

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Cake* merupakan salah satu hidangan penutup yang banyak disukai oleh kalangan masyarakat luas. *Cake* yang dijual tidak hanya sekedar *cake* biasa, ada banyak cara untuk dapat mempercantik tampilan pada *cake* salah satunya dengan dekorasi kue, sehingga dapat menambah harga jual *cake* semakin tinggi. Alasan tampilan *cake* perlu dihias semenarik mungkin agar dapat meningkatkan kualitas *cake* dalam penampilan, rasa, bentuk serta sebagai daya tarik tersendiri disetiap kesempatan.

Sekarang ini banyak dijumpai *cake-cake* yang dijual memiliki tampilan yang menarik perhatian pembeli dengan cara *cake* dihias semenarik mungkin. Aneka jenis bahan hiasan pada *cake* yang banyak digunakan antara lain *butter cream*, *royal icing*, *fondant/plastic icing*, *marzipan*, *chocolate*, dan *gumpaste*. Salah satu bahan hiasan *cake* yang paling banyak digemari adalah *rolled fondant*, karena *rolled fondant* mudah untuk dibentuk, teksturnya lunak, rasanya manis, warna dasar putih yang dapat diwarnai sesuai dengan keinginan (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013). *Rolled fondant* dapat digunakan sebagai bahan pelapis untuk menutupi permukaan *cake* secara keseluruhan, maupun sebagai ornamen hiasan. Ornamen-ornamen hiasan yang dapat dibuat dari *rolled fondant* adalah bentuk dasar seperti renda, tali pilin, aneka bentuk 2 dimensi (kupu-kupu, bunga dan lainnya), daun-daunan, *embossing* yang menggunakan aneka cetakan seperti stempel (*embosser*), bunga 3 dimensi (mawar gulung, mawar tempel, mawar

cetak, *calla lily*), *drappery* (renda tumpuk), pita kado, pita spiral, aneka bentuk figurin (ikan, kado, rumput, rumah, tas, lebah, pohon).

Berdasarkan pada kemudahan dalam penggunaan *rolled fondant* sebagai bahan pelapis *cake* maupun ornamen, sehingga harga *rolled fondant* yang dijual di toko-toko bahan kue relatif mahal. Jika *rolled fondant* digunakan untuk menghias *wedding cakes* 3 susun berukuran sedang (cake dasar 25, cake bagian tengah 18 dan cake bagian atas 10) maka diperlukan *rolled fondant* sebanyak 3 kilogram untuk melapis seluruh bagian dasar kue. *Rolled fondant* yang digunakan belum termasuk untuk menghias bagian pinggir dan hiasan *ornament* lainnya, sehingga jumlah *rolled fondant* yang digunakan untuk menghias seluruh *wedding cakes* 3 susun dapat berkisar 5-6 kilogram. Bila total *rolled fondant* yang digunakan dikalikan dengan harga jual *rolled fondant* saat ini, maka biaya yang dikeluarkan semakin besar hanya untuk bahan pelapis dan hiasannya. Maka salah satu alternatif yang dapat dilakukan untuk menekan biaya yang harus dikeluarkan adalah membuat *rolled fondant* sendiri dengan kualitas yang sama seperti *rolled fondant* yang dijual di toko-toko bahan kue.

Untuk menghasilkan *rolled fondant* yang elastis, lunak dan mudah dibentuk maka yang perlu diperhatikan adalah bahan baku yang digunakan untuk membuat *rolled fondant*. Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat *rolled fondant* adalah *gelatin*, air, *glucose liquid*, *glyserin* dan bahan utama yaitu *icing sugar* (Kirana, 2005). *Gelatin* merupakan bahan yang digunakan sebagai pengikat dan pengental dalam pembuatan *rolled fondant*, karena penggunaan *gelatin* sangat menentukan elastis atau tidaknya *rolled fondant* yang dihasilkan. Saat ini *gelatin* yang dijual di Indonesia banyak diragukan kehalalannya, karena ketiadaannya

petunjuk pada kemasan apakah *gelatin* yang digunakan atau yang dijual terbuat dari tulang sapi atau babi. Jika diperhatikan dengan lebih seksama *gelatin* dari tulang sapi dan kulit babi seperti tidak ada bedanya karena sama-sama tersedia dalam bentuk bubuk/lembaran dan warnanya sama, sehingga sedikit sulit dibedakan antara *gelatin* yang terbuat dari tulang sapi maupun *gelatin* yang terbuat dari kulit babi. Menurut Ockerman and Hansen (2000) cara membedakan antara *gelatin* dari tulang sapi dan *gelatin* dari kulit babi dengan cara dimasak/direbus. *Gelatin* yang terbuat dari tulang sapi akan mengeluarkan aroma dari sapi yang pekat dan berbeda dari *gelatin* dari kulit babi. Pada *rolled fondant* yang dijual dipasaran *gelatin* yang digunakan tidak dapat diketahui dengan pasti apakah terbuat dari tulang sapi atau kulit babi, karena adanya penambahan essen tertentu untuk menghilangkan aroma *gelatin* yang kurang sedap.

Penilaian ini perlu dilakukan untuk membandingkan *rolled fondant gelatin* dengan *rolled fondant* menggunakan bahan pengikat lainnya. Dalam penelitian ini menggunakan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sebagai bahan pengikat dan pengental *rolled fondant* sebagai bahan pengganti *gelatin*. CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) memiliki karakteristik dan fungsi yang sama seperti *gelatin* yaitu sebagai bahan pengental. Biasanya CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) digunakan sebagai bahan pengental sirup, edible coating dan bahan penstabil pada es krim. Sebagai bahan pengental CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dapat dijadikan sebagai biang untuk pembuatan *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Diharapkan dengan menggunakan CMC dalam pembuatan *rolled fondant*, maka kualitas *rolled fondant* yang dihasilkan akan sama atau lebih baik kualitasnya dari *rolled fondant* buatan

sendiri dengan bahan pengikat *gelatin* maupun *rolled fondant* yang dijual di toko-toko bahan kue.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang “Analisis Perbedaan Kualitas *Rolled Fondant* Dengan Menggunakan Bahan Pengikat *Gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*)”.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Dalam uraian latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dapat digunakan sebagai bahan pengikat pada produk *rolled fondant* ?
2. Berapa banyak jumlah *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) yang digunakan untuk membuat satu resep *rolled fondant* ?
3. Bagaimana cara mencairkan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) agar menghasilkan biang *rolled fondant* seperti dari *gelatin* ?
4. Bagaimana proses pembuatan *rolled fondant* ?
5. Bagaimanakah kualitas *rolled fondant* yang dihasilkan ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur (elastisitas, kecepatan dalam mencampur warna, kemudahan dibentuk, stabilitas bentuk) ?
6. Apakah terdapat perbedaan kualitas *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) ditinjau dari elastisitas, kecepatan dalam mencampur warna, kecerahan warna, kemudahan dibentuk, stabilitas bentuk ?

### 1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka penelitian ini dibatasi pada “Analisis Perbedaan Kualitas *Rolled Fondant* dengan Menggunakan Bahan Pengikat *Gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*), meliputi aspek tekstur yang ditinjau dari elastisitas, kecepatan dalam mencampur warna, kecerahan warna, kemudahan dibentuk, dan stabilitas bentuk.”

### 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut:

“Bagaimanakah perbedaan kualitas *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*)?”

### 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah menganalisis perbedaan kualitas *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) meliputi aspek tekstur yang ditinjau dari elastisitas, kecepatan dalam mencampur warna, kecerahan warna, kemudahan dibentuk, dan stabilitas bentuk.

### 1.6 Kegunaan Penelitian

Diharapkan hasil penelitian tentang “Analisis Perbedaan Kualitas *Rolled Fondant* dengan Menggunakan Bahan Pengikat *Gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*)” ini dapat digunakan atau dimanfaatkan untuk:

1. Memperoleh informasi tentang penggunaan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) secara luas, bukan sekadar digunakan untuk mengentalkan *syrup*, stabilitas *ice cream*, *edible coating* dan lain sebagainya.
2. Memberikan ide baru pada produk *rolled fondant* dengan menggunakan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sebagai bahan pengikat, yang semula *rolled fondant* menggunakan *gelatin* sebagai bahan pengikatnya.
3. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang membuat bahan hiasan untuk kue yaitu *rolled fondant* yang dapat dibuat sendiri dan bernilai lebih ekonomis.
4. Sebagai masukan bagi mata kuliah Dekorasi Kue.
5. Memotivasi mahasiswa Program Studi Tata Boga khususnya Jurusan *Pastry Bakery* mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai *rolled fondant* dan bahan hiasan kue lainnya.