

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Berdasarkan pada hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, maka di tetapkan bahwa analisis perbedaan kualitas *rolled fondant* yang dinilai dari penggunaan bahan pengikat *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Hasil penelitian yang akan dijabarkan merupakan hasil analisis pengolahan data yang dilakukan secara deskriptif yang terbaik dari hasil uji organoleptik. Produk *rolled fondant* dengan penggunaan bahan pengikat *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) telah melalui pengujian kepada 7 orang panelis terlatih yaitu empat panelis dosen ahli Program Studi Pendidikan Tata Boga, satu panelis ahli *Chef De Partie Pastry* Hotel Ciputra Jakarta, satu panelis ahli *Commis III* Hotel Ciputra Jakarta, dan satu panelis ahli pemilik toko kue *Javana Cake*. Penilaian meliputi aspek tekstur yang ditinjau dari elastisitas, kecepatan dalam mencampur warna, kecerahan warna, kemudahan dibentuk dan stabilitas bentuk.

4.1.1 Formula Yang Digunakan

Pada penelitian ini menggunakan *rolled fondant* yang telah melalui proses penelitian sebelumnya dan sudah melalui pengujian validitas oleh empat dosen pastry dan dekorasi kue sebagai panelis ahli dan tabel berikut ini adalah formula *rolled fondant* dengan bahan pengikat yang berbeda, yaitu *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*).

A. Formula Terbaik *Rolled Fondant Gelatin*

Formula terbaik *rolled fondant gelatin* terdiri dari *icing sugar* 100%, *gelatin* 2%, air 9,5%, *glucose liquid* 9,5%, dan *glyserin* 2,5%. Tahap awal proses pembuatan dengan cara mempersiapkan terlebih dahulu keperluan bahan dan alat yang akan diperlukan untuk membuat *rolled fondant gelatin*. Semua bahan ditimbang dengan baik dan alat-alat dipersiapkan. Tahapan kedua adalah mencampurkan *gelatin* dan air yang kemudian dilarutkan melalui proses pemanasan hingga *gelatin* larut. Tahapan ketiga mencampurkan kembali larutan *gelatin* dengan *glucose liquid* dan *glyserin* sambil diaduk hingga rata. Hasil pelarutan bahan cairan, lalu ditambahkan sedikit demi sedikit *icing sugar* sambil diuleni hingga *icing sugar* habis. Setelah adonan *rolled fondant* tidak terlalu lengket ditangan, bentuk bulat dan kemas menggunakan plastik *wrapping* dan plastik kemasan. Kemas dalam tempat tertutup rapat. *Rolled fondant gelatin* untuk siap digunakan.

B. Formula Terbaik *Rolled Fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)*

Formula terbaik *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* terdiri dari *icing sugar* 100%, CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) 0,5%, air 9,5%, *glucose liquid* 9,5%, dan *glyserin* 2,5%. Tahap awal proses pembuatan dengan cara mempersiapkan terlebih dahulu keperluan bahan dan alat yang akan diperlukan untuk membuat *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)*. Semua bahan ditimbang dengan baik dan alat-alat dipersiapkan. Tahapan kedua adalah mencampurkan air, *glucose liquid* dan *gliserin* yang kemudian dilarutkan melalui proses pemanasan hingga bahan cairan larut. Tahapan ketiga taburi bubuk CMC

(Carboxymethyl Cellulose) sedikit demi sedikit di atas campuran larutan sambil diaduk hingga rata dan mengental. Hasil pelarutan bahan cair dan CMC *(Carboxymethyl Cellulose)* ini kemudian ditambahkan sedikit demi sedikit *icing sugar* sambil diuleni hingga *icing sugar* habis. Setelah adonan *rolled fondant* tidak terlalu lengket ditangan, bentuk bulat dan kemas menggunakan plastik *wrapping* dan plastik kemasan. Kemas kembali dalam tempat tertutup rapat. *Rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* siap untuk digunakan.

4.1.2 Hasil dan Pembahasan

Data hasil pengujian validitas dari panelis ahli dilakukan dengan menggunakan penilaian deskriptif terhadap aspek elastisitas, kecepatan dalam mencampur warna, kecerahan warna, kemudahan dibentuk dan stabilitas bentuk. hasil penelitian akan diuraikan sebagai berikut ini:

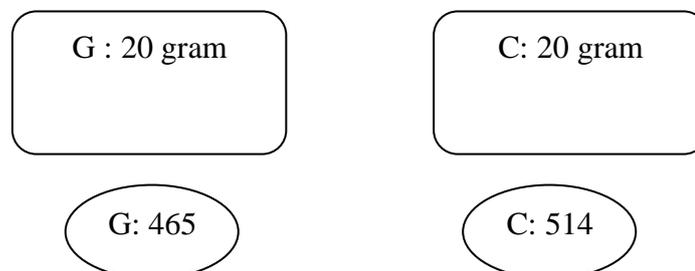
4.1.2.1 Elastisitas

1) Pengertian Elastisitas

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. Perlakuan yang dilakukan dengan cara ditarik, jika setelah ditarik kembali ke posisi awal maka disebut elastis.

2) Cara Menguji *Rolled Fondant* Selama Pengujian Produk

Selama pengambilan data, penyajian produk untuk dianalisis oleh panelis ahli dilakukan dengan cara berikut ini dan dapat dilihat pada gambar dibawah ini



Gambar 4.1 Ilustrasi Penyajian Produk

Pada setiap panelis ahli diberikan dua contoh produk *rolled fondant* dengan bahan pengikat yang berbeda. Masing-masing produk memiliki ukuran berat yang sama yaitu 20 gram. Kedua produk ini diletakkan di hadapan panelis ahli dengan meletakkan produk dengan kode 465 di bagian kiri, sedangkan produk dengan kode 514 diletakkan di bagian kanan. Semua kemasan yang melindungi produk dibuka dan diletakkan pada masing-masing tempat yang telah disediakan.

Sebelum diuji panelis ahli menguleni produk terlebih dahulu hingga produk lebih lunak dan mempermudah pengujiannya (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013:47). Kemudian masing-masing produk di tarik berlawanan arah hingga produk terputus dititik tertentu.

3) Hasil Uji Validitas Dari Panelis Ahli Pada Aspek Elastisitas

Pengujian yang telah dilakukan oleh tujuh panelis ahli telah memperoleh hasil yang menguji tentang elastisitas kedua produk *rolled fondant*. Hasil uji yang diperoleh dari validasi tujuh panelis ahli adalah sebagai berikut:

a) Hasil Validasi *Rolled Fondant Gelatin* Dengan Kode 465

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek elastisitas adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang elastis” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil

validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat gelatin “kurang elastis” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat gelatin “kurang elastis” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk ini (kode 465) teksturnya yang biasanya saya gunakan untuk menutupi permukaan *wedding cake* sebagai bahan pelapis. Formula 465 sudah tepat untuk tekstur kekerasannya. Biasanya resep-resep *rolled fondant* dari luar kebanyakan menggunakan *gelatin* sebagai bahan pengikatnya baik sebagai cokelat dekorasi atau lain sebagainya pasti menggunakan *gelatin* untuk mengikatnya. Produk ini (kode 465) bisa langsung untuk dekor, rapih dan apabila didiamkan sebentar maka akan mudah mengeras dan siap untuk digunakan. Kode 465 tergolong elastis, kelenturannya bagus dan mudah digunakan, tetapi kelemahannya agar *rolled*

fondant tidak cepat mengeras maka perlu di bungkus dengan plastik *wrapping* dan produk ini lebih terlihat kokoh sebagai bahan pelapis”.

- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk kode 465 teksturnya lebih kasar dan terputus-putus bila ditarik”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang elastis” tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk dengan kode 465 tergolong kurang elastis bila dibandingkan dengan produk kode 514”.

b) Hasil Validasi *Rolled Fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Dengan Kode 514

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek elastisitas adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “jika saya menggunakan produk ini (kode 514) terasa lunak sekali, kalau saya gunakan untuk menutupi *cake* dengan formula jenis ini saya harus banyak menambahkan dengan *icing sugar*/gula halus dan maizena, setelah itu baru bisa saya gunakan. Apabila digiling/ditipiskan akan turun atau jatuh, jika tidak ditambahkan *icing sugar* atau maizena. Jika terlalu banyak menambahkan *icing sugar*/maizena lama

kelamaan akan jadi getas atau mudah pecah. Produk ini (kode 514) memang awet dan mudah dibentuk tetapi akan lama mengerasnya. Dekor kue untuk menutupi suatu *cake* perlu waktu lama untuk siap dipakainya. Selain itu apabila kita membuat *cake* partai ukuran besar bisa lama digunakan. Terkadang jika saya mendapatkan *rolled fondant* dari pemasok bahan kue (Hotel Ciputra Jakarta) dengan merek *Carma Massa Ticcino* teksturnya seperti ini (kode 514), akhirnya saya tambahkan putih telur lagi, *icing sugar*, dan maizena, setelah kerasnya sesuai dengan yang saya inginkan (kode 465) baru kemudian saya gunakan untuk mendekor kue. Terkadang bagi orang-orang hotel yang tidak mengetahui, maka akan tetap menggunakan *rolled fondant* dengan tekstur lunak seperti ini. Seperti kemarin *rolled fondant* banyak digunakan untuk membentuk kelinci paskah, dan acara lainnya. Jika si pemakai tidak memiliki pengetahuan yang baik tentang *rolled fondant* maka akan asal saja menggunakan *rolled fondant* yang lunak untuk dekorasi, maka hasilnya *rolled fondant* akan basah saat digunakan. Hal ini berbeda sekali jika si pemakai memiliki pengetahuan yang baik tentang *rolled fondant*, jika menemukan *rolled fondant* dengan tekstur yang lunak seperti ini maka akan menambahkan *icing sugar*/maizena saat diuleni kembali supaya *rolled fondant* tidak basah lagi dan hasilnya akan kering. Apalagi jika menggunakan pewarna yang mengandung air akan menghasilkan *rolled fondant* yang semakin lembek. Kode 514 sama elastisnya, tetapi apabila untuk membuat *cake-cake* berukuran besar tidak bisa menggunakan *rolled fondant* dengan kode 514 sebagai bahan pelapisnya, jika digiling akan turun karena teksturnya yang lentur sehingga tidak terlihat kokoh sebagai bahan pelapis *cake*”.

- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta dan pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk tingkat elastisitas sangat elastis produk 514 dibanding dengan produk 465 dan teksturnya lebih kasar selain itu produk 514 lebih lentur”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “elastis” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk 514 tergolong elastis bila dibandingkan dengan produk 465”.

Tabel 4.1 Validasi Panelis Ahli

Aspek Penilaian Tekstur	Skala Penilaian	<i>Gelatin</i>	CMC
		Σ Panelis	Σ Panelis
Elastisitas	Sangat Elastis	-	2
	Elastis	3	5
	Agak Elastis	-	-
	Kurang Elastis	4	-
	Tidak Elastis	-	-

Pada tabel di atas hasil penelitian untuk aspek elastisitas dengan penggunaan bahan pengikat yang berbeda yaitu *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Tiga panelis dari tujuh panelis menyatakan bahwa *rolled fondant gelatin* memiliki nilai elastisitas yang sudah sesuai dengan aspek yang diteliti, sedangkan empat panelis lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai elastisitasnya adalah kurang elastis, sehingga tidak sesuai dengan yang diinginkan.

Pada produk *rolled fondant CMC* dua panelis ahli menyatakan bahwa *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* nilai elastisitasnya adalah sangat elastis, sedangkan lima panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* nilai elastisitasnya adalah elastis, sehingga sudah sesuai dengan aspek yang diteliti.

Hasil penelitian ini sudah sesuai dengan salah satu aspek karakteristik *rolled fondant* yaitu elastisitas yang dapat diuji 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 (Coward. S, 1987). 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, 2013:46).

Hasil penelitian mengenai elastisitas *rolled fondant* menyatakan bahwa *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* belum memenuhi karakteristik elastis, tetapi kepadatan/kekerasan *rolled fondant gelatin* cocok digunakan sebagai bahan *icing*/pelapis kue. Sedangkan *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sudah memenuhi karakteristik elastis, tetapi untuk kelenturan *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* tidak cocok digunakan sebagai bahan *icing*/pelapis kue. Hal ini karena *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) terlalu lunak, jika menginginkan kepadatan/kekerasan yang sama dengan *rolled fondant gelatin* diperlukan bahan tambahan seperti *icing sugar* atau maizena yang lebih banyak. Tetapi *Rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* memiliki kelemahan yaitu sedikit lengket sehingga memerlukan sedikit bahan tambahan yaitu *icing sugar* atau maizena selama menguleni diawal pengujian.

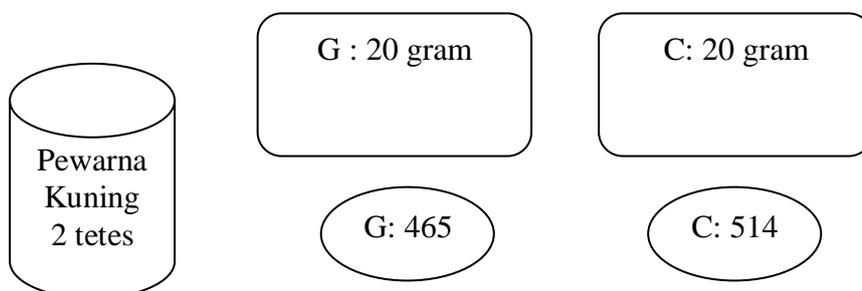
4.1.2.2 Kecepatan Mencampur Warna

1) Pengertian Kecepatan Mencampur Warna

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia, pengertian kecepatan adalah waktu yang digunakan untuk menempuh jarak tertentu. Menurut KBBI, mencampur adalah menyatukan atau mengumpulkan supaya menjadi satu atau tidak terpisah. 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.

2) Cara Menguji *Rolled Fondant* Selama Pengujian Produk

Panelis ahli diberikan pewarna makanan berwarna kuning berjenis *oil base*. Setiap produk *rolled fondant* dengan berat 20 gr diberikan 2 tetes pewarna setara 0,05 gram. Kemudian masing-masing *rolled fondant* diuleni hingga warna tercampur dengan baik dan rata dalam hitungan waktu 10 detik. Panelis ahli diminta untuk menganalisis perbedaan produk manakah yang lebih cepat dalam mencampurkan warna.



Gambar 4.2 Ilustrasi Penyajian Produk

3) Hasil Uji Validitas Panelis Ahli Pada Aspek Kecepatan Mencampur Warna

Pengujian yang telah dilakukan oleh tujuh panelis ahli telah memperoleh hasil yang menguji tentang kecepatan mencampur warna kedua produk *rolled fondant*.

Hasil uji yang diperoleh dari validasi tujuh panelis ahli adalah sebagai berikut:

a) Hasil Validasi *Rolled Fondant Gelatin* Dengan Kode 465

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek kemudahan mencampur warna adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “agak cepat” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang cepat” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang cepat” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “cepat” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “agak cepat” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk warna dasar (sebelum diberi pewarna) saya lebih suka ini (kode 465) karena lebih putih bersih dibandingkan kode 514. Kecepatan dalam mencampurkan warna untuk kode 465 agak cepat karena teksturnya lebih kering dan agak lama jika diuleni. Jika untuk usaha dagang maka akan dipilih yang seperti ini (kode 465) karena keperluan orang berbeda-beda. Kode 465 cocok digunakan sebagai bahan pelapis, sedangkan kode 514 cocok digunakan untuk bahan *ornament* hiasan *cake*. Untuk kecepatan mencampurkan warna kode 465 agak cepat, tetapi lebih cepat produk dengan kode 514 karena lebih mudah untuk diuleni”.
- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “agak cepat” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “warna dasar produk 465 lebih putih bersih bila dibandingkan produk 514 dan saat dicampurkan dengan pewarna makanan agak cepat karena teksturnya yang sedikit keras dan mudah patah”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang cepat” tidak

memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk dengan kode 465 kurang cepat dalam pencampuran warnanya bila dibandingkan produk dengan kode 514”.

b) Hasil Validasi *Rolled Fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Dengan Kode 514

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek kemudahan mencampur warna adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “cepat” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “agak cepat” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “cepat” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC

(*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat cepat” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “cepat” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk warna dasar kode 514 putih tetapi berbeda bila dibandingkan dengan kode 465, karena kode 465 lebih putih bersih. Kecepatan mencampur warnanya cepat 514 karena lebih banyak mengandung air, sehingga lebih lunak dan mudah untuk diuleni. Perlu diperhatikan penggunaan warnanya jika terlalu banyak akan semakin lunak *rolled fondant*, sehingga *rolled fondant* perlu ditambahkan kembali dengan *icing sugar* atau maizena. Setelah melewati batas pemakaian *icing sugar* atau maizena akan berdampak pada *rolled fondant* yang mudah pecah dan mudah putus”.
- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta dan pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “cepat” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “warna dasar produk kode 514 putih bening, dan kecepatan mencampur warnanya sudah tergolong cepat”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta

menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat cepat” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk kode 514 lebih/sangat cepat dalam mencampurkan warna bila dibandingkan dengan produk kode 465”.

Tabel 4.2 Validasi Panelis Ahli

Aspek Penilaian Tekstur	Skala Penilaian	<i>Gelatin</i>	CMC
		Σ Panelis	Σ Panelis
Kecepatan Dalam Mencampur Warna	Sangat Cepat	-	1
	Cepat	1	5
	Agak Cepat	3	1
	Kurang Cepat	3	-
	Tidak Cepat	-	-

Pada tabel di atas hasil penelitian untuk aspek kecepatan mencampur warna dengan penggunaan bahan pengikat yang berbeda yaitu *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Satu panelis dari tujuh panelis menyatakan bahwa *rolled fondant gelatin* memiliki nilai kecepatan mencampur warna adalah “cepat” yang sudah sesuai dengan aspek yang diteliti. Tiga panelis menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai kecepatan mencampur warna adalah “agak cepat”, sehingga masih sesuai dengan aspek yang diteliti. Sedangkan pada tiga panelis lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai kecepatan mencampur warna adalah “tidak cepat”, sehingga sudah tidak sesuai dengan aspek yang ingin diteliti.

Pada produk *rolled fondant* CMC satu panelis ahli menyatakan bahwa *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) nilai kecepatan mencampur warnanya

adalah “sangat cepat”, sedangkan lima panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) nilai kecepatan mencampur warna adalah cepat, sehingga sudah sesuai dengan aspek yang diteliti. Satu panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) nilai kecepatan mencampur warna adalah agak cepat sehingga masih sesuai dengan aspek yang diteliti.

Penelitian ini sudah sesuai dengan salah satu aspek karakteristik *rolled fondant* yaitu kecepatan mencampur warna yang dihitung sesuai dengan waktu yang ditentukan yaitu 10 detik untuk mencampurkan warna *rolled fondant* dengan berat 20 gram setiap produknya.

Hasil penelitian mengenai kecepatan mencampur warna pada *rolled fondant* menyatakan bahwa *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* belum memenuhi karakteristik tentang kecepatan mencampurkan warna, tetapi saat panelis ahli mengamati warna dasar *rolled fondant gelatin* memiliki warna putih bersih. Kesulitan yang dialami dalam mencampurkan warna pada *rolled fondant gelatin* karena kepadatan/kekerasannya sehingga panelis ahli agak kesulitan mencampurnya. Sedangkan *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sudah memenuhi salah satu karakteristik kecepatan mencampurkan warna. Teksturnya yang lunak dan lentur membuat panelis ahli lebih mudah untuk mencampurnya. Tetapi *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) memiliki kelemahan yaitu *rolled fondant* terasa sedikit lengket setelah ditambahkan pewarna sehingga memerlukan sedikit bahan tambahan yaitu maizena atau *icing sugar* selama mencampurkan warna. Hal ini terjadi karena sedikit perbedaan antara *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl*

Cellulose) walaupun keduanya sama-sama pengental, penstabil tetapi dapat dilihat dari hasil *rolled fondant* yang dibuat bahwa *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* lebih kering dibandingkan dengan *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) yang terasa sedikit basah.

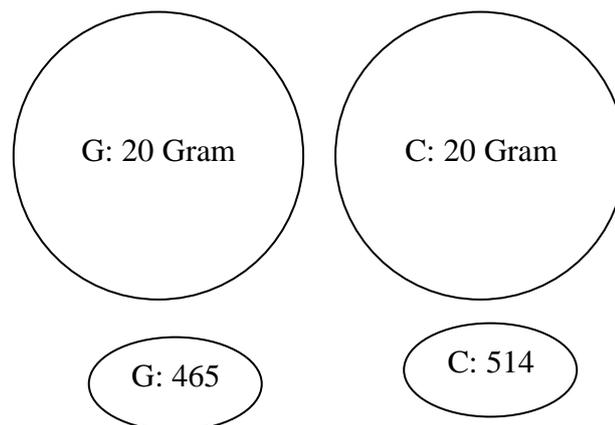
4.1.2.3 Kecerahan Warna

1) Pengertian Kecerahan Warna

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia kecerahan adalah hal (keadaan) cerah; kejernihan. Kecerahan warna adalah suatu keadaan dimana pewarna yang telah dibubuhi menghasilkan suatu warna yang cerah (Panduan untuk Pemula Dekorasi Cake, 2005:30).

2) Cara Menguji Kecerahan Warna *Rolled Fondant* Selama Pengujian Produk

Panelis ahli diinstruksikan untuk mengamati dan membandingkan kedua jenis produk yang telah diberikan pewarna kuning dan dicampurkan untuk mengetahui tingkat kecerahannya dengan menggunakan indera penglihatan. Berat *rolled fondant* yang digunakan sebesar 20 gram masing-masing produk dan diberi pewarna sebanyak dua tetes dimasing-masing produk dengan jenis pewarna *oil base*. Setelah melakukan pengamatan, panelis ahli mengisi lembar penilaian produk sesuai dengan yang panelis inginkan.



Gambar 4.3 Ilustrasi Penyajian Produk

3) Hasil Uji Validitas Panelis Ahli Pada Aspek Kecerahan Warna

Pengujian yang telah dilakukan oleh tujuh panelis ahli telah memperoleh hasil yang menguji tentang kecerahan warna kedua produk *rolled fondant*. Hasil uji yang diperoleh dari validasi tujuh panelis ahli adalah sebagai berikut:

a) Hasil Validasi *Rolled Fondant Gelatin* Dengan Kode 465

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek kecerahan warna adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Produk *rolled fondant* dengan kode 465 ini warna terlihat lebih putih bersih dibandingkan dengan produk *rolled fondant* dengan kode 514.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang cerah” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil

validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang cerah” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “kandungan air dalam produk 465 lebih sedikit, sehingga warna yang dihasilkan tidak cerah atau kurang cerah. Penggunaan *gelatin* yang bersifat mengikat, sehingga produk *rolled fondant* tidak basah. *Rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* tidak perlu lagi diberikan tambahan maizena saat mengulennya. Untuk warna, bagi saya warnanya kurang cerah. Oleh karena itu kita perlu memberi tambahan pewarna lagi agar warna bisa sama cerahnya dengan produk 514”.
- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “agak cerah” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “lebih memilih produk dengan kode 514 karena warna lebih cerah”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “agak cerah” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

b) Hasil Validasi *Rolled Fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Dengan Kode 514

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek kecerahan warna adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514

hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “cerah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “karena kandungan air dalam produk dengan kode 514 lebih banyak dibandingkan produk 465, sehingga warna yang dihasilkan lebih cerah. Tekstur produk 514 tetap lunak dan lembek karena kandungan air yang terdapat di dalamnya lebih banyak. Kemungkinan penggunaan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) itu yang membuat produk tetap basah. Pada saat diberi warna produk 514 perlu diberi penambahan maizena beberapa kali agar tidak lengket dan *rolled fondant* dapat cepat kaku. Untuk produk 514, bagi saya warnanya cerah. Standar warna yang sesuai seharusnya seperti ini (produk 514) yang memiliki patokan tidak terlalu kuning sekali maupun pucat sekali juga tidak sehingga sudah pas warnanya”.

- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat cerah” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk kode 514 sangat cerah, walaupun perbandingan penggunaan pewarnaanya sama”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*)

“cerah” sehingga memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk dengan kode 514 memiliki warna yang cerah jika dibandingkan dengan produk kode 465”.

Tabel 4.3 Validasi Panelis Ahli

Aspek Penilaian Tekstur	Skala Penilaian	<i>Gelatin</i>	CMC
		Σ Panelis	Σ Panelis
Kecerahan Warna	Sangat Cerah	-	4
	Cerah	3	3
	Agak Cerah	2	-
	Kurang Cerah	2	-
	Tidak Cerah (Pucat)	-	-

Pada tabel di atas hasil penelitian untuk aspek kecerahan warna dengan penggunaan bahan pengikat yang berbeda yaitu *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Tiga panelis dari tujuh panelis menyatakan bahwa *rolled fondant gelatin* memiliki nilai kecerahan warna adalah “cerah” yang sudah sesuai dengan aspek yang diteliti. Dua panelis lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai kecerahan warna adalah “agak cerah”, sehingga masih sesuai dengan aspek yang diteliti. Sedangkan pada dua panelis lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai kecerahan warna adalah “tidak cerah”, sehingga sudah tidak sesuai dengan aspek yang ingin diteliti.

Pada produk *rolled fondant* CMC empat panelis ahli menyatakan bahwa *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) nilai kecerahan warna adalah “sangat cerah”, sedangkan tiga panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) nilai kecerahan warna adalah cerah, sudah sesuai dengan aspek yang diteliti.

Penelitian ini sudah sesuai dengan salah satu aspek karakteristik *rolled fondant* yaitu kecerahan warna dimana pewarna yang telah dibubuhi menghasilkan suatu warna yang cerah (Panduan untuk Pemula Dekorasi Cake, 2005:30).

Hasil penelitian mengenai kecerahan warna pada *rolled fondant* menyatakan bahwa *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* belum memenuhi karakteristik tentang kecerahan warna, karena warna yang dihasilkan berwarna kuning pucat. Agar *rolled fondant gelatin* mendapatkan warna yang serupa dengan *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* memerlukan sedikit lebih banyak pewarna. Sedangkan *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *CMC (Carboxymethyl Cellulose)* sudah memenuhi salah satu karakteristik kecerahan warna. Warna yang dihasilkan dari *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* terlihat lebih cerah satu tingkat dari *rolled fondant gelatin*. Terdapat perbedaan yang signifikan pada kecerahan warna kedua produk *rolled fondant* ini.

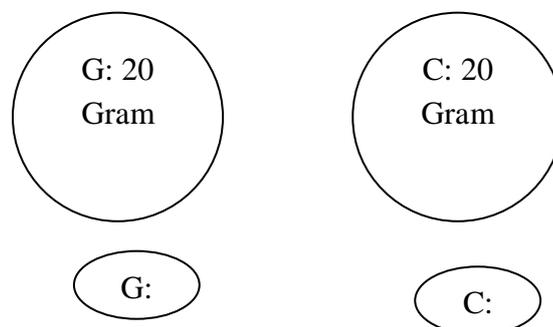
4.1.2.4 Kemudahan Dibentuk

1) Pengertian Kemudahan Dibentuk

Menurut KBBI arti kemudahan adalah hal (sifat) mudah; keadaan mudah. Sehingga arti kemudahan dibentuk untuk *rolled fondant* adalah suatu hal yang mudah dikerjakan dan tidak memerlukan banyak tenaga untuk membentuk *rolled fondant* menjadi bentuk yang diinginkan. *Rolled fondant* memiliki karakteristik elastis yang lentur, sehingga mudah dibentuk seperti pada mainan anak-anak (*playdough/plastisin*) (Fatmah Bahalwan dan Tim NCC, 2013:21)

2) Cara Menguji Kemudahan Dibentuk Pada *Rolled Fondant* Selama Pengujian

Panelis ahli diberikan kebebasan untuk membuat bentuk yang diinginkan. Bentuk-bentuk yang dibuat oleh panelis ahli ada yang berbentuk kubus, persegi panjang, lingkaran maupun kerucut, hingga hasil akhirnya panelis diminta untuk membentuk kedua produk *rolled fondant* menjadi bentuk lingkaran bola sebagai contoh untuk membandingkan. Setelah panelis ahli melakukan pengamatan, lalu panelis ahli mengisi lembar penilaian produk sesuai dengan keinginan panelis.



Gambar 4.4 Ilustrasi Penyajian Produk

3) Hasil Uji Validitas Panelis Ahli Pada Aspek Kemudahan Dibentuk

Pengujian yang telah dilakukan oleh tujuh panelis ahli telah memperoleh hasil yang menguji tentang kemudahan dibentuk kedua produk *rolled fondant*. Hasil uji yang diperoleh dari validasi tujuh panelis ahli adalah sebagai berikut:

a) Hasil Validasi *Rolled Fondant Gelatin* Dengan Kode 465

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek kemudahan dibentuk adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “agak mudah” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “tidak mudah” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “agak mudah” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk kecepatan pemakaian sebagai bahan pelapis *cake* saya memilih ini (kode 465). Bagi saya kemudahan dibentuk untuk kode 465 mudah”.
- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “kode 465 agak keras untuk dibentuk”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “sangat mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk kemudahan dibentuk produk 465 lebih mudah dibentuknya”.

b) Hasil Validasi *Rolled Fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Dengan Kode 514

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek kemudahan dibentuk adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514

hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk kemudahan dibentuknya saya lebih memilih ini (kode 514) karena lebih lentur dan tidak keras. Untuk *ornament* cocok menggunakan ini (kode 514) karena lentur dan luwes. Untuk kemudahan dibentuknya kode 514 sangat mudah bagi saya”.

- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat mudah” sehingga masih memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “kemudahan dibentuknya tetap 514 yang sangat mudah untuk dibentuk”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “mudah” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “produk kode 514 mudah dibentuk tetapi produk kode 465 lebih disukai karena sangat mudah untuk membentuknya”.

Tabel 4.4 Validasi Panelis Ahli

Aspek Penilaian Tekstur	Skala Penilaian	Gelatin	CMC
		Σ Panelis	Σ Panelis
Kemudahan Dibentuk	Sangat Mudah	1	4
	Mudah	2	3
	Agak Mudah	3	
	Kurang Mudah		
	Tidak Mudah	1	

Pada tabel di atas hasil penelitian untuk aspek kemudahan dibentuk dengan penggunaan bahan pengikat yang berbeda yaitu *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Satu panelis dari tujuh panelis menyatakan bahwa *rolled fondant gelatin* memiliki nilai kemudahan dibentuk adalah “sangat mudah”, dua panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant gelatin* memiliki nilai kemudahan dibentuk adalah “mudah” yang sudah sesuai dengan aspek yang diteliti. Tiga panelis lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai kemudahan dibentuknya adalah “agak mudah”, sehingga masih sesuai dengan aspek yang diteliti. Sedangkan pada satu panelis lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai kemudahan dibentuk adalah “tidak mudah”, sehingga sudah tidak sesuai dengan aspek yang ingin diteliti.

Pada produk *rolled fondant CMC* empat panelis ahli menyatakan bahwa *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* nilai kemudahan dibentuk adalah “sangat mudah”, dan tiga panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant CMC (Carboxymethyl Cellulose)* nilai kemudahan dibentuk adalah mudah, sudah sesuai dengan aspek yang diteliti.

Penelitian ini sudah sesuai dengan salah satu aspek karakteristik *rolled fondant* yaitu kemudahan dibentuk berdasarkan proses pembentukannya.

Hasil penelitian mengenai kemudahan dibentuk pada *rolled fondant* menyatakan bahwa *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* belum memenuhi karakteristik tentang kemudahan dibentuk, karena kepadatan/kekerasannya lebih cocok jika digunakan sebagai bahan *icing*/pelapis kue. Sedangkan *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sudah memenuhi karakteristik tentang kemudahan dibentuk, teksturnya yang lentur, elastis, lunak dan kokoh sangat cocok digunakan sebagai hiasan ornamen seperti hiasan pinggiran, hiasan 2D, hiasan 3D, hiasan figurin dan lain sebagainya.

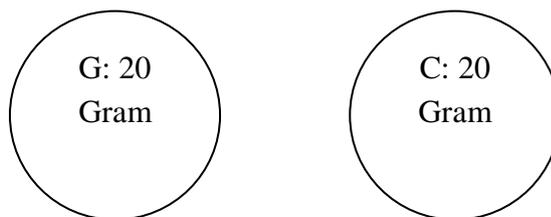
4.1.2.5 Stabilitas Bentuk

1) Pengertian Stabilitas Bentuk

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) arti kata stabilitas adalah kemantapan; kestabilan; keseimbangan. Pengertian stabilitas bentuk pada *rolled fondant* adalah kestabilan *rolled fondant* setelah dibentuk sesuai dengan ketentuan yang telah diberikan

2) Cara Menguji Stabilitas Bentuk Selama Pengujian

Cara menguji stabilitas bentuk *rolled fondant* dengan membentuk kedua produk *rolled fondant* yang telah ditentukan yaitu bentuk lingkaran.



Gambar 4.5 Ilustrasi Penyajian Produk

Kemudian *rolled fondant* ditegakkan untuk melihat kekokohan produk yang dihasilkan. Panelis ahli diminta untuk menilai kedua produk tersebut yang manakah lebih kokoh. Hasil pengamatan kemudian dituliskan ke lembar penilaian produk.

3) Hasil Uji Validitas Panelis Ahli Pada Aspek Stabilitas Bentuk

Pengujian yang telah dilakukan oleh tujuh panelis ahli telah memperoleh hasil yang menguji tentang stabilitas bentuk kedua produk *rolled fondant*. Hasil uji yang diperoleh dari validasi tujuh panelis ahli adalah sebagai berikut:

a) Hasil Validasi *Rolled Fondant Gelatin* Dengan Kode 465

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek stabilitas bentuk adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “tidak kokoh (mudah patah)” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kurang kokoh” sehingga tidak memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “sangat kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli

juga menyatakan bahwa “jadi untuk stabilitas bentuk produk kode 465 lebih cepat bentuk jadinya dan cepat dipakainya. Produk kode 465 sangat kokoh apalagi jika digunakan untuk melapisi wedding cake dalam partai besar untuk membuat pitanya akan lebih kaku dan cepat kering. Dari kedua produk ini saya lebih memilih ini (kode 465), sebagai orang professional akan lebih memilih produk 465 untuk digunakan, karena sudah ahli dan produk sesuai dengan yang diinginkan.”.

- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “sangat kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “untuk stabilitas bentuk saya lebih suka ini (produk 465) karena ini masih ada lentur-lenturnya sehingga tidak mudah roboh”.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

b) Hasil Validasi *Rolled Fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) Dengan Kode 514

Hasil validasi tujuh panelis ahli memberikan penilaian pada produk *rolled fondant* ditinjau dari aspek stabilitas bentuk adalah sebagai berikut:

- 1) Panelis dosen ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc selaku dosen ahli *pastry* dan dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514

hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.

- 2) Panelis dosen ahli yaitu Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 3) Panelis dosen ahli yaitu Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes selaku dosen ahli *pastry* menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 4) Panelis dosen ahli yaitu Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli dekorasi kue menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 5) Panelis Ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “kalau menggunakan produk 514 agak lama bentuknya karena agak lunak atau lembeknya itu. Sehingga penilaian produk 514 tergolong kokoh, karena memerlukan proses

pengeringan dengan mengangin-anginkannya terlebih dahulu agar cepat kering. Apalagi jika digunakan untuk membuat wedding cake dalam partai besar, produk ini akan mudah patah dan tidak cepat keringnya. Bagi orang pemula dapat menggunakan produk ini (kode 514) untuk awalnya”.

- 6) Panelis Ahli yaitu Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*.
- 7) Panelis Ahli yaitu Luwes Maretha selaku pemilik usaha toko kue *Javana Cake* di Harapan Jaya dan alumni lulusan D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 hasil validasinya adalah *rolled fondant* dengan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) “sangat kokoh” sudah memenuhi salah satu karakteristik *rolled fondant*. Panelis ahli juga menyatakan bahwa “stabilitas bentuk yang lebih kokoh bagi saya produk kode 514”.

Tabel 4.5 Validasi Panelis Ahli

Aspek Penilaian Tekstur	Skala Penilaian	Gelatin	CMC
		Σ Panelis	Σ Panelis
Stabilitas Bentuk	Sangat Kokoh	2	2
	Kokoh	3	5
	Agak Kokoh	-	-
	Kurang Kokoh	1	-
	Tidak Kokoh (Mudah Patah)	1	-

Pada tabel di atas hasil penelitian untuk aspek stabilitas bentuk dengan penggunaan bahan pengikat yang berbeda yaitu *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*). Dua panelis dari tujuh panelis menyatakan bahwa *rolled fondant gelatin* memiliki nilai stabilitas bentuk adalah “sangat kokoh”, tiga panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant gelatin* memiliki nilai stabilitas bentuk adalah “kokoh” yang sudah sesuai dengan aspek yang diteliti. Sedangkan satu panelis lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai stabilitas bentuknya adalah “kurang kokoh”, dan satu panelis ahli lainnya menyatakan bahwa untuk *rolled fondant gelatin* nilai stabilitas bentuk adalah “tidak kokoh (mudah patah)”, sehingga sudah tidak sesuai dengan aspek yang ingin diteliti.

Pada produk *rolled fondant* CMC dua panelis ahli menyatakan bahwa *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) nilai stabilitas bentuk adalah “sangat kokoh”, dan lima panelis ahli lainnya menyatakan bahwa *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) nilai stabilitas bentuk adalah kokoh, sudah sesuai dengan aspek yang diteliti.

Penelitian ini sudah sesuai dengan salah satu aspek karakteristik *rolled fondant* yaitu stabilitas bentuk yang berarti kata stabilitas adalah kemantapan; kestabilan; keseimbangan. Pengertian stabilitas bentuk pada *rolled fondant* adalah

kestabilan *rolled fondant* setelah dibentuk sesuai dengan ketentuan yang telah diberikan oleh peneliti, yaitu berbentuk bulat.

Hasil penelitian mengenai stabilitas bentuk pada *rolled fondant* menyatakan bahwa *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat *gelatin* sudah memenuhi karakteristik tentang stabilitas bentuknya, karena kekokohan *rolled fondant* yang disebabkan kepadatan/kekerasan *rolled fondant* sehingga waktu pengeringan untuk mengeras dapat lebih cepat. Sedangkan *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sudah memenuhi salah satu karakteristik stabilitas bentuk. Agar *rolled fondant* dapat kokoh diperlukan waktu yang cukup lama untuk proses pengeringannya agar dapat mengeras dengan baik.

4.1.2.6 Penilaian Panelis Ahli Pada Sampel Yang Disukai

Berdasarkan pada penilaian dari para ketujuh panelis ahli menyatakan penilaiannya sebagai berikut:

Tabel 4.6 Penilaian Sampel Yang Disukai

	<i>Gelatin</i>	CMC (<i>Carboxymethyl Cellulose</i>)
Jumlah Panelis Ahli	1	6

Satu panelis ahli yaitu Jumhana selaku *Chef De Partie* bagian *Pastry* Hotel Ciputra Jakarta menyatakan penilaiannya bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 465 menggunakan bahan pengikat *gelatin* adalah produk yang paling disukai. Sedangkan enam panelis ahli yaitu Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc; Guspri Devi Artanti, S.Pd, M.Si; Dra Mutiara Dahlia, M.Kes dan Dra. I G Ayu Ngurah S, MM selaku dosen ahli bagian *pastry* dan dekorasi kue, Budi Supriadi selaku *Commis III* bagian *Bakery* Hotel Ciputra Jakarta dan Luwes Maretha selaku pemilik usaha *Javana Cake* dan alumni D3 Tata Boga Universitas Negeri Jakarta menyatakan penilaiannya bahwa produk *rolled fondant* dengan kode 514 menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) adalah produk yang paling disukai.

4.2 Kelemahan Penelitian

Dalam pelaksanaan penelitian *rolled fondant* dengan bahan pengikat *gelatin* dan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) terdapat kelemahan yaitu:

1. Pada penelitian ini kesulitan yang dihadapi adalah metode mencairkan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dengan jumlah penggunaan yang sama dibandingkan dengan *gelatin*, sehingga penggunaan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dikurangi.
2. Pada penelitian ini kesulitan yang dihadapi adalah saat mencairkan CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) harus ditabur sedikit demi sedikit agar hasil biang *rolled fondant* tidak menggumpal sehingga *rolled fondant* yang dihasilkan akan lebih halus.
3. Pada penelitian ini kesulitan yang dihadapi adalah *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dapat mengeras jika tidak dikemas dengan baik.
4. Pada penelitian ini kesulitan yang dihadapi adalah *rolled fondant* dengan menggunakan bahan pengikat CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) sedikit lebih basah dan lengket, sehingga diperlukan penambahan bahan yang cukup banyak seperti *icing sugar* atau maizena untuk dapat membuat *rolled fondant* CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) lebih kokoh dan tidak lengket.