180, 206

Cream cheese, 140, 157

Cream of tartar, 170, 172, 174, 176,
178, 180, 182, 184, 186, 188

Creamed fat, 19

Creaming method, 390

Cupcake, 191, 192, 193, 336, 346,
367, 368, 370, 390

D

Desain kue, 335, 338, 342, 345, 349,
352

Dessert, 382

Donat, 207, 208, 209

E

Emulsifier (SP/TBM), 136

F

Fermentasi, 57

Foam type cake, 19, 21, 22

Folding, 108, 390

Fondant, 79, 202, 215, 221, 222, 223,
286, 287, 312, 346, 355, 378, 384,
385, 390

Fruit cake, 244

Fruitcake, 393

G

Ganache, 78, 232, 233, 234, 235,
236, 390

Gateaux, 7, 11, 12

Gelatin, 37

Genoise, 7

Genoise, ix, 20, 23, 314, 390

Gluten, 382, 391

Gula palem, 134

Gula pasir, 43, 128, 130, 132, 136,
138, 140, 143, 144, 146, 149, 151,
153, 155, 159, 161, 163, 165, 167,
170, 172, 174, 176, 178, 180, 182,
184, 186, 188, 190, 192, 194, 198,
204, 206, 208

H

Hiasan kue, 217

I

Icing, 79, 215, 224, 225, 260, 286,
295, 379, 380, 384, 391

K

Kayu manis, 134

Keju, 159, 175, 176, 296

Kopi, 100, 157, 163, 177, 178, 216,
368

Kualitas cake, 1

Kue kukus, 28

Kue pernikahan, 345

L

Lapis Surabaya, ix, 34
Layer cake, 313, 391
Lemak, 21, 23, 25, 32, 42, 45, 46, 55, 387
Loyang, xi, xii, 22, 33, 75, 76, 77, 129, 131, 133, 135, 137, 139, 141, 143, 145, 147, 149, 151, 153, 155, 157, 159, 161, 163, 165, 167, 170, 190, 193, 194, 198, 206
Loyang bongkar pasang, 141
Loyang tulban, xi, 77, 131

M

Marble cake, 130, 391
Marzipan, 229, 230, 391
Masyarakat, i, iii
Mentega, x, 26, 46, 51, 128, 130, 132, 138, 141, 144, 146, 149, 151, 159, 161, 167, 190, 192, 198, 204, 208
Meringue, 220, 245, 246, 247
Minyak sayur, 134, 153, 155, 163, 165, 170, 172, 178, 180, 182, 184, 188
Molten cake, 392
Moskovis, ix, 34
Mousse cake, 392

N

Naked cake, 392

O

Orange cake, 146
Oven, 13, 80, 82, 83, 84, 85, 86, 129, 131, 133, 135, 139, 141, 143, 145, 147, 149, 151, 153, 155, 159, 161, 163, 165, 167, 170, 190, 192, 198, 204, 206, 208, 381, 386, 392

P

Pandan cake kukus, 136
Pandan sponge cake, 152
Pasta pandan, 136, 153, 170
Pastry, ix, 16, 17, 18, 78, 239, 241, 379, 380, 381, 386, 397
Pengocokan, 19, 22, 23, 30, 33
Pengocokan telur, 33
Petit four, 358, 359, 392
Pewarna makanan, 65, 194, 198, 222, 284
Piping bag, 196, 200, 202, 254, 255, 256
Pisang, 132, 377, 383
Pound cake, 5, 15, 19, 392
Pusat perhatian, 217

R

Rasa cake, 58, 73
Red velvet cake, 138, 393
Revolusi Industri, 8
Rich cake, 31, 32, 33
Rolled fondant, 222
Royal icing, 225

S

Sachertorte, 12
Santan, 136, 170, 182, 194
Serasi, 217
Simple syrup, 200
Smartpluspro, 211
Sponge cake, 6, 20, 148, 152, 157, 200, 202, 390, 392, 393
Sponge roll cake, 154
Steamed cake, 29, 392
Swiss roll, 392

T

Tekanan tangan, 217

Teknik, viii, 16, 19, 22, 23, 27, 28, 29,
31, 33, 34, 64, 100, 128, 130, 168,
190, 213, 218, 222, 238, 239, 259,
275, 288, 298, 304, 309, 310, 311,
312, 378, 381, 386, 390, 397

Tekstur cake, 128

Telur, x, 13, 20, 22, 44, 52, 128, 130,
132, 134, 136, 138, 140, 143, 144,
146, 149, 151, 153, 155, 159, 161,
163, 167, 190, 192, 194, 198, 204,
206, 208

Tepung terigu, 38, 40, 41, 128, 130,
132, 134, 136, 138, 143, 144, 146,
149, 151, 153, 155, 159, 161, 163,
165, 167, 169, 172, 174, 176, 178,
180, 182, 184, 186, 188, 190, 192,
194, 198, 204, 206, 208, 392

Tiramisu, x, 36, 38, 156, 157, 158,
314, 393

Tiramisu sponge cake, 156

Tres leches cake, 392

U

Undang-Undang, ii

V

Vanila, 314, 331

Vanili, x, xii, 58, 59, 128, 130, 132,
149, 155, 190, 192, 208

Vanilla sponge cake, 148, 196

Victoria sponge, 393

Y

Yolk, 393

BIODATA PENULIS



Ezi Angraini, M.Pd., yang akrab dipanggil Ezi, lahir di Pesisir Selatan pada 27 Desember 1984. Penulis menyelesaikan pendidikan dasar di Sekolah Dasar Negeri (SDN) 17 Kapencong (1991-1997), dan Madrasah Tsanawiyah (MTsN) Bayang (1997- 2000), dan Sekolah Menengah Atas Negeri (SMAN) 2 Painan Pesisir Selatan (2000-2003). Kemudian Penulis melanjutkan pendidikannya ke Perguruan Tinggi Negeri (PTN) di Fakultas Teknik jurusan Tata UNP (2003- 2009). Kemudian, penulis melanjutkan pendidikannya ke jenjang Magister di Fakultas Teknik Prodi Pendidikan Teknologi Dan kejuruan,(2014--2017). Setelah menyelesaikan pendidikan S2 nya di FT UNP, sekarang sedang mengambil program doktoral di Pasca FT UNP, sekarang beliau tercatat sebagai dosen di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan UNP. Saat ini, penulis aktif menulis buku ajar dan buku karya-karya penelitian dan pengabdian kepada masyarakat. Selain itu penulis juga aktif membuat buku resep sebagai penunjang dalam mengajar mata kuliah kuliner. Penulis lebih banyak menggeluti ilmu kue-kue, baik kue tradisional maupun kue-kue internasional, (Pastry, Bakery, cake decoration, gastronomi dll).

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



Ezi Angraini, M.Pd.

Kind of Cake

Tujuan dari penulisan buku ini tidak lain adalah untuk membantu siswa dan mahasiswa vokasi culinary serta untuk membantu para UMKM dalam mengembangkan usaha di bidang pastry khususnya cake. Dalam buku ini tertulis dan dijelaskan secara lengkap tentang pengertian, sejarah, manfaat, tipe, klasifikasi, teknik, proses pembuatan, kandungan gizi, teknik penyimpanan, penyajian, kemasan, tips pembuatan, alat dan bahan, resep, saus, dan variasi cake disertai dengan foto-foto yang menarik sehingga diharapkan bisa memberikan referensi dan inspirasi bagi mahasiswa vokasi culinary dan pembaca culinary pada umumnya.



*Partnership for Action
on Community Education*

Komplek Pondok Pinang, Padang
Sumatera Barat



Tahun 2026