

BAB II

KAJIAN TEORITIK DAN KERANGKA PEMIKIRAN

2.1 Kajian Teoritik

2.1.1 *Rolled Fondant*

2.1.1.1 Pengertian *Rolled Fondant*

Rolled fondant merupakan sebutan bagi orang Amerika, sedangkan untuk orang Eropa dan Australia menyebutnya sebagai *plastic icing*. Bahan pelapis dan menghias kue ini terbuat dari bahan dasar gula halus, sehingga memiliki warna dasar yaitu putih yang dapat diwarnai sesuai keinginan, mudah dibentuk seperti mainan anak-anak yang terbuat dari lilin (*playdough*/plastisin), teksturnya lunak, dan rasanya manis seperti permen. *Rolled fondant* juga dapat dibubuhi dengan esen untuk memberikan variasi rasa (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013).

Rolled fondant yang siap pakai saat ini telah banyak dijual di toko-toko bahan kue. *Rolled fondant* saat ini sangat populer dan banyak digunakan oleh kalangan para pembuat dekorasi kue mulai dari yang amatir hingga yang sudah *professional*.

Menurut panduan untuk pemula dekorasi kue (2005) keterampilan menghias kue banyak mengadaptasi dari seni menjahit dan kerajinan tangan lainnya, seperti membuat renda atau lipatan-lipatan kecil.

2.1.1.2 Karakteristik *Rolled Fondant*

Menurut Fatmah Bahalwan dan Tim NCC (2013) *rolled fondant* yang hendak digunakan harus memiliki karakteristik berikut ini:

a. Elastis

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), elastisitas adalah keadaan yang elastis. Elastis menurut KBBI adalah mudah berubah bentuknya dan mudah kembali ke bentuk asal; lentur. Elastis merupakan suatu ukuran untuk sebuah perlakuan yang dilakukan untuk mengetahui kelenturan suatu produk.



Sumber: id.aliexpress.com

Gambar 2.1 Elastisitas *Rolled Fondant* dengan Cara Ditarik

Elastisitas pada *rolled fondant* merupakan kunci penting dalam menentukan kualitas *rolled fondant*. Cara mengetahui *rolled fondant* elastis atau tidaknya dengan cara menarik memanjang *rolled fondant* berlawanan arah hingga mencapai titik putus *rolled fondant*. Sebelum digunakan sebaiknya *rolled fondant* yang keras diuleni terlebih dahulu hingga lunak, *rolled fondant* siap diuji keelastisitasannya (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013:47). Semakin panjang dan lama waktu *rolled fondant* ketika ditarik menentukan kualitas *rolled fondant* menjadi sangat elastis atau elastis. Semakin pendek dan cepat waktu *rolled fondant* ketika ditarik, maka kualitas *rolled fondant* menjadi tidak elastis atau kurang elastis (Coward. S, 1987).



Sumber: candy.about.com

Gambar 2.2 Elastisitas *Rolled Fondant* yang Di *rolling*

Cara lain untuk mengetahui *rolled fondant* elastis atau tidak dengan cara memipihkan *rolled fondant* menggunakan alat penggilas. *Rolled fondant* yang jika dipipihkan akan melebar kesetiap sisi-sisinya, semakin mudah dipipihkan dan tidak robek dibagian pinggirannya berarti *rolled fondant* sudah elastis. (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013:46).

b. Mudah Dibentuk

Rolled fondant memiliki karakteristik elastis yang lentur, sehingga mudah dibentuk seperti pada mainan anak-anak (*playdough*/plastisin) (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013:21).



Sumber: www.lightinthebox.com

Gambar 2.3 *Rolled Fondant* Bentuk Kupu-Kupu

Rolled fondant dapat dibentuk mulai dari model sederhana hingga model yang rumit. Selain itu *rolled fondant* juga dapat diberi tekstur gradasi aneka bentuk.

bentuk-bentuk *rolled fondant* dapat dibuat dengan menggunakan cetakan maupun dengan tangan. Bentuk *rolled fondant* model sederhana dengan membentuk *rolled fondant* menjadi bentuk bulat, persegi, tabung dan lain sebagainya. Sedangkan untuk bentuk *rolled fondant* dengan model rumit dapat dibuat menjadi bunga mawar, figurin manusia dan lain sebagainya.

c. Mudah Diberi Pewarna



Gambar 2.4 Rolled Fondant Berwarna

Variasi dalam dekorasi kue menggunakan *rolled fondant* tidak selalu menggunakan warna dasar putih. *Rolled fondant* dapat diberi warna sesuai dengan yang diinginkan dan dibutuhkan oleh penggunanya. Tujuan memberikan warna agar kue yang telah dihias terlihat lebih berwarna dan menarik perhatian yang melihatnya (Pawsey, 2001). *Rolled fondant* yang dijual di toko bahan kue tidak hanya berwarna putih, tetapi sudah memiliki warna seperti merah, merah muda, biru, hijau, kuning, ungu dan lain-lain. Jika ingin memberikan warna pastel atau warna lain pada *rolled fondant* dapat menggunakan *rolled fondant* putih yang ditambahkan dengan pewarna yang diinginkan, kemudian diuleni hingga warna tercampur rata atau abstrak.

Tentunya untuk memberikan efek warna-warni pada *rolled fondant* yang sesuai dengan keinginan penggunaannya, maka memerlukan bahan tambahan

makanan lain berupa pewarna makanan. Menurut Permenkes pasal 73 Tahun 2012 menyatakan bahwa pewarna makanan merupakan salah satu bahan yang ditambahkan ke dalam makanan untuk mempengaruhi sifat dan/atau bentuk makanan. Menurut Permenkes pasal 75 ayat 1 Tahun 2012 mengatakan diperlukan pengawasan yang ketat agar penambahan bahan tambahan makanan tidak melampaui ambang batas yang ditetapkan dan tidak menggunakan bahan tambahan makanan yang dilarang oleh pemerintah.

Pewarna makanan terbagi menjadi dua jenis, yaitu pewarna makanan alami dan sintesis (kimia). Bahan pewarna alami dapat terbuat dari tumbuh-tumbuhan, hewan, mineral dan lain sebagainya. Beberapa contoh pewarna alami yang terbuat dari tumbuh-tumbuhan adalah klorofil dari hijau daun, kuning dari kunyit dan merah dari bit, bila menggunakan bahan alami jenis ini juga dapat mempengaruhi sedikit rasa dan aroma pada *rolled fondant*. Keunggulan pewarna alami adalah aman untuk dikonsumsi dan tanpa perlu dibatasi penggunaannya, sedangkan kekurangannya pewarna alami adalah saat mengalami proses pengolahan dan pemanasan warnanya dapat memudar dan tidak cerah, warna yang dihasilkan tidak selalu sama. Sedangkan menggunakan pewarna sintesis yang diijinkan oleh pemerintah harus tetap diawasi dan dibatasi penggunaannya, karena pewarna makanan sintesis tersebut diperoleh menggunakan bahan kimia dengan mencampurkan dua atau lebih zat menjadi suatu zat baru. Keunggulan pewarna sintesis adalah tidak memiliki rasa maupun aroma, kecuali diberikan esen-esen tertentu sebagai bahan tambahan lainnya. Warna yang dihasilkan oleh pewarna sintesis lebih kuat dan stabil meski penggunaan warnanya hanya sedikit dan tetap cerah walau mengalami proses pengolahan dan pemanasan.

Berikut ini merupakan pewarna makanan yang dapat digunakan sebagai pemberi efek warna pada *rolled fondant* yaitu:

1) Pewarna Makanan Bubuk

Pewarna makanan jenis ini dapat digunakan langsung dengan mencampurkan ke dalam adonan *rolled fondant*, maupun dengan dilarutkan terlebih dahulu menggunakan lemak/air.



Sumber: www.wisegeek.org

Gambar 2.5 Pewarna Makanan Bubuk

2) Pewarna Makanan Cair

Pewarna makanan cair dapat terbuat dari bahan dasar minyak ataupun air. Penggunaan pewarna makanan dengan bahan dasar minyak sangat cocok digunakan untuk mewarnai *rolled fondant*, karena tidak menyebabkan *rolled fondant* menjadi lembab



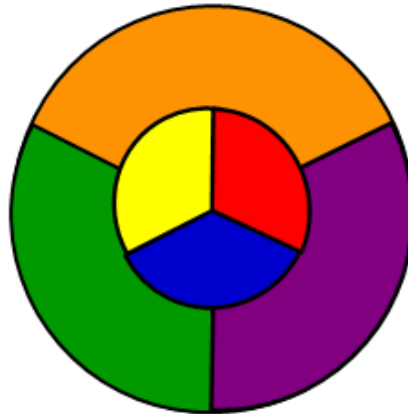
Sumber: en.wikipedia.org

Gambar 2.6 Pewarna Makanan Cair

Ciri-ciri pewarna makanan dengan bahan dasar minyak yaitu lebih kental dibandingkan dengan pewarna makanan dengan bahan dasar air. Jika menggunakan pewarna makanan dengan bahan dasar cair sebaiknya setelah diberi

pewarna, *rolled fondant* diangin-anginkan terlebih dahulu agar kelembabannya berkurang dan tidak lengket lagi.

Penyediaan warna pada *rolled fondant* tidak harus menggunakan 7 macam pewarna yang berbeda, tetapi dapat menyediakan beberapa macam warna yang sesuai dengan golongannya. (Latour, 2004). Gambar di bawah ini merupakan hasil pencampuran warna primer.



Sumber: Cake Decorating with Sugarpaste

Gambar 2.7 Pencampuran Warna

Berikut ini golongan-golongan pewarna pada makanan adalah:

a) Warna Primer

Pewarna yang termasuk golongan warna primer ada tiga warna dasar yang mana semua warna lainnya adalah buatan. Tiga warna dasarnya adalah merah, biru dan kuning. Warna primer tidak dapat dihasilkan dari pencampuran beberapa warna-warna lain secara bersamaan.

b) Warna Sekunder

Pewarna yang termasuk golongan warna sekunder adalah hasil pencampuran dari dua warna yang termasuk golongan primer. Contoh, merah dan biru

menghasilkan warna ungu, kuning dan biru menghasilkan warna hijau, sedangkan merah dan kuning menghasilkan warna orange.

c) Warna Tersier

Pewarna yang termasuk golongan tersier adalah hasil pencampuran warna dari warna sekunder dan warna primer. Semua nuansa warna yang tidak termasuk golongan primer dan sekunder dapat digolongkan sebagai warna tersier.

d) Warna Komplementer

pewarna yang termasuk golongan komplementer adalah dua warna yang terletak tepat pada roda warna yang sama. Apabila dua warna primer dicampurkan secara bersama-sama akan menghasilkan warna komplementer dari warna primer yang tersisa. Contohnya, bila warna merah dan biru dicampurkan, maka akan menghasilkan warna ungu. Warna komplementer sisa dari warna primer adalah kuning. Begitupun jika warna kuning dan merah dicampurkan akan menghasilkan warna orange, maka warna komplementer yang tersisa dari warna primer adalah biru. Sedangkan jika warna kuning dan biru yang dicampurkan maka akan menghasilkan warna hijau, yang mana warna komplementernya adalah merah.

e) Bayangan

pewarna yang termasuk golongan bayangan adalah pewarna yang menggunakan warna komplementer dan tidak menggunakan pewarna hitam. Sebuah bola kuning memiliki bayangan ungu (warna komplementer) akan menghasilkan efek tiga dimensi.

Trik dalam mencampurkan warna jika tidak tersedia warna yang diinginkan, cobalah untuk mencampur warna yang dikehendaki (Latour, 2004)

a) *Golden-Yellow*

Pewarna kuning lemon ditambahkan dengan warna orange atau merah

b) *Lime-Green*

Pewarna hijau ditambahkan dengan beberapa warna kuning.

c) *Sea-Green*

Pewarna hijau ditambahkan dengan pewarna biru

d) *Brick-Red*

Pewarna coklat ditambah dengan pewarna merah

e) *Orange*

Pewarna kuning lemon ditambahkan dengan pewarna merah

f) *Grey*

Pewarna hitam ditambahkan dengan pewarna putih

g) *Tan*

Pewarna coklat ditambah dengan putih ditambahkan lagi dengan sedikit pewarna kuning

h) *Flesh*

Pewarna merah muda ditambah dengan sedikit pewarna kuning

2.1.1.3 Kegunaan *Rolled Fondant*

2.1.1.3.1 Ornamen

Rolled fondant dapat dibentuk sesuai dengan keinginan sebagaimana lilin mainan anak-anak (*playdough*/plastisin) (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013). Ornamen hiasan *rolled fondant* ini dapat ditempel pada kue yang telah dilapisi sebelumnya dengan *rolled fondant*. Berikut ini merupakan syarat-syarat *rolled fondant* yang baik digunakan sebagai ornamen yaitu:

1. Elastis

Rolled fondant yang elastis dan lentur tentunya akan mempermudah saat proses pengerjaan dalam membuat beraneka bentuk. Sehingga *rolled fondant* dapat dibentuk sesuai dengan keinginan.

2. Tidak Lengket

Rolled fondant yang digunakan sebaiknya tidak lengket atau basah, karena akan membuat tampilan bentuk ornamen menjadi tidak menarik. *Rolled fondant* yang terasa lengket apabila dicetak menggunakan alat pencetak seperti *plunger*, *cutter ring* dan lain sebagainya akan mengakibatkan bentuk *rolled fondant* yang berserabut dibagian pinggirnya atau *rolled fondant* tidak dapat keluar dari cetakan dengan rapih. Apabila *rolled fondant* terasa lengket ditangan akibat penambahan pewarna maupun tidak dapat menambahkan sedikit gula halus atau maizena.

3. Kokoh

Rolled fondant yang digunakan sebaiknya yang kokoh dan tidak terlalu lunak, karena semakin lunak *rolled fondant* akan mengakibatkan bentuk ornamen yang tidak dapat bertahan lama.

Beberapa ornamen yang dapat dibuat dengan menggunakan *rolled fondant* adalah sebagai berikut:

A. Pinggiran (*Frilling*)

Rolled fondant yang digunakan untuk membuat hiasan pada pinggiran atau sisi samping pada kue yaitu :

1) Renda

Membentuk renda dengan *rolled fondant* dapat menggunakan aneka cetakan renda yang terbuat dari bahan plastik, *silicon*, maupun aluminium. Renda yang telah jadi dapat diletakkan di bagian pinggir bawah pada *cake* yang telah dilapisi.



Gambar 2.8 Renda

Bentuk renda dapat dibentuk dengan menggunakan cetakan yang terbuat dari bahan *silicon*, plastik, atau *stainless steel*. Setiap Cetakan memiliki pola bentuk yang berbeda-beda. Cara menggunakan cetakan renda berbahan *silicon* dengan menggiling *rolled fondant* di atas cetakan, kemudian buang kelebihan *rolled fondant* menggunakan salah satu alat *fondant tools* yaitu *blade tool*. Sedangkan cara menggunakan cetakan renda dengan bahan plastik dapat digunakan untuk memotong *rolled fondant* sesuai dengan bentuk renda yang diinginkan. Jika renda ingin memiliki tekstur lain dapat menggunakan salah satu alat *fondant tools* seperti *bone tool*, *ball tool*, *flower shaper tool* dan lain sebagainya sesuai dengan keinginan.

2) Tali

Membentuk tali merupakan suatu bentuk sederhana dan memiliki banyak warna yang dapat digunakan sebagai hiasan pada kue, terutama bertema kue anak-anak. Sebelum tali diletakkan pada kue, basahi permukaan kue yang ingin diberi tali dengan sedikit air hingga lembap.

a) Bentuk Tali

Membentuk tali dengan menggunakan *rolled fondant* dapat dilakukan dengan cara menggulung satu atau dua warna *rolled fondant* hingga seperti pensil dengan diameter 5 mm.

b) Bentuk Tali Tambang (Pilin)

Membentuk tali pilin dengan *rolled fondant* dapat menggunakan cetakan bentuk tambang maupun dibentuk memanjang dengan ukuran yang sama rata seperti tali sebanyak dua buah. Kemudian kedua buah tali tersebut disejajarkan, lalu dipilin hingga membentuk pilinan yang rapih.



Gambar 2.9 Tali Tambang (Pilin)

c) Bentuk Tali Kepang

Membentuk tali kepang dengan menggunakan *rolled fondant* dapat menggunakan cetakan maupun dipilin memanjang dengan menggunakan tangan hingga berukuran kecil dan sama rata. Buatlah sebanyak tiga pilinan. Kemudian ketiga buah tali tersebut disejajarkan dan di rekatkan ujungnya menggunakan air,

lalu mulailah mengepang tali dengan cara menyilangkan pilinan yang disebelah kiri/kanan kearah berlawanan.



Sumber: www.gratednutmeg.com

Gambar 2.10 Tali Kepang

Jika ingin menggunakan cetakan, agar menghasilkan bentuk dan ukuran yang sama. Salah satu alatnya terbuat dari *silicon* yang lentur dan mudah penggunaannya, hanya perlu menggilas *rolled fondant* diatas cetakan *silicon*. Setelah *rolled fondant* mengisi cetakan, maka sebelum dilepas buanglah kelebihan *rolled fondant* yang berada dipinggir cetakan dengan menggunakan *blade tool*.

B. Aneka Bentuk Dua Dimensi

Rolled fondant juga mudah untuk dicetak menjadi bentuk-bentuk dua dimensi. Cetakan yang digunakan dapat menggunakan *cookie cutter* (cetakan kue kering), *plunger* dan lain sebagainya. Bentuk-bentuk yang dihasilkan tidak hanya sekedar pipih semata, tetapi dapat diberi tekstur lain. Beberapa alat lain juga dapat digunakan untuk membentuk dua dimensi, contohnya tusuk gigi, sumpit, ujung pulpen, kain tule dan sebagainya. Aneka bentuk yang dihasilkan adalah:

1) Tulisan

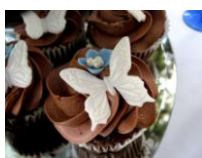
Tulisan merupakan suatu ungkapan yang ingin disampaikan untuk ditujukan kepada seseorang. Tulisan yang dibuat dapat berupa huruf sambung maupun huruf cetak. Membuat tulisan dari *rolled fondant* dapat menggunakan cetakan maupun dibentuk menggunakan tangan dengan cara di pilin.

Cetakan tulisan yang banyak dijual di toko bahan kue dapat terbuat dari bahan *acrylic*, plastik, *stainless steel* atau *silicon*. Cara menggunakannya berbeda pada setiap cetakan. Salah satu cetakan yang banyak digunakan karena mudah dalam menggunakannya adalah cetakan tulisan yang terbuat dari bahan *stainless steel*.

Cara menggunakan cetakan huruf dengan memipihkan *rolled fondant* hingga ketebalan yang diinginkan, kemudian cetakan huruf ditekan di atas *rolled fondant*. Setelah itu keluarkan *rolled fondant* yang berada didalam cetakan dengan cara didorong maupun dicongkel sedikit.

2) Kupu-kupu

Pembuatan bentuk kupu-kupu yang bagus dan mempunyai guratan seperti kupu-kupu dapat menggunakan aneka cetakan kupu-kupu. Cetakan yang digunakan dapat terbuat dari bahan *stainless steel*, plastik atau *silicon*. Jika menginginkan bentuk kupu-kupu polos dapat menggunakan *cutter cookies*, sedangkan untuk bentuk kupu-kupu bermotif dapat menggunakan cetakan jenis *plunger* atau *silicon*.



Sumber: www.flickr.com

Gambar 2.11 Kupu-kupu Dua Dimensi

Cetakan menggunakan cetakan plunger dengan cara menekan cetakan ke atas *rolled fondant* yang telah dipipihkan. Setelah itu cara melepaskan *rolled fondant* dengan menekan tombol atas cetakan hingga *rolled fondant* keluar dari cetakan. Agar bentuk kupu-kupu yang dihasilkan memiliki motif kupu-kupu asli dapat

menggunakan *sponge* busa sebagai alasnya dan ditekan menggunakan *fondant tools* seperti *bone tool*, *ball tool* atau alat-alat lainnya.

3) Bunga

Membentuk bunga dua dimensi dapat menggunakan cetakan maupun dibentuk dengan tangan. Agar menghasilkan bunga yang mengembang kelopaknya dapat menggunakan *fondant tools* dan alas *sponge* selama pengerjaannya. Macam-macam bentuk bunga dua dimensi adalah:

a) Bunga Krisan dan Bunga Matahari

Bunga krisan dan bunga matahari memiliki ciri-ciri yang hampir sama pada bagian kelopak bunganya. Perbedaan bunga krisan dan bunga matahari adalah susunan rangkaian kelopak bunga. Pada bunga matahari hanya terdiri dari 1 susun rangkaian bunga dan memiliki putik bunga ditengahnya yang berukuran besar, sedangkan pada bunga krisan terdiri dari beberapa susunan mulai dari yang terbesar sampai yang terkecil.



Sumber: id.aliexpress.com

Gambar 2.12 Bunga Krisan dan Bunga Matahari

Cara menggunakannya hampir sama seperti *plunger* atau cetakan *cookies* lainnya. Yang berbeda untuk membentuk bunga krisan dengan cara menumpuk *rolled fondant* bentuk krisan dari mulai yang terbesar di bawah hingga yang terkecil di atas. Sedangkan untuk bunga matahari hanya menggunakan satu lapisan saja dan diberi putik bunga matahari.

b) Bunga *Daisy*

Bunga daisy merupakan suatu bunga dari keluarga *asteraceae* sama halnya seperti bunga krisan maupun bunga matahari yang berbeda hanyalah ukuran bunga daisy yang digunakan untuk membuat hiasan berukuran lebih kecil dibandingkan dengan bunga krisan dan bunga matahari. Bentuk bunga daisy terbilang cukup sederhana, memiliki bagian bundaran di tengah yang lebar dan dikelilingi oleh petal-petal bunga yang terlihat seperti sinar matahari.



Sumber: hicookery.com

Gambar 2.13 Bunga Daisy

Cetakan bunga daisy dapat berjenis *plunger*, *silicon* maupun cetakan *cookies*. Agar menghasilkan efek seperti bunga daisy dapat menggunakan *fondant tools* dan busa *sponge* sebagai alasnya. Untuk membentuk putik dapat menggunakan saringan kawat dengan cara sedikit menekan *rolled fondant* ke saringan kawat.

c) Bunga *Blossom*

Bunga blossom dikenal juga sebagai bunga sakura, yang memiliki lima buah kelopak yang mengelilingi putiknya. Bunga blossom memiliki ukuran yang kecil bila dibandingkan dengan bunga matahari.



Sumber: caljavaonline.com

Gambar 2.14 Bunga Blossom

Hasil bunga dari cetakan jenis ini dapat langsung direkatkan ke alas *cake* yang digunakan atau ditekan di atas *sponge* agar membentuk bunga yang melengkung. bunga yang dihasilkan dapat berukuran besar sampai yang terkecil.

4) Daun

Membentuk daun dapat dilakukan dengan dua cara yaitu dibentuk dengan menggunakan tangan dan alat bisa berupa *plunger* maupun *cutter cookies*.



Gambar 2.15 Daun

Macam-macam bentuk daun yang dapat dibentuk menggunakan cetakan adalah sebagai berikut:

a) Daun Mawar

Daun mawar memiliki kerangka tulang daun yang terlihat jelas dan pada bagian pinggir daunnya bergerigi.



Sumber: caljavaonline.com

Gambar 2.16 Daun Mawar

Cetakan yang digunakan dapat berupa *plunger* maupun *silicon*. Daun mawar yang dihasilkan dari kedua jenis cetakan ini lebih terlihat guratan-guratan bentuk daun.

b) Daun Maple

Daun maple berasal dari pohon maple. Karakteristik daun maple memiliki lima sudut tulang daun dan bentuknya yang sedikit bergerigi diujung-ujung daunnya. Di Kanada daun maple digunakan sebagai lambang simbol pada benderanya.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.17 Daun Maple

Cara menggunakan sama seperti cetakan jenis lain. Bentuk daun maple lebih terlihat guratannya pada cetakan jenis *plunger*.

C. Aneka Bentuk Tiga Dimensi

Bunga merupakan bagian dari *rolled fondant* tiga dimensi. Proses pembuatan bunga tiga dimensi dapat dibedakan menjadi beberapa jenis yaitu:

1) Mawar Gulung

Mawar gulung adalah bunga mawar yang dibentuk dengan cara digulung. Mawar jenis ini berbeda dengan bentuk-bentuk mawar lainnya.



Gambar 2.18 Membentuk Mawar Gulung

Cara membuatnya dengan memipihkan *Rolled fondant* terlebih dahulu setelah itu dibentuk memanjang, kemudian gulung salah satu ujung *rolled fondant* menyerupai mawar bergelombang.

2) Mawar Tempel

Mawar tempel merupakan suatu bentuk bunga mawar yang proses pembentukannya dari awal hingga akhir dengan cara manual atau menggunakan tangan.

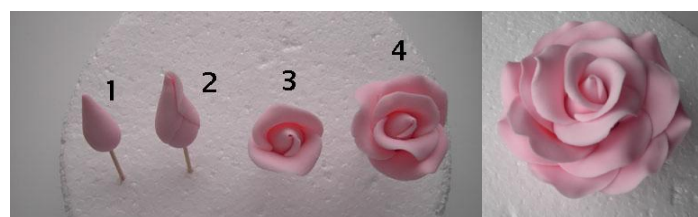


Gambar 2.19 Membentuk Mawar Tempel

Cara membuat mawar tempel dengan cara memipihkan petal-petal atau kelopaknya setiap bunga mawar satu per satu dengan menggunakan tangan, lalu ditempelkan pada bagian tengah bunga yang terbuat dari *rolled fondant* yang dibentuk kerucut dibagian atas tetapi bulat dibagian bawah.

3) Mawar Cetak

Mawar cetak merupakan suatu bentuk bunga mawar yang proses pembentukannya menggunakan bantuan alat atau cetakan.



Sumber: yuliez2r.blogspot.com

Gambar 2.20 Membentuk Mawar Cetak

Mawar cetak adalah bunga mawar yang petal-petalnya atau bagian kelopak-kelopaknya dicetak satu per satu kemudian ditempelkan pada bagian tengah bunga. Proses pembuatannya mirip dengan mawar tempel, perbedaannya hanya

terletak pada cara membentuk kelopaknya menggunakan alat cetakan. Alat yang digunakan untuk membuat kelopak-kelopak mawar dapat terbuat dari *stainless steel*, plastik maupun *silicon*.

Cara membuat petal mawar menggunakan cetakan *stainless steel* dengan cara mencetak *rolled fondant* menggunakan petal *stainless steel* dengan ukuran yang sama. Kemudian ujung *rolled fondant* yang berukuran lebar ditekan dan dipipihkan menggunakan *fondant tools ball* hingga menjadi keriting setiap helainya.

4) *Calla Lily*

Bunga calla lily merupakan salah satu bunga yang memiliki bentuk yang unik. Bentuk bunganya seperti terompet yang dibalik dan bagian putiknya yang berbentuk seperti jagung muda kecil. Bunga calla lily memiliki bermacam-macam warna, misalnya hijau, merah muda, ungu, kuning, orange dan warna yang paling banyak disukai adalah warna putih.



Sumber: www.wineandcake.com

Gambar 2.21 Calla Lily

Berbentuk bunga lily dengan menggunakan *rolled fondant* 2 warna yang berbeda. Untuk bagian putik dibentuk bulat memanjang dan tekstur putiknya dapat menggunakan saringan tepung dengan rongga yang halus maupun yang besar maupun kain tule. Sedangkan untuk bagian kelopak dapat dicetak menggunakan cetakan bentuk kelopak bunga lily.

5) Peony

Peony merupakan salah satu bunga yang digunakan dalam dekorasi kue. Bentuk yang bergelombang, memiliki banyak susunan kelopak dari yang berukuran besar hingga yang terkecil dan bagian putik bunga ini berbentuk panjang



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.22 Bunga Peony

Cara membuatnya seperti membuat mawar cetak. Alat yang digunakan berupa *cutter cookies* khusus untuk membuat peony. Bentuk petal bunga peony sedikit berbeda dengan petal-petal lain karena bentuk yang lebar agak dibentuk keriting.

D. *Embossing*

Embossing adalah teknik memberikan tekstur pada permukaan *rolled fondant* menggunakan aneka cetakan (*embosser*). *Embossing* tidak selalu menggunakan cetakan tetapi dapat juga menggunakan stempel mainan anak-anak yang masih bersih atau benda-benda lain yang memiliki tekstur lain. Selain stempel juga dapat menggunakan *rolling pin* aneka motif.



Gambar 2.23 *Embossing Rolled Fondant*

Alat yang digunakan untuk teknik *embossing* adalah:

1) Aneka Cetakan *Embosser*

Cara menggunakan alat ini hanya perlu ditekan dengan menggunakan tangan di bagian manapun yang diinginkan tanpa memutuskan *rolled fondant*, kemudian cetakan *embosser* diangkat secara perlahan-lahan.

2) Aneka *Rolling Pin* Motif

Sebelum menggunakan *rolling pin* motif sebaiknya gunakan terlebih dahulu *rolling pin* biasa (permukaan halus) untuk mendapatkan ketebalan diinginkan. Cara menggunakan *rolling pin* motif adalah dengan menggiling *rolled fondant* ke depan secara perlahan-lahan dengan memberikan sedikit penekanan saat menggilasnya. *Rolling pin* motif yang dijual dipasaran dapat terbuat dari bahan kayu, plastik, marmer, *silicon*, *acrylic*.

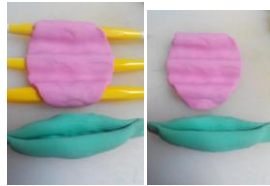
3) *Imprint Mat*

Imprint mat merupakan alat yang dapat memberikan efek timbul. *Imprint mat* dapat terbuat dari bahan *silicon*, plastik dan lain sebagainya. Bentuk *imprint mat* dapat berupa lembaran berukuran besar maupun kecil. Cara menggunakan *imprint mat* dengan meletakkan *rolled fondant* di atas atau di bawah *imprint mat*, kemudian giling *rolled fondant* menggunakan *rolling pin* polos tanpa motif setelah itu *rolled fondant* atau *imprint mat* diangkat secara perlahan-lahan.

E. *Drappery*

Drappery merupakan *rolled fondant* yang dibentuk seperti renda tumpuk. Proses pembentukan renda menggunakan sumpit maupun gagang *fondant tools*,

kemudian didiamkan hingga agak berbentuk lalu dijadikan satu di setiap ujungnya.



Gambar 2.24 Drappery Rolled Fondant

Pemasangan *drappery* dapat di letakkan di pinggiran kue maupun bagian lain kue yang diinginkan.

F. Pita Kado dan Pita Spiral

Berbentuk pita yang proses pembentukannya menggunakan ganjalan dapat berupa kertas maupun tisu dibagian tengahnya sehingga *rolled fondant* dapat mengeras sesuai dengan pita kado yang diinginkan.



Sumber: www.make-fabulous-cakes.com

Gambar 2.25 Pita Rolled Fondant

Sedangkan bentuk pita spiral bagian pitanya mirip seperti pita kado, yang berbeda hanya bagian talinya yang berbentuk spiral. Agar pita spiral dapat spiral dibagian talinya dapat menggunakan sumpit yang dililit *rolled fondant*. Setelah *rolled fondant* mengeras maka sumpit dapat dilepaskan dari lilitan.

G. Aneka Bentuk Figurin

Bentuk-bentuk figur dapat dibuat menggunakan *rolled fondant*, baik yang menggunakan cetakan maupun menggunakan tangan. Figurin yang dibuat dapat mewakili kegemaran, pekerjaan, ucapan selamat dan lain sebagainya. Berikut ini merupakan syarat-syarat *rolled fondant* yang dapat digunakan sebagai ornament figurin yaitu :

a. Kokoh

Dalam pembuatan ornamen figurin *rolled fondant* yang kokoh menjadi syarat utama, karena penggunaannya banyak untuk bentuk 3D yang menghendaki dapat berdiri tegak.

b. Elastis

Pembuatan ornamen figurin membutuhkan *rolled fondant* yang elastis, lunak dan lentur agar pada saat proses pembentukkan bagian tubuh dapat mudah dibentuknya.

c. Tidak Lengket

Rolled fondant yang digunakan sebaiknya tidak lengket ditangan, karena dapat merusak hasil bentuk yang telah dibuat dan mempersulit proses pembentukan bagian tubuh. Jika *rolled fondant* yang digunakan sedikit lengket dan basah, maka dapat menambahkan sedikit *icing sugar* maupun maizena sebagai bahan tambahannya saat diuleni

Beberapa bentuk yang dapat dibuat menjadi figur mewakili karakter tertentu adalah:

1. Manusia Berdasarkan Pada Jenis Kelamin

Bentuk manusia paling banyak mendominasi hiasan yang terbuat dari bahan *rolled fondant* maupun bahan hiasan lainnya. Selain untuk mewakili tema yang telah ditentukan, figurin manusia dapat bentuk sesuai dengan keinginan, contohnya yaitu figurin orang kantoran, figurin *princess*, figurin chef dan lain sebagainya. Untuk figurin laki-laki biasanya dihias seakan mengenakan kaos, kemeja maupun jas dengan celana panjang ataupun pendek. Sedangkan untuk figurin perempuan biasa dihias mengenakan rok, sepatu tinggi, dan baju sesuai dengan yang diinginkan. Alat yang diperlukan untuk membuat figurin manusia adalah:

a) Membuat Bentuk Orang

Cetakan ini digunakan untuk membentuk tubuh manusia, dimulai dari tubuh anak-anak, tubuh wanita dewasa dan tubuh pria dewasa. Cara menggunakannya dengan mengisi cetakan tubuh bagian depan dengan *rolled fondant*, kemudian tutup dengan cetakan bagian tubuh belakang dan ditekan. Agar bentuk tubuh yang dihasilkan lebih rapih dapat membuang sisa *rolled fondant* yang berada di pinggir cetakan dengan menggunakan *blade tool*.

Selain menggunakan cetakan dapat pula membentuk tubuh manusia dengan cara manual yaitu membentuk dengan tangan. Hal yang harus dibuat pertama kali adalah:

1) Bentuk Kepala

Tahapan-tahapan untuk dapat membentuk kepala adalah sebagai berikut:

- a. Ambil sedikit *rolled fondant*, bentuk bulat terlebih dahulu.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.26 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Dasar)

- b. Bentuk dagu dengan cara melonjongkan sedikit pada bagian bawah *rolled fondant* yang telah dibentuk bulat.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.27 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Dagu)

- c. Bentuk mata dengan cara sedikit menekan pada bagian kanan dan kiri $\frac{1}{4}$ bagian atas wajah



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.28 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Mata)

- d. Membentuk lekukan hidung dengan cara menekan sedikit pada bagian bawah *rolled fondant*.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.29 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Hidung)

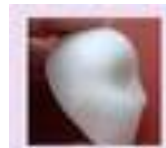
- e. Cara membentuk cekungan pada mata dapat menggunakan salah satu alat *fondant tools* yaitu *flower shape tools*.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.30 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Lekukan Mata)

- f. Periksa kembali apakah bagian hidung dan mata sudah terlihat dengan baik dengan memperhatikan pada bagian samping kepala.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.31 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Kepala)

- g. Buang sisa kelebihan *rolled fondant* pada bagian belakang kepala



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.32 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Lekukan Kepala)

- h. Sedikit pertegas bagian bawah hidung agar jarak antara ujung hidung dan mulut dapat terlihat dengan baik. Salah satu alat yang digunakan adalah tusuk gigi.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.33 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Lekukan Hidung)

- i. Bagian hidung sudah terlihat lebih jelas dibandingkan sebelumnya.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.34 Tutorial Membentuk Kepala Manusia

- j. Membentuk lubang hidung dengan cara menusuk tepat pada bagian bawah lubang hidung menggunakan tusuk gigi.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.35 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Lubang Hidung)

- k. Membentuk lubang pada hidungpun telah selesai.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.36 Tutorial Membentuk Kepala Manusia

- l. Cara membentuk mulut datar dapat dengan menggoreskan tusuk gigi dibagian bawah hidung secara mendatar.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.37 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Mulut)

- m. Jika ingin membentuk mulut yang memiliki bibir yang penuh dapat dengan menggoreskan tusuk gigi dibagian atas dan bawah membentuk huruf “M” berukuran besar dan lebar.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.38 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Lekukan Mulut)

- n. Jika ingin membentuk atau mempertegas celah pada bagian tengah bibir dapat menggunakan *fondant tools* bentuk *scallop* atau *flower/leaf shaper tool*



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.39 Tutorial Membentuk Kepala Manusia (Lekukan Mulut)

- o. Hasil akhir cara membentuk pola wajah manusia, dapat dihias sesuai selera.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.40 Tutorial Membentuk Kepala Manusia

2. Membentuk Rambut

Tahapan-tahapan untuk membentuk rambut adalah sebagai berikut:

- a. Warnai *rolled fondant* sesuai dengan yang diinginkan, lalu ambil sedikit *rolled fondant* dan pilin hingga berukuran panjang sampai yang terpendek. Sisihkan.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.41 Tutorial Membentuk Rambut Pada Kepala Manusia

- b. Tempelkan *rolled fondant* yang berukuran kecil terlebih dahulu sebagai rambut poni bagian depan kepala orang yang telah dibuat dan dihias.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.42 Tutorial Membentuk Rambut Pada Kepala Manusia

- c. Kemudian tempelkan *rolled fondant* yang telah dipilin pada bagian belakang bagian kepala.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.43 Tutorial Membentuk Rambut Pada Kepala Manusia

- d. Selesaikan semuanya dengan sisa *rolled fondant* hingga menutupi seluruh bagian kepala



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.44 Tutorial Membentuk Rambut Pada Kepala Manusia

- e. Hasil akhir cara membentuk rambut manusia



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.45 Tutorial Membentuk Rambut Pada Kepala Manusia

3. Membentuk Tubuh

Tahapan-tahapan membentuk tubuh manusia adalah sebagai berikut:

- a. Warnai *rolled fondant* sesuai warna kulit, lalu bentuk tabung bulat panjang.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.46 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- b. Cara membentuk pinggang dengan menekan dibagian tengah kanan dan kiri.

Pipihkan sedikit dibagian atas dan bawah, tarik sedikit hingga membentuk segitiga.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.47 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- c. Tambahkan sedikit *rolled fondant* tambahan dibagian perut atau dibagian bawah pinggang.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.48 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- d. Ratakan hingga seperti ini hasilnya.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.49 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- e. Tambahkan sedikit *rolled fondant* untuk membentuk bagian payudara. Kemudian haluskan kembali bagian dadanya.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.50 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- f. Hingga hasilnya seperti ini



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.51 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- g. Untuk membentuk kaki manusia dengan cara memilin *rolled fondant* hingga membentuk tabung bulat, kemudian buang sedikit pada bagian tengah kaki untuk membentuk sudut siku bagian dengkul. Lalu haluskan.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.52 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- h. Rekatkan bagian atas kaki pada bagian pinggul badan. Lalu haluskan permukaan tempelannya.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.53 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- i. Rekatkan kembali bagian kaki lainnya dan haluskan kembali permukaan tempelannya.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.54 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- j. Tempelkan dua buah bagian *rolled fondant* dibagian pantatnya. Dan haluskan kembali



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.55 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

- k. Figurin bentuk tubuh manusia siap digunakan dan diberi tangan.



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.56 Tutorial Membentuk Tubuh Manusia

b) Tusuk Gigi

Tusuk gigi digunakan sebagai penopang agar figurin manusia yang telah dibuat dapat berdiri dengan tegak dan kokoh.

2) Kegemaran/Hobi

Hobi dapat diapresiasi sebagai keberbagai macam bentuk kegiatan. Beberapa contoh figurin yang dibuat berdasarkan pada hobi yaitu:

a) Hobi kuliner dan Hobi Memasak

Hobi kuliner maupun memasak dapat membuat figurin berupa aneka jenis bentuk makanan baik masakan maupun kue-kue seperti *pizza*, spaghetti/mie ayam, bakso, dan lain sebagainya



Gambar 2.57 Figurin Kuliner

b) Hobi Olahraga

Membuat figurin olahraga dapat berupa alat olahraga seperti bola, raket, lapangan, seragam olahraga dan lain-lain.



Gambar 2.58 Figurin Olahraga

c) Hobi Cartoon

Bagi penggemar kartun dapat membuat figurin berbentuk manusia, binatang, benda dan lain sebagainya. Figurin dapat dibuat bentuk kecil maupun figurin *cake* yang dibentuk menyerupai figurin aslinya.



Gambar 2.59 Figurin Kartun

d) Hobi Belanja Aksesoris dan Lain Sebagainya

Bagi penggemar belanja maupun mengkoleksi aksesoris, figurin yang cocok dibuat dapat berupa tas, sepatu dan lain sebagainya. Figurin dapat dibuat kecil-kecil dari *rolled fondant* maupun *cake* yang di bentuk seperti tas, sepatu dan lain-lain kemudian dilapis dengan *rolled fondant*.



Gambar 2.60 Figurin Tas

3) Pekerjaan

Figurin pekerjaan dapat dibuat berdasarkan pada pekerjaan yang digeluti saat ini. Beberapa pekerjaan yang dapat dibuat menjadi figurin yaitu:

a) Pekerjaan dalam Bidang IT

Figurin yang dapat dibuat untuk pekerjaan IT yaitu membuat meja kerja dan laptop. Figurin meja kerja dapat dibuat dari seluruh *rolled fondant* maupun

styrofoam/kardus yang telah dilapisi dengan *rolled fondant* dibagian luarnya. Agar tampilan figurin meja terlihat lebih menarik dapat menambahkan tamplak meja yang terbuat dari *rolled fondant*. Sedangkan untuk laptop dapat dibuat dari *rolled fondant* seluruh bagian laptopnya. Agar tampilan layar pada laptop tampak lebih nyata dapat juga menggunakan print-an gambar *desktop* menggunakan kertas berbahan dasar gula dan warna yang *food colour*.



Gambar 2.61 Figurin Meja Kerja dan Laptop

b) Pekerjaan Sebagai Aparatur Keamanan Negara (Polisi)

Figurin sebagai anggota polisi dapat membuat figurin polisi dan kelengkapan polisi seperti borgol, pistol, laptop, seragam dan lain sebagainya.



Gambar 2.62 Figurin Aparatur Keamanan Negara (Polisi)

4) Ucapan Selamat

Ucapan selamat ditujukan untuk suatu acara khusus yang special pada saat itu. Beberapa ucapan selamat yang dibuat menjadi figurin adalah:

a) *Graduation*

Figurin untuk acara kelulusan dapat membuat figurin manusia yang mengenakan baju toga, buku-buku, dan ciri-ciri yang menunjukkan jurusan kuliah yang diambil.



Gambar 2.63 Figurin Kelulusan

b) Kehamilan dan Kelahiran Bayi

Figurin untuk menandakan kehamilan diaplikasikan dengan membentuk tubuh ibu dengan bagian perut yang besar dan telapak kaki yang menyerupai tendangan bayi. Sedangkan pada figurin dengan bayi yang baru lahir ditandai dengan figurin bayi dengan dominan memberikan warna pink untuk bayi perempuan dan warna biru untuk bayi laki-laki



Sumber: www.pinterest.com

Gambar 2.64 Figurin Kehamilan dan Kelahiran

5) Figurin Sederhana

a) Kado

Figurin kado dapat diaplikasikan ke berbagai tema *cake*, baik yang bertemakan ulang tahun, natal, lebaran dan lain sebagainya. Cara membuat figurin berbentuk kado dengan cara membentuk *rolled fondant* menjadi bentuk persegi, boleh dibentuk persegi sama sisi maupun persegi panjang. Kemudian untuk membuat pita, *rolled fondant* di pilin hingga kecil atau disesuaikan dengan ukuran

yang diinginkan. Lalu tata *rolled fondant* seperti pada hiasan pita yang sudah dijelaskan di atas.

b) Pohon

Figurin pohon dapat diaplikasikan kedalam tema apapun yang akan diambil sebagai hiasan pelengkap.

2.1.1.3.2 Icing / Pelapis Kue

Icing adalah hiasan untuk melapisi atau menutup permukaan kue. *Icing* merupakan lapisan kue yang memiliki rasa manis. Jenis *icing* yang digunakan adalah *rolled fondant* sebagai *icing/pelapis* pada kue. Motif *rolled fondant* sebagai *icing/pelapis* kue tidak selalu tanpa motif, tetapi dapat juga diberi motif menggunakan aneka bentuk *embosser* atau *rolling pin*. *Rolled fondant* umumnya digunakan untuk kue-kue kesempatan khusus seperti *birthday cake*, *wedding cake*, hantaran pernikahan, *cup cakes* dan lain sebagainya (Coward, 1987). Berikut ini merupakan syarat-syarat *rolled fondant* yang baik digunakan sebagai bahan *icing/pelapis* kue yaitu:

a) Elastis

Elastis merupakan bagian yang penting bagi *rolled fondant* yang akan digunakan sebagai bahan *icing/pelapis* kue. Cara mengetahui elastisitas *rolled fondant* sebagai bahan *icing/pelapis* kue adalah pada saat dirolling *rolled fondant* dapat melebar disetiap sisi-sisinya (Fatmah bahalwan dan Tim NCC, 2013).

b) Tidak Lengket

Rolled fondant yang digunakan sebagai bahan *icing/pelapis* kue sebaiknya tidak lengket ditangan atau di atas meja kerja agar pada saat proses merolling tidak perlu terlalu banyak menggunakan bahan taburan seperti *icing sugar* dan maizena. Sebaiknya saat di rolling harus sering-sering diperiksa dibagian bawah *rolled fondant* agar tidak lengket dengan meja kerja. Terlalu banyak menggunakan bahan taburan dapat menyebabkan timbulnya kerak kering pada *rolled fondant* sehingga hasilnya tidak akan terlihat bagus (Coward. S, 1987).

c) Padat

Rolled fondant yang padat atau tidak terlalu lunak tetapi tetap elastis cocok digunakan sebagai bahan *icing*/pelapis kue. Hal ini dapat mempermudah pada saat *merolling* dan meletakkan *rolled fondant* diatas kue. *Rolled fondant* yang padat dapat memperkecil kemungkinan robek dibagian siku kue pada saat pemasangan. (Coward. S, 1987).



Sumber: pabrikpermen.com

Gambar 2.65 Cara Melapis Kue Menggunakan *Rolled Fondant*

Menurut buku panduan untuk pemula dekorasi *cake* (Anggota IKAPI, 2005) cara melapis kue dengan menggunakan *rolled fondant* dilakukan dengan tahapan berikut ini, yaitu:

- 1 Agar permukaan kue yang akan dilapisi dengan *rolled fondant* rata dibagian atasnya, sebaiknya kue yang dibuat dibalik posisinya hingga bagian bawah *cake* berada di atas. Jika permukaan kue yang dibuat agak menonjol, sebaiknya potong sedikit, hingga dapat dibalik dengan tinggi yang rata.
- 2 Sebelum dilapisi dengan *rolled fondant*, ukur kue terlebih dahulu dapat menggunakan alat ukur terbuat dari plastik yang dibentangkan disalah satu kue, kemudian lewati bagian permukaannya, sampai di sisi kue lainnya.

Sebaiknya total panjang yang telah diukur ditambahkan panjangnya sedikit. Lalu olesi permukaan kue dengan bahan perekat dapat berupa *butter cream*, selai dan lain sebagainya.

- 3 Uleni *rolled fondant* hingga lembut, lentur dan elastis, kemudian gilas diatas papan yang telah ditaburi dengan sedikit maizena ataupun *icing sugar*. Periksalah *rolled fondant* dengan cara diangkat atau dibalik, untuk mengetahui apakah *rolled fondant* yang sedang digilas lengket dimeja atau tidak. Tingkat ketebalan *rolled fondant* dapat disesuaikan selera (5mm), sebaiknya tidak terlalu tipis. Jika terlalu tipis dikhawatirkan pada saat melapisi maka *rolled fondant* akan mudah robek. Cara mengangkat *rolled fondant* yang akan digunakan untuk melapisi kue dengan cara di gulung menggunakan *rolling pin*.
- 4 Angkat *rolled fondant* menggunakan *rolling pin*, kemudian letakkan pada permukaan kue.
- 5 Ratakan *rolled fondant* pada permukaan kue dengan menggunakan *smoother* maupun telapak tangan dibagian tengah kue terlebih dahulu (cara ini dapat menghindari adanya gelembung udara di antara kue dan pelapisnya, kemudian ratakan juga sisinya hingga rapat dan rapih).
- 6 Potong sisa *rolled fondant* di bagian tepi yang tidak digunakan dengan pisau tajam. Ratakan kembali permukaannya sambil agak ditekan dengan *smoother* atau telapak tangan. Sisihkan.

Penambahan Bahan Lain Pada *Rolled Fondant*

Penambahan bahan lain ini digunakan sebagai bahan pengikat pada saat pengaplikasian jika *rolled fondant* terasa lengket ditangan atau di atas meja kerja.

Penambahan bahan yang digunakan antara lain adalah sebagai berikut:

a. *Icing Sugar*

Penggunaan *icing sugar* banyak dipakai untuk bahan tambahan agar *rolled fondant* tidak lengket pada saat proses pengerjaan. Jika *rolled fondant* digunakan untuk menutupi *cake* asli yang akan dikonsumsi, maka *icing sugar* yang harus digunakan. Penambahan *icing sugar* pada *rolled fondant* tidak akan berpengaruh pada rasa *rolled fondant* yang sudah memiliki rasa yang manis. (Coward. S, 1987).



Sumber: www.resepkueringku.com

Gambar 2.66 Gula Halus (*Icing Sugar*)

Contohnya membuat bahan *icing*/pelapis kue yang dapat dimakan sebaiknya menggunakan *icing sugar*.

b. Maizena

Penggunaan maizena dapat dipakai sebagai bahan pengikat untuk bahan tambahan agar *rolled fondant* tidak lengket selama proses pengerjaannya. Jika *rolled fondant* digunakan sebagai ornamen hiasan atau untuk membuat bahan *icing*/pelapis kue yang tidak dapat dikonsumsi, sebaiknya menggunakan maizena.

Penambahan maizena pada *rolled fondant* dapat berpengaruh pada rasa *rolled fondant*. Rasa manis pada *rolled fondant* akan berkurang, digantikan dengan rasa maizena yang sedikit tawar dilidah. Penambahan maizena pada *rolled fondant* harus dibatasi penggunaannya karena penambahan yang terlalu banyak akan menimbulkan kerak kering pada *rolled fondant* sehingga akan mudah getas lama kelamaan (Coward. S, 1987).



Sumber: pakaroti.com

Gambar 2.67 Maizena

Contohnya membuat hiasan ornamen beraneka bentuk dan bahan *icing*/pelapis kue yang hendak dipajang di etalase atau *showcase*.

Beberapa jenis kue berikut ini dapat menggunakan *rolled fondant* sebagai bahan pelapis kue karena memiliki struktur kue yang padat dan bertekstur kasar sehingga dapat menahan beban *rolled fondant*, yaitu:

1) *Butter Cake/Pound Cake*

Contoh kue yang termasuk golongan *butter cake/pound cake* adalah *brownies*, *Victoria sandwich*, *Madeira cake*, *banana cake*, *butter cake*. (Pawsey, 2001)

2) *Fruit Cake*

Contoh kue yang termasuk golongan *fruit cake* adalah *light fruit cake* dan *rich fruit cake*. (The Good Cook, 1980)

Beberapa kue berikut ini sebaiknya tidak digunakan sebagai dasar kue dengan bahan pelapis *rolled fondant*, karena memiliki struktur kue yang berpori-pori halus dan bertekstur lembut sehingga tidak dapat menahan beban *rolled fondant* terlalu lama, yaitu:

1) *Sponge Cake*

Contoh kue yang termasuk golongan *sponge cake* adalah *genoese sponge* dan *classic sponge*. (The Good Cook, 1980)

2) *Chiffon Cake*

Contoh kue yang termasuk golongan *chiffon cake* adalah *chiffon pandan* dan aneka *chiffon* lainnya.

2.1.1.4 Variasi *Rolled Fondant* dengan Menggabungkan Dekorasi Lain

Rolled fondant dapat diaplikasikan atau digabungkan dengan bahan hiasan dekorasi lainnya. Penggunaan *rolled fondant* tidak selalu sebagai bahan hiasan utama untuk menghias kue, tetapi dapat juga sekedar sebagai bahan hiasan untuk jenis tema tertentu. Berikut ini merupakan penggabungan antara *rolled fondant* dan bahan hiasan lainnya:

a. *Rolled Fondant* dengan *Royal Icing*

Penggabungan *rolled fondant* dengan *royal icing* dengan bahan pelapis utama adalah *royal icing* yang dikocok hingga kaku, sehingga dapat dibentuk menggunakan spuit membentuk kerang-kerangan dan spuit tulisan untuk border di samping kue. *Rolled fondant* digunakan sebagai hiasan atau penutup bagian atas *cake* yang berbentuk bunga mawar kecil dan daun yang dibentuk menggunakan tangan..



Gambar 2.68 *Rolled Fondant* dengan *Royal Icing*

b. *Rolled Fondant* dengan *Butter Cream*

Butter cream dibagi menjadi 2 jenis yaitu *butter cream* dan *butter cream* yang di *au bain marie*, beberapa contoh penggabungan *rolled fondant* dengan *butter cream*:

1) *Rolled Fondant dengan Butter Cream*

Butter cream sebagai bahan dasar hiasannya sedangkan *rolled fondant* digunakan untuk menutupi bagian atasnya atau alas di atas kue. *Cake* yang digunakan dapat berupa *cupcakes* maupun *whole cake*.



Gambar 2.69 *Rolled Fondant dengan Butter Cream*

2) *Rolled Fondant dengan Butter Cream Au Bain Marie*

Butter cream dengan teknik *au bain marie* banyak digunakan untuk *wedding cake* karena teksturnya yang halus dan lembut. *Butter cream* yang di *au bain marie* merupakan dasar pelapis *cake*, sehingga *rolled fondant* digunakan hanya sebagai penghias dan pelengkap tampilan *wedding cake*. Bunga dan sisi pinggir *cake* terbuat dari *rolled fondant*.



Gambar 2.70 *Rolled Fondant dengan Butter Cream Au Bain Marie*

c. *Rolled Fondant dengan Chocolate*

Penggunaan *chocolate compound* yang ditim dengan teknik *au bain marie* kemudian dibentuk oval digunakan sebagai alas dasar dan tulisan. Sedangkan *rolled fondant* digunakan untuk membentuk bayangan siluet seseorang yang hendak dibuat.



Gambar 2.71 *Rolled Fondant dengan Chocolate*

d. *Rolled Fondant, Marzipan, Gumpaste, dan Butter Cream*

Penggunaan *Marzipan* sebagai bahan dasar pelapis *cake*, sedangkan *butter cream*, *rolled fondant*, *gumpaste* digunakan sebagai hiasan pada *cake*. Agar rumput laut menghasilkan tekstur yang keras, dapat dibuat berdiri tegak dan cangkang kerang maka menggunakan *gumpaste* sebagai bahan hiasannya. Sedangkan untuk putri duyung, ikan-ikan, gurita, bintang laut dan karang terbuat dari bahan *rolled fondant*. *Butter cream* digunakan untuk air laut yang dibuat seakan ada ombak.



Gambar 2.72 *Rolled Fondant dengan Marzipan, Gumpaste dan Butter Cream*

2.1.2 Peralatan

A. Peralatan Dekorasi Kue

Menurut Fatmah Bahalwan dan Tim NCC (2013) alat-alat dasar yang digunakan untuk membuat aneka ornamen atau bahan pelapis untuk kue yaitu:

1) *Rolling Pin*

Rolling pin digunakan untuk menipiskan dan menggilas *rolled fondant*. Jika menggunakan *rolling pin* jenis *acrylic* terdapat karet pengaman yang berfungsi agar menghasilkan ketebalan *rolled fondant* yang sama. Besar atau kecilnya *rolling pin* yang digunakan ditentukan oleh banyak atau tidaknya *rolled fondant* yang akan digunakan. Alat ini dapat terbuat dari bahan kayu, *acrylic*, marmer maupun plastik. Jika tidak memiliki *rolling pin* dapat menggunakan pipa pralon sebagai penggantinya.

2) *Scraper*

Scraper digunakan untuk memotong *rolled fondant*. *Scraper* yang digunakan dapat terbuat dari bahan plastik maupun bahan *stainless steel*.

3) Kuas Besar dan Kecil

Kuas besar digunakan untuk mengoles selai, air atau bahan pengikat lainnya. Kuas yang kecil dapat digunakan untuk memberi efek warna pada *rolled fondant* yang digunakan. Contohnya memberi efek warna pada bunga, perona pipi untuk figurin manusia dan lain sebagainya.

4) *Smoother*

Smoother digunakan untuk melicinkan permukaan *rolled fondant* yang digunakan sebagai bahan pelapis kue. Alat ini dapat terbuat dari bahan plastik, *acrylic* maupun *stainless steel*.

5) *Fondant Tools*

Fondant tools digunakan untuk memberikan bentuk-bentuk tertentu disetiap jenis alatnya (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013). Masing-masing alat berfungsi untuk:

a. *Bone Tool*

Alat ini digunakan untuk menipiskan dan memperhalus permukaan *rolled fondant*. Dapat digunakan untuk petal kelopak bunga maupun daun.



Sumber: www.sugaricing.com

Gambar 2.73 *Bone Tool*

b. *Shell and Blade Tool*

Shell digunakan untuk membentuk motif kerang dan lain sebagainya. Fungsi *blade tool* digunakan untuk memotong *rolled fondant*.



Sumber: www.thegreatamericancake.com

Gambar 2.74 *Shell and Blade Tool*

c. *Ball Tool*

Ball tool digunakan untuk membuat petal bunga menjadi keriting dan berbentuk seperti bunga asli. Selain itu *ball tool* kecil digunakan untuk memberikan efek berlubang, misalnya lubang hidung, lubang sepatu dan lain sebagainya.



Sumber: www.dhgate.com

Gambar 2.75 *Ball Tool*

d. *Scallop and Comb Tool*

Scallop digunakan untuk memberikan efek melengkung. Contohnya membuat senyum atau ekspresi sedih, alis, telinga dan lain sebagainya. *Comb tool* yang bentuknya mirip dengan sisir ini sangat cocok digunakan untuk membuat pola, desain yang timbul dengan bentuk bergerigi.



Sumber: www.thecakedecoratingcompany.co.uk

Gambar: 2.76 *Scallop and Comb Tool*

e. *Serrated and Tapered Cone Tool*

Alat yang bentuknya kerucut polos dapat digunakan untuk membentuk efek seperti pada buah yang akan diletakkan tangkainya. Contoh buah yang dapat menggunakan alat ini adalah pir, apel dan lain sebagainya. Sedangkan alat

berbentuk kerucut bergerigi ini dapat memberikan efek yang nyata untuk berbagai macam bunga



Sumber: www.cakeology.net

Gambar 2.77 *Serrated and Tapered Cone Tool*

f. *Tapered Cones 5/6 Star Tool*

Alat ini digunakan untuk membuat bentuk bintang sederhana, dapat digunakan juga untuk pusat bunga dengan lima atau enam kelopak atau digunakan sebagai pembagi kelopak.



Sumber: www.cakeology.net

Gambar 2.78 *Tapered Cones 5/6 Star Tool*

g. *Bulbous Cone*

Alat ini merupakan alat serbaguna yang memiliki banyak fungsi, salah satunya adalah membuat lubang dan *emboss* berbagai bentuk, contohnya membentuk angka. Bisa juga digunakan untuk menghias pinggiran *rolled fondant*.



Sumber: www.cakeology.net

Gambar 2.79 *Bulbous Cone*

h. *Flower/Leaf Shaper Tool*

Flower shaper tool dapat digunakan untuk membentuk pola bunga dengan cara menekan disetiap helai kelopak bunga, selain itu juga dapat digunakan untuk membentuk mata. *Leaf shaper tool* digunakan untuk memberikan efek guratan untuk daun maupun mempertegas kelopak bunga.



Sumber: www.thegreatamericancake.com

Gambar 2.80 *Flower/Leaf Shaper Tool*

6) *Fondant Gun*

Alat ini digunakan untuk menghias menggunakan *rolled fondant*. Cara menggunakannya dengan disemprotkan hingga *rolled fondant* keluar dari cetakan.



Sumber: www.ebay.com

Gambar 2.81 *Fondant Gun*

7) *Cutter Embosser*

Alat ini memiliki 3 mata roda yang memiliki fungsi masing-masing. Roda dengan bentuk polos untuk memberikan motif garis lurus atau untuk memotong *rolled fondant*. Roda dengan motif zigzag untuk memberikan motif seperti renda. Roda dengan garis putus-putus untuk memberikan motif jahitan.



Sumber: www.rakuten.com.my

Gambar 2.82 *Cutter Embosser*

8) *Pizza Cutter*

Digunakan untuk memotong *rolled fondant*. Cara menggunakannya dengan mendorong alat ke depan atau ke belakang.



Sumber: circulon.uk.com

Gambar 2.83 *Pizza Cutter*

9) *Sponge Tebal dan Tipis*

Sponge yang tipis digunakan untuk memberikan guratan dan membuat kelopak bunga menjadi keriting dan sesuai dengan bunga yang asli. Sedangkan *sponge* yang tebal digunakan untuk memberikan efek cekung pada bunga.



Sumber: www.aliexpress.com

Gambar 2.84 *Sponge Tebal dan Tipis*

10) *Crimper*

Crimper berfungsi untuk memberikan motif pada lapisan *rolled fondant*. Cara menggunakan dengan menjepit alat ke *rolled fondant*. *Crimper* mempunyai banyak motif yang dapat digunakan sesuai dengan keinginan.



Sumber: www.webstaurantstore.com

Gambar 2.85 *Crimper*

11) *Edible Marker Pen*

Edible marker digunakan untuk menulis, menggambar pada *rolled fondant*.

Terbuat dari pewarna makanan yang aman untuk dikonsumsi.







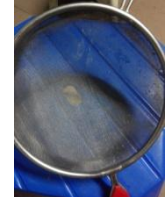


Sumber: unsophisticook.com

Gambar 2.86 *Edible Marker Pen*

B. Peralatan yang Digunakan Selama Penelitian




1) Alat Persiapan

Tabel 2.1 Alat Persiapan

Timbangan Digital (Digital Scale)		Timbangan digunakan sebagai alat ukur dalam menimbang bahan yang akan digunakan dalam pembuatan <i>rolled fondant</i> , karena memiliki tingkat sensitivitas yang tinggi. Disarankan untuk menggunakan timbangan digital agar timbangan dengan berat per gram dapat diketahui dengan pasti, sehingga memperkecil kegagalan dalam membuat <i>rolled fondant</i> .
Sendok Ukur (Measuring Spoon)		Sendok ukur digunakan untuk mengukur bahan yang berukuran sendok teh, sendok makan maupun milliliter. Bahan yang diukur menggunakan sendok ukur adalah <i>glyserin</i> .
Wadah (Bowl)		Wadah digunakan sebagai alat untuk meletakkan bahan-bahan yang telah dimasak hingga mencair. Dalam penelitian ini wadah digunakan sebagai tempat untuk menguleni campuran <i>gelatin/CMC (Carboxymethyl Cellulose)</i> dengan <i>icing sugar</i> hingga menjadi adonan yang kalis dan mudah dibentuk.
Piring (Plate)		Piring digunakan untuk meletakkan bahan-bahan yang akan digunakan. Bahan yang akan digunakan ditimbang menggunakan alas dari piring plastik.
Saringan (Strainer)		Saringan digunakan untuk mengayak <i>icing sugar</i> , agar <i>icing sugar</i> yang mengeras dan berbutir-butir dapat dihaluskan terlebih dahulu, sehingga saat diuleni akan lebih mudah.
Spatula Plastik (Plastic Spatula)		Spatula plastik digunakan untuk membersihkan adonan <i>rolled fondant</i> yang menempel dibagian pinggir wadah plastik
Sendok (Spoon)		Sendok digunakan untuk menambah/ mengurangi bahan yang sedang diukur menggunakan alat ukur berupa timbangan.

2) Alat Pengolahan

Tabel 2.2 Alat Pengolahan

<p>Kompore (Stove)</p>		<p>Kompore merupakan alat yang digunakan untuk memanaskan bahan cair <i>rolled fondant</i>. Kompore yang digunakan terbuat dari besi berlapis email dan termasuk kompore gas konvensional yang menggunakan gas elpiji berukuran 12 kg sebagai bahan bakarnya. Api yang digunakan adalah api kecil, agar proses pemasakannya tetap dapat dikontrol dan air tidak cepat mengering.</p>
<p>Panci (Pan)</p>		<p>Panci yang digunakan selama penelitian ini adalah berjenis panci saus (<i>sauce pan</i>) yang memiliki gagang panjang sebagai pegangannya, memiliki dasar panci yang tebal dan terbuat dari <i>stainless steel</i>. Fungsi panci sebagai wadah untuk memanaskan bahan cair yang hendak dilarutkan dengan bahan pengentalnya.</p>
<p>Sendok (Spoon)</p>		<p>Sendok yang digunakan adalah sendok makan dengan gagang panjang dan terbuat dari <i>stainless steel</i>. Sendok berfungsi untuk mengaduk bahan cairan yang akan digunakan untuk melarutkan bahan pengental.</p>

2.1.3 Bahan Pembuatan *Rolled Fondant*

1) *Gelatin*

Gelatin merupakan produk alami yang dihasilkan dari proses hidrolisis parsial kolagen. *Gelatin* merupakan protein yang mudah larut dan bisa bersifat sebagai *gelling agent* (bahan pembuat gel) atau sebagai *non gelling agent*. Berdasarkan pada sifat *gelatin* yang bisa digunakan untuk apapun, sehingga *gelatin* berfungsi sebagai bahan pengisi, pengemulsi (*emulsifier*), pengikat, pengendap, penambah gizi, pengatur elastisitas, dan dapat membentuk lapisan tipis yang elastis, membentuk lapisan film yang transparan, kuat, dan lain sebagainya. Oleh karena itu *gelatin* digunakan sebagai bahan pengikat pada *rolled fondant*. *Gelatin* berasal dari tulang sapi, tulang rawan, urat dan jaringan-jaringan lainnya, atau terbuat dari kulit babi (Loukie Werle dan Jill Cox, 1998). *Gelatin* terbagi menjadi dua tipe ditinjau dari cara pembuatannya (Ockerman, H.W and Hansen, C.L, 2000:186) yaitu:

a) *Gelatin Tipe A*

Gelatin jenis ini umumnya terbuat dari kulit hewan yang berusia muda (termasuk kulit babi), sehingga selama proses pelunakan kulitnya dapat dilakukan secara cepat dengan menggunakan sistem perendaman dalam larutan asam (A = acid).

b) *Gelatin Tipe B*

Gelatin jenis ini terbuat dari bahan baku yang keras yang terbuat dari kulit hewan yang tua atau dari tulang, sehingga proses perendamannya memakan waktu yang lama dan larutan yang digunakan adalah larutan basa (B = basa).

Batas maksimum penggunaan BTP Garam Pengemulsi

Gelatin (*Edible Gelatin*)

INS.428

ADI : Tidak dinyatakan (*not limited*)

Sinonim : *Gelatin edible*

Fungsi Lain : Pembentuk gel, pengemulsi, pengental, penstabil

Kandungan *gelatin* memiliki protein yang sangat tinggi dan kadar lemak yang rendah. *Gelatin* kering yang memiliki kadar air 8-12%, memiliki protein 84-86%, hampir tidak memiliki lemak dan kandungan mineral 2-4%. *Gelatin* memiliki 9 jenis asam amino essensial dari 10 jenis asam amino essensial yang diperlukan oleh tubuh, kandungan asam amino essensial yang tidak terdapat dalam *gelatin* adalah *Treptophane*.

Gelatin yang dijual di toko-toko bahan kue terdiri dalam dua jenis *gelatin* yaitu:

a) *Gelatin Bubuk*

Gelatin jenis ini berbentuk butiran halus seperti gula pasir, berwarna krem, dan memiliki aroma yang khas. Dalam penelitian ini menggunakan *gelatin* bubuk, karena mudah mencairkannya dengan bahan lainnya dan praktis dalam pemakaiannya.



Sumber: www.productsdb.com

Gambar 2.87 *Gelatin Bubuk*

b) *Gelatin Lembaran (Leaf)*

Gelatin jenis ini berbentuk lembaran dengan takaran 2 gram per lembarnya, berwarna bening maupun krem bening. Cara menggunakan *gelatin* lembaran yaitu

dengan merendam *gelatin* lembaran menggunakan air es hingga *gelatin* lunak. Kemudian *gelatin* di tim dengan teknik *au bain marie* hingga *gelatin* menjadi cair.



Sumber: pakaroti.com

Gambar 2.88 Gelatin Lembaran (*Leaf*)

2) Gula

Gula merupakan salah satu kalori yang diperlukan untuk tubuh, dan pemberi rasa manis alami, karena gula terbuat dari tebu. Sebagai pemanis gula berperan penting dalam pembuatan *rolled fondant*, karena gula merupakan bahan dasar pembuatan *rolled fondant*. Jenis-jenis gula:

a) Gula Pasir

Gula pasir terbuat dari tebu atau bit. Gula pasir terdiri dari beberapa jenis yaitu gula pasir kasar (*granulated sugar*), gula pasir halus (*castor sugar*), serta gula dadu (*cube sugar*) (Yasa Boga, 2009:16). Ketiga jenis gula ini jika dihaluskan menjadi tepung dan digunakan untuk membuat *rolled fondant* kurang baik, karena rasanya yang terlalu manis.



Sumber: www.commodityonline.com

Gambar 2.89 Gula Pasir

b) Gula Halus (*Icing Sugar*)

Gula halus adalah gula pasir putih yang dihaluskan dan ditambahkan 10% tepung jagung (Loukie Werle and Jill Cox, 1998). Penggunaan gula halus jenis ini yang cocok dipakai untuk membuat *rolled fondant*, karena teksturnya yang seperti tepung sehingga *rolled fondant* yang dihasilkan bertekstur halus dan lembut, dan rasanya yang sudah tidak terlalu manis. *Icing sugar* sebaiknya diayak terlebih dahulu agar saat proses pembuatan tidak ada gumpalan gula yang mengeras.



Sumber: www.resepkueringku.com

Gambar 2.90 Gula Halus (*Icing Sugar*)

3) Air

Air merupakan bahan cairan yang jernih, tidak memiliki warna, tidak memiliki rasa, tidak berbau dan sangat penting dan mutlak bagi kelangsungan kehidupan di seluruh alam semesta. Air merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan *rolled fondant*, karena dapat berfungsi untuk membantu proses mencairkan *gelatin*, *glukose liquid* dan *gliserine*. Air yang digunakan dalam penelitian ini adalah air matang atau air kemasan.



Sumber: ausathmedia.wordpress.com

Gambar 2.91 Air

4) *Glucose Liquid*

Asal mula *glucose liquid* terbuat dari jagung dan dikenal sebagai sirup jagung (Respati. P, 2015). Khusus wilayah Eropa, *glucose liquid* terbuat dari gandum atau tepung kentang. Ciri-ciri *glukose liquid* yaitu berwarna bening, sirupnya kental dan lengket, rasanya manis. *Glukose liquid* biasa digunakan dalam kue, manisan dan minuman ringan. Penggunaan *glukose liquid* dalam pembuatan *rolled fondant* selain untuk memberi rasa lebih manis juga dapat membantu mengentalkan biang *rolled fondant*.



Gambar 2.92 *Glucose Liquid*

5) *Glycerin*

Glycerin merupakan suatu zat pengemulsi yang terbuat dari kelapa sawit (Respani. P, 2015). Jika dirasakan diindera pengecap maka *glycerin* akan terasa manis, cairannya tidak berwarna, tidak memiliki bau atau aroma, teksturnya berupa cairan kental. *Glycerin* dapat digunakan sebagai bahan tambahan pangan (pengemulsi, pengental, pestabil), bahan pembuatan produk farmasi, kosmetik, makanan dan minuman, bahan pembuatan sabun, deterjen, *ester gliserol* dan lain sebagainya.



Gambar 2.93 *Glycerin*

2.1.4 Teknik Pembuatan *Rolled Fondant Gelatin*

a. Pemilihan Bahan

Pemilihan bahan yang akan digunakan harus baik kualitasnya, terutama pemilihan gula halus (*icing sugar*) gula yang digunakan harus benar-benar kering dan seperti tepung agar *rolled fondant* yang dihasilkan tidak terasa kasar.

b. Persiapan dan Penimbangan Bahan

Persiapan meliputi peralatan dan sarana yang akan digunakan dalam pembuatan *rolled fondant*. Sebelum digunakan sebaiknya bahan ditimbang sesuai dengan standar resep yang digunakan, agar hasil *rolled fondant* tetap sama kualitasnya.

c. Pemasakan Air dan *Gelatin*

Air dan *gelatin* direbus dengan menggunakan api kecil hingga *gelatin* larut dan berwarna bening, pindahkan dari api.

d. Pencampuran Larutan *Gelatin* dengan *Glucose Liquid* dan *Glycerin*

Larutan *gelatin* setelah di pindahkan dari api, kemudian dicampur dengan glukose liquid dan glyserin diaduk hingga rata.

e. Pencampuran Larutan Bahan Pengikat dan *Icing Sugar*

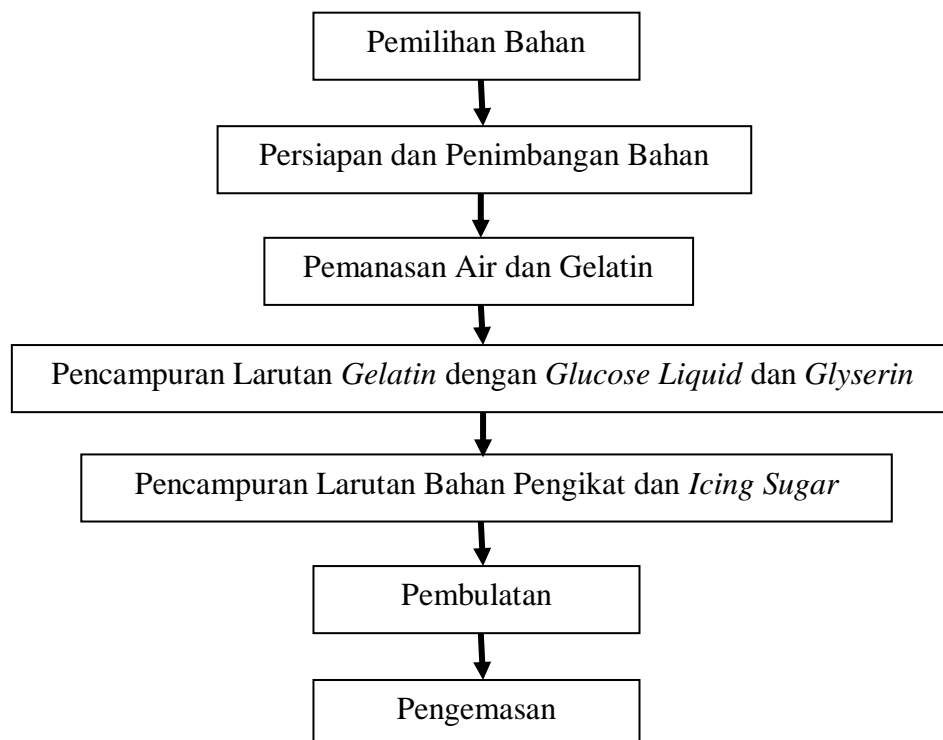
Semua bahan larutan pengikat dipindahkan ke dalam wadah. Kemudian ditambahkan sedikit demi sedikit menggunakan *icing sugar*, uleni hingga *icing sugar* habis atau adonan *rolled fondant* tidak lengket di tangan.

f. Pembulatan

Pembulatan dilakukan dengan cara membentuk adonan *rolled fondant* yang telah jadi, kemudian dibulatkan membentuk bola sebelum dikemas.

g. Pengemasan

Pengemasan dilakukan dengan cara membungkus adonan *rolled fondant* yang telah dibulatkan menggunakan *plastic wrapping* dan kemudian dibungkus kembali menggunakan plastik kemasan yang tebal agar adonan *rolled fondant* saat disimpan tidak cepat mengeras akibat dari masuknya udara kedalam kemasan plastik yang terlalu tipis.



Bagan 2.1 Bagan Alur Teknik Pembuatan *Rolled Fondant Gelatin*

2.1.5 *Rolled Fondant* Dengan Bahan Pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*)

Karboksimetil selulosa atau *carboxymethyl cellulose* (CMC) berfungsi sebagai pengental, penstabil emulsi atau suspensi dan bahan pengikat (BPOM, 2013:24). CMC mempunyai karakteristik yang *partly soluble* (larut sebagian) pada larutan air, *glukose liquid* dan *glyserin*.



Gambar 2.94 *Carboxymethyl Cellulose*

Ciri-ciri CMC adalah berbentuk bubuk putih yang halus, tidak memiliki rasa dan aroma. CMC dapat digunakan sebagai pengganti *gelatin*. Penggunaan CMC untuk membuat *rolled fondant* lebih sedikit jika dibandingkan dengan *gelatin*, karena CMC sangat cepat mengental jika terlalu banyak bubuk CMC dibanding dengan air, sehingga akan sulit dicairkan jika cairan kurang banyak. Cara Mencairkan CMC untuk membuat *rolled fondant* adalah dengan mencampur air, *glucose liquid*, *glyserin* kemudian dimasak hingga menjadi larutan, lalu ditambahkan CMC sedikit demi sedikit hingga tercampur rata.

Batas maksimum penggunaan BTP Garam Pengemulsi

Karboksimetil Selulosa (*Carboxymethyl Cellulose*)

INS.466

ADI : Tidak dinyatakan (not specified)

Sinonim : *Carboxymethyl ether of cellulose*;

Fungsi lain : Peningkat volume, pengemulsi, pengental

No. Kategori Pangan	Kategori Pangan	Batas Maksimum (mg/kg)
11.4	Gula dan sirup lainnya (misal xilosa, sirup maple, gula hias). Termasuk semua jenis sirup meja (misal sirup maple), sirup untuk hiasan produk bakeri dan es (sirup karamel, sirup beraroma) dan gula untuk hiasan kue (contohnya kristal gula berwarna untuk kukis)	5000

2.1.6 Kualitas *Rolled Fondant*

Kualitas *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) diharapkan sama kualitasnya atau lebih baik kualitasnya dari *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin*. Penilaian kualitas *rolled fondant* terbagi menjadi 5 aspek yaitu :

1) Elastisitas

Elastis merupakan suatu ukuran untuk sebuah perlakuan yang dilakukan untuk mengetahui kelenturan suatu produk. Perlakuan yang dilakukan dengan cara ditarik, jika setelah ditarik kembali ke posisi awal maka disebut elastic (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013). Cara mengetahui *rolled fondant* elastis atau tidaknya dengan cara menarik memanjang *rolled fondant* berlawanan arah hingga mencapai titik putus *rolled fondant*. Semakin panjang dan lama waktu *rolled fondant* ketika ditarik menentukan kualitas *rolled fondant* menjadi sangat elastis atau elastis. Semakin pendek dan cepat waktu *rolled fondant* ketika ditarik, maka kualitas *rolled fondant* menjadi tidak elastis atau kurang elastis. Cara lain untuk mengetahui *rolled fondant* elastis atau tidak dengan cara memipihkan *rolled fondant* menggunakan alat penggilas. *Rolled fondant* yang jika dipipihkan akan melebar kesetiap sisi-sisinya berarti *rolled fondant* sudah elastis (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013:47).

2) Kecepatan Mencampur Warna

Kecepatan mencampur warna merupakan suatu proses dilakukan untuk menyatukan satu atau lebih macam warna agar menjadi satu kesatuan atau menjadi warna baru yang selama pengerjaannya dengan menggunakan batas waktu tertentu sebagai penanda waktu. Cara mencampurkan warna pada *rolled fondant* pada umumnya dengan mencelupkan tusuk gigi ke dalam pewarna makanan, kemudian tusuk gigi di balurkan pada *rolled fondant* di beberapa titik. Setelah diberi pewarna, *rolled fondant* siap untuk diuleni dengan menggunakan tangan hingga warna menyatu (Anggota IKAPI, 2005:30).

3) Kecerahan Warna

Kecerahan warna adalah suatu keadaan dimana pewarna yang telah dibubuhi pada *rolled fondant* dapat menghasilkan suatu warna yang tertentu (Panduan untuk Pemula Dekorasi Cake, 2005:30). Warna yang digunakan untuk kedua produk *rolled fondant* adalah warna kuning, sehingga kecerahan warna dapat terlihat jelas perbedaan atau persamaannya.

4) Kemudahan Dibentuk

Rolled fondant memiliki karakteristik elastis yang lentur, sehingga mudah dibentuk seperti pada mainan anak-anak (*playdough*/plastisin) (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013:21). Kemudahan dibentuk untuk *rolled fondant* adalah suatu hal yang mudah dikerjakan dan tidak memerlukan banyak tenaga untuk membentuk *rolled fondant* menjadi bentuk yang diinginkan. Untuk mengetahui kemudahan apakah *rolled fondant* mudah untuk dibentuk maka dibuatlah yang

berbentuk kubus, persegi panjang, lingkaran maupun kerucut hingga hasil akhirnya kedua produk *rolled fondant* dibentuk menjadi lingkaran bola.

5) Stabilitas Bentuk

Stabilitas bentuk pada *rolled fondant* adalah kestabilan *rolled fondant* setelah dibentuk sesuai dengan ketentuan, yaitu berbentuk bulat lingkaran bola. Kemudian *rolled fondant* ditegakkan untuk melihat kekokohan produk yang dihasilkan.

2.2 Kerangka Pemikiran

Rolled fondant merupakan bahan menghias kue yang banyak digunakan saat ini. *Rolled fondant* memiliki banyak keunggulan jika dibandingkan dengan bahan pelapis dekorasi lainnya. Keunggulan *rolled fondant* adalah teksturnya yang elastis, mudah dibentuk, memiliki warna dasar berwarna putih sehingga dapat diberi warna sesuai dengan keinginan dan mudah digunakan.

Harga jual *rolled fondant* yang siap pakai relatif lebih mahal, maka salah satu cara untuk menekan biaya produksi dengan membuat *rolled fondant* sendiri dengan kualitas yang sama seperti *rolled fondant* yang dijual di toko-toko bahan kue. Biaya bahan baku untuk membuat *rolled fondant* jika digunakan secara berkelanjutan mencapai 50% dari harga *rolled fondant* yang dijual di toko bahan kue.

Bahan dasar yang digunakan untuk *rolled fondant* adalah gula halus (*icing sugar*), bahan pengikat menggunakan *gelatin* bubuk, dan bahan cairan menggunakan air, *glucose liquid*, *glycerin*. Bahan pengikat sangat diperlukan agar

rolled fondant yang dihasilkan dapat dibentuk dengan mudah dan tetap dapat berdiri kokoh.

Gelatin yang digunakan sebagai bahan pengikat pada *rolled fondant* berasal dari daging dan tulang sapi, tulang rawan, urat dan jaringan-jaringan lainnya, dapat juga terbuat dari kulit babi. Akibat dari beredarnya *gelatin* yang terbuat dari babi menyebabkan keraguan dalam menggunakan *gelatin*. Oleh karena itu diperlukan bahan pengikat alternatif lain sebagai pengganti *gelatin*. Dalam penelitian pembuatan *rolled fondant*, bahan pengikat yang digunakan adalah CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) untuk dibandingkan perbedaannya dengan *rolled fondant* dengan bahan pengikat semula yaitu *gelatin*.