

4. GAMBARAN UMUM OBYEK PENELITIAN

Penulis menguraikan secara deskriptif hasil wawancara dan pengamatan di kedua obyek penelitian pada bab ini. Hasil analisa deskriptif ini bertujuan untuk lebih memahami sistem pengajaran *pastry* khususnya *Cake Decorating* di Manajemen Perhotelan, dan penjelasan mengenai teknik *Cake Decorating* yang ada di Hotel Grand Hyatt Bali.

4.1. Manajemen Perhotelan U.K. Petra

4.1.1. Sejarah dan Perkembangan

a. Sejarah Manajemen Perhotelan

Program Manajemen Perhotelan secara resmi berdiri pada tanggal 3 September 1996, namun ide pembentukan ini sudah dicetuskan sejak tahun 1993. Hal ini disebabkan adanya beberapa kendala yang harus dihadapi dalam usaha pembentukan ini, yaitu masih belum tersedianya gedung perkuliahan, fasilitas, serta sumber daya manusia (tenaga pengajar). Bantuan dari program Pendidikan Pariwisata yang menyediakan tempat di gedungnya menjadikan program baru ini akhirnya dibuka pada tahun 1996.

Latar belakang yang menjadi pendorong berdirinya program Manajemen Perhotelan ini adalah:

- 1) Perkembangan dan kemajuan dalam bidang bisnis maupun industri, tuntutan pada sektor kepariwisataan di Indonesia, khususnya pada sub sektor perhotelan semakin tinggi dan kompleks. Sub-sektor perhotelan yang senantiasa mengalami kesulitan dalam memperoleh sumber daya manusia yang handal dan peka dalam memadukan antara keterampilan dan pengetahuan ekonomi manajemen secara mendalam.
- 2) Pemerintah bersama dengan masyarakat telah berupaya memenuhi kebutuhan sumber daya manusia yang memadai untuk sektor kepariwisataan melalui berbagai program studi yang ditawarkan, namun berbagai program studi yang

telah ada belum cukup memadai baik secara kualitatif maupun kuantitatif dalam menjawab kebutuhan pada sub sektor perhotelan.

- 3) Keberhasilan mahasiswa program Pendidikan Pariwisata dalam dunia kepariwisataan Surabaya. Hal ini dibuktikan dengan banyaknya lulusan program Pendidikan Pariwisata yang diterima bekerja di agen-agen perjalanan ternama.
- 4) Tingkat kebutuhan dari peminat atau calon mahasiswa untuk berkuliah Manajemen Perhotelan berdasarkan hasil survei yang diadakan di beberapa SMU di Surabaya, antara lain SMU St.Louis, SMU Santa Maria, SMU Petra, dan lain-lain.

b. Perkembangan Manajemen Perhotelan

Awal berdirinya, Manajemen Perhotelan bergabung dengan Pariwisata, namun sejak 15 April 1998 Manajemen Perhotelan mempunyai gedung perkuliahan sendiri, yaitu di gedung yang dahulunya ditempati oleh Jurusan Arsitektur, Gedung A.

Pembangunan gedung perkuliahan ini dibagi menjadi 3 tahap:

- Tahap I : Manajemen Perhotelan masih bergabung dengan Pendidikan Pariwisata. Selama kurang lebih 2 tahun (1996-1998) semua kegiatan Manajemen Perhotelan di gedung B, sambil menunggu persiapan gedung A selesai. Pada tahap ini yang dibangun adalah *Food and Beverage Laboratory*, Restoran dan *Kitchen Laboratory*, *Front Office* dan 2 buah kamar. Semua kegiatan perkuliahan berpindah dari gedung B ke gedung A yang telah direnovasi menjadi sebuah hotel mini.
- Tahap II: Pembangunan tahap II adalah pembangunan *Bakery* dan *Pastry Laboratory*, lengkap dengan fasilitas-fasilitas yang menunjang.
- Tahap III: Pembangunan *Laundry* dilaksanakan pada tahun 2001, dan sampai saat ini *Laundry* belum resmi dioperasikan.

Perkembangan Manajemen Perhotelan tidak berhenti pada pembangunan gedung dan fasilitas, program pendidikannya juga mengalami perkembangan. Kerjasama dengan dunia kerja nyata diadakan, antara lain menjadi anggota PHRI (Perhimpunan Hotel dan Restoran Indonesia), menjadi anggota Himpunan Lembaga Tinggi Pariwisata Indonesia yang secara tidak langsung menjadi pendukung Organisasi Restoran di Belanda, yaitu SIR (Selected Indonesian Restaurant) dan FER (Fine Eastern Restaurant) dimana mahasiswa dapat mengadakan Praktek Kerja Lapangan selama 12 bulan dengan memperoleh biaya dari SIR dan FER. Kerjasama juga dilakukan dengan Christelijke Hogeschool Noord Netherland (CHNN), Sekolah Tinggi Hotel dan Pariwisata di Belanda, dimana mahasiswa mempunyai kesempatan untuk menyelesaikan gelar sarjana pada tahun terakhir di CHNN.

4.1.2. Gambaran Umum Manajemen Perhotelan

Sumber Daya Manusia yang mempunyai keahlian dalam memadukan ketrampilan praktis dan pengetahuan manajemen sektor kepariwisataan khususnya di bidang Perhotelan, telah menjadi tuntutan mutlak di tengah perkembangan Industri Perhotelan yang pesat di Indonesia. Fakultas Ekonomi bersama dengan Program Pendidikan Kepariwisata, berusaha untuk menjawab tuntutan tersebut dengan membuka konsentrasi Manajemen Perhotelan, yang bemaung di bawah Jurusan Manajemen. Tujuan yang ingin dicapai adalah menciptakan sumber daya manusia yang peka terhadap perkembangan bisnis dan industri kepariwisataan khususnya perhotelan.

a. Kurikulum dan Pengajaran

Konsentrasi Manajemen Perhotelan yang diselenggarakan Universitas Kristen Petra mempunyai perbedaan kurikulum dengan Pendidikan Pariwisata dan Perhotelan lainnya. Mahasiswa harus menyelesaikan 144 SKS yang terdiri dari 75 % untuk program studi Ekonomi Manajemen dan 25% untuk mata kuliah keahlian, seperti *House Keeping Operation and Managment*, *Front Office Operation and Managment*, *Food Product Operation and Managment*, *Food Beverage Operation and*

Managment, dan *Pastry*. Lama program perhotelan adalah 4,5 tahun, termasuk Praktek Kerja Lapangan di hotel selama 6 bulan.

b. Fasilitas

Fasilitas yang dimiliki Manajemen Perhotelan untuk keperluan pelatihan dan praktikum adalah:

- *Front Office Laboratory*
- *Food and Beverage Laboratory*
- *Food Product Laboratory (Hot dan Cold Kitchen)*
- *Pastry and Bakery Laboratory*
- *Guest rooms Laboratory*
- *Laundry Laboratory*

4.1.3. Sistem Pengajaran Pastry Manajemen Perhotelan

a. Teori Operasional Manajemen Perhotelan (TOMH)

Mata kuliah TOMH ini diajarkan pada semester V dengan 14 hingga 18 kali pertemuan (d disesuaikan dengan hari libur) dan tiap pertemuan selama 3 jam. Mahasiswa Manajemen Perhotelan akan mendapatkan teori mengenai dasar-dasar *Food Product*, *Food and Beverage Service*, *Bar*, *House Keeping*, *Front Office* serta *Pastry*. Teori-teori yang diberikan pada mata kuliah *Pastry* (2000) antara lain :

- *Pastry Terminology*
- Pengetahuan Peralatan Dapur *Pastry*
- *Pastry Commodities*
- Macam-macam Adonan dan Metode Pengolahannya
- Kesalahan Pembuatan Adonan, Sebab-sebab dan Perbaikannya
- Dekorasi (Menghias Kue, dengan penjelasan bahan *butter cream*, *icing*, *Fondant*, *Marzipan*, *Jelly*, *Jell Fix*, *Gelatine*, *Gum Paste*, Coklat)
- Resep Dasar Macam-macam Adonan
- *Ice Cream / Glacier*
- *Cream*, *Sauce* dan *Ice Cream*

- *Frozen Dessert*

Teori *Cake Decorating* yang diajarkan adalah penjelasan berbagai macam bahan untuk menghias kue (*butter cream, Icing, Fondant, Marzipan, Jelly, Jell fix, Gelatine, Gum Paste* dan coklat), penjelasan piranti-piranti yang diperlukan untuk menghias kue, pengetahuan dasar menghias kue seperti bentuk disain dasar hiasan kue, macam-macam tulisan dan lain-lain, dan membuat hiasan dari coklat. Penyampaian Teori *Cake Decorating* ini disampaikan sebanyak dua kali pada mata kuliah TOMH.

Praktek dasar Pastry juga diajarkan dua kali pada semester ini, tepatnya setelah Ujian Tengah Semester (UTS), praktek-praktek tersebut yaitu :

- Menghias kue ulang tahun berukuran kecil
- Cara memotong buah

Pelaksanaan praktek dasar *Cake Decorating* tidak melibatkan mahasiswa dalam proses pembuatan bahan menghias kue. Bahan yang diajarkan pada menghias kue ini hanya *butter cream* dan coklat. Kue yang digunakan untuk belajar menghias kue tergolong kue *sponge*, kurang lebih berukuran 18cmx10cmx5cm. Praktek ini dilaksanakan di selasar Gedung A lantai 1.

Peralatan yang digunakan adalah *stainless steel spatula, nozzle* (bentuk bintang, lurus), *cutting board* sebagai alat pengganti alas kue (*cake board*), kertas roti sebagai kantong semprot. Satu kelas terdiri dari 28-29 mahasiswa dan diawasi oleh satu tenaga pengajar. Mahasiswa diajarkan cara menutup kue kecil dengan *butter cream* dan coklat, membuat tulisan dengan kedua bahan tersebut, membuat hiasan pinggir seperti motif kerang, bintang, dan keranjang, membuat hiasan dari coklat seperti bentuk daun.

b. Operasional Hotel (OH)

Mahasiswa dibagi menjadi 2 kelas dalam mata kuliah OH ini. Pembagian ini dibuat untuk menyesuaikan dengan sistem yang dipakai oleh Manajemen Perhotelan, kelas pertama melakukan praktek selama enam minggu, sedangkan kelas yang lain

mendapat kajian teori ekonomi dalam waktu yang sama, kemudian akan dilakukan perputaran.

Satu kelas tersebut dibagi menjadi 5 kelompok kecil (*Food Product, Food and Beverage Service, House Keeping, Front Office dan Pastry*), tiap kelompok *Pastry* terdiri dari 7 sampai 8 mahasiswa. Setiap mahasiswa mendapat kesempatan praktek selama seminggu atau 6 kali praktek dan waktu tiap kali praktek adalah 8 jam. Praktek yang diajarkan dalam *pastry* adalah *bakery, pastry, pudding, cookies, sauce, continental dessert, oriental dessert, sorbet, ice cream* dan dekorasi coklat.

Penentuan menu *pastry* dilakukan oleh staf pengajar sebagai bagian dari satu set menu, menu-menu *pastry* harus disesuaikan dengan menu *Food Product*. Sehari tiap kelompok mempraktekkan 2 menu utama *dessert* (disajikan *a la carte*) dan 4-5 menu tambahan seperti *cookies, croissant*, dan lain-lain, tiap mahasiswa harus mendapatkan giliran praktek membuat *pastry item* yang berlainan untuk menambah pengetahuannya.

Mahasiswa juga diajarkan mengenai perencanaan bahan (*market list*), menetapkan harga jual dari suatu *pastry item*, dan *inventory*. Selama perkuliahan OH mahasiswa tidak pernah diajarkan kembali praktek menghias kue ulang tahun, karena *Pastry Manajemen Perhotelan* mengutamakan praktek untuk kegiatan sehari-hari di hotel yang sesungguhnya seperti pembuatan *bread* dan *dessert cake, ice cream, pudding* (sebagainya). Pembuatan kue ulang tahun dianggap sebagai pekerjaan yang hanya dilakukan dalam *even-even* tertentu..

c. Manajemen Operational Hotel (MOH)

Mata kuliah ini diajarkan sebelum mahasiswa mengadakan Praktek Kerja Lapangan (PKL) pada industri hotel yang sebenarnya, baik yang di dalam maupun yang di luar negeri.

Sistem pengajaran MOH ini mewajibkan mahasiswa untuk belajar mengelola kafe di mana konsumennya adalah civitas akademika Universitas Kristen Petra dan masyarakat umum. Mahasiswa diberi kesempatan untuk menentukan tema kafe, susunan menu dan resep, anggaran yang diperlukan, merencanakan bahan-bahan, dan

sebagainya, yang diajukan melalui proposal dengan persetujuan para staff pengajar yang bersangkutan (tim pengajar *FoodProduct*, *Food and Beverage*, dan *Pastry*)

Setiap kafe terdiri atas tiga kelompok, yaitu *Food Product*, *Food and Beverage Service*, dan *Pastry*. Kafe tersebut berjalan selama 3 minggu, mahasiswa mendapatkan 6 kali praktek *Pastry*, 6 kali praktek *Food Product*, dan 6 kali praktek *Food and Beverage Service*, tiap praktek berlangsung selama 8 jam. *Kelompok pastry* juga membuka *pastry counter*, menawarkan dessert secara *a la carte* dan *take away* berdasarkan menu-menu yang ditentukan oleh para mahasiswa. Ada juga kelompok *pastry* yang menerima pesanan kue ulang tahun walaupun jumlah pesanan tidak lebih dari dua kali.

d. Function

Manajemen Perhotelan juga menerima *function* untuk civitas akademika Universitas Kristen Petra. *Function* yang dimaksudkan adalah adanya acara-acara khusus yang diadakan oleh Universitas Kristen Petra maupun Manajemen Perhotelan sendiri yang menggunakan jasa Manajemen Perhotelan, sehingga Manajemen Perhotelan ini dapat beroperasi selayaknya hotel mini. Adapun jasa-jasa yang disediakan adalah: katering (dalam dos, prasmanan), penggunaan kamar tamu (tamu dapat menginap di kamar tamu Manajemen Perhotelan, lengkap dengan mahasiswa yang bertanggung jawab pada *Front Office*, *House Keeping*, *Food Product*, *Food and Beverage Service* yang berjaga 24 jam), penggunaan restoran (acara dapat juga diadakan di restoran Manajemen Perhotelan, misalnya *meeting*, pelantikan dosen, dan lain-lain), dan sebagainya, dan *function* ini semuanya dilakukan oleh mahasiswa dengan pengarahan dosen. Mahasiswa Manajemen Perhotelan diwajibkan untuk mengikuti kegiatan *function* tersebut 10 hingga 15 kali pada mata kuliah OH (Operational Hotel) dan MOH (Manajemen Operasional Hotel), oleh karena itu secara tidak langsung mahasiswa akan mendapat tambahan bekal ilmu keahlian *melalui function* ini.

Mahasiswa Manajemen Perhotelan tentu saja akan mendapatkan ilmu *Pastry* melalui *function* tersebut. *Pastry* Manajemen Perhotelan akan menyediakan berbagai

macam *dessert* sesuai dengan menu utama atau sesuai dengan konsumen, *special occasion cake*, adanya promosi *pastry item* seperti *chocolate day*, *Easter Day*, *French Day*, dan lain-lain.

4.1.4. Peralatan dan Perlengkapan *Pastry Laboratory* Manajemen Perhotelan

a. Peralatan yang Tersedia di Pastry Kitchen

- *Stainless steel spatula*
- Cutting board*
- Mixing bowl*
- *Silpat*
- dan lain-lain

b. Perlengkapan yang Tersedia di Pastry Kitchen

- *Dough Mixer*
- *Dough Sheeter*
- *Stove*
- Baking Oven*
- Bun Divider*
- *BreadMixer*
- *Proving Machine*
- *Refrigerator dan Freezer*

4.2. Hotel Grand Hyatt Bali

4.2.1. Sejarah Hyatt International

Hyatt Internasional merupakan perusahaan yang relatif muda, namun perkembangannya sangat pesat dan mengagumkan. *Hyatt Hotels and Resort* telah mengoperasikan 203 hotel di 38 negara. *Hyatt International Company* terdiri dari 60 hotel dan 22 resort dengan jumlah kamar lebih dari 28.500 kamar. Legenda ini dimulai pada tahun 1957, Jay Pritzker memutuskan untuk membeli sebuah hotel di Los Angeles milik Hyatt Van Dehn, seorang *investor real estate* di California, kemudian lahirlah *Hyatt Hotels Corporation*.

Hyatt menjadi perusahaan internasional pada tahun 1969, yaitu pada saat dibukanya Hyatt Regency Hong Kong, yang merupakan hotel Hyatt pertama di Asia. Dua puluh tahun kemudian, perusahaan ini telah mengatur 60 properti, dan Grand Hyatt Hotel yang pertama didirikan di Hong Kong.

Hyatt International Hotel dibagi menjadi 3 nama *brand* utama, yaitu :

a. Hyatt Regency Hotel

Tergolong hotel *deltae*, yang mempunyai sasaran *individual traveller* dan *meeting market*. Hotel jenis ini mempunyai *Regency Club Floors*, yaitu sebuah hotel dalam hotel, dimana tamu disediakan akomodasi ekstra *deliae*, sebuah *Regency Club Lounge*, dan tambahan *service concierge*.

b. Grand Hyatt Hotel

Merupakan *super-deluxe* hotel, dengan target *market individual traveller*, *meeting* dan *convention market*. Grand Hyatt cenderung lebih besar, berkapasitas 390 kamar sampai 870 kamar. Sampai saat ini sudah ada 13 Grand Hyatt Hotel di Hyatt International.

c. Park Hyatt

Hotel Park Hyatt jauh lebih kecil, berkisar 160 sampai 260 kamar, namun serba mewah, berada di pusat kota dengan *individual traveller* sebagai target marketnya. Park Hyatt didisain untuk mencerminkan hotel kecil ala Eropa yang elegan, sampai saat ini sudah ada 8 Park Hyatt Hotel di dunia.

4.2.2. Gambaran Umum Hotel Grand Hyatt Bali

Hotel Grand Hyatt Bali dibangun sejak tahun 1989 dan *Grand Opening* pada tahun 1991. Berlokasi di kawasan BTDC (*Bali Tourism Development Center*), Nusa Dua. Kepemilikan Hotel Grand Hyatt Bali dipegang oleh PT. Winncor Jakarta.

a. Alamat: P.O. Box 53, Nusa Dua, Bali, Indonesia

Telepon : (62)(361)771234

Fax: (62)(361)772038

E-mail: baligh.inquires@hyattintl.com

Internet: <http://www.hyatt.com>

b. Akomodasi

- Hotel Grand Hyatt Bali ini terbagi menjadi empat bagian (*villages*) yaitu : *West Village*, *North Village*, *East Village*, dan *South Village*. Total 750 kamar, termasuk 24 kamar *Executive Suites*, 9 kamar *Grand Suites*, 3 kamar *Premier Suites*, 1 kamar *Beachfront Suite*, 2 kamar *Presidential Suites* dan 2 *Deluxe Villas*.
- Tiap kamar dilengkapi dengan pendingin ruangan, pengatur kelembaban, bath-up atau shower, radio, TV satelit, telepon dengan sambungan internasional, *safety-deposit box*, pengering rambut, dan balkon.
- Waktu check-out: 12.00
- Grand Club : merupakan Village dengan lounge tersendiri yang menawarkan *continental breakfast*, penyediaan teh dan kopi sepanjang hari, *evening cocktails*, kolam renang pribadi, majalah, koran harian, dan meja permainan.

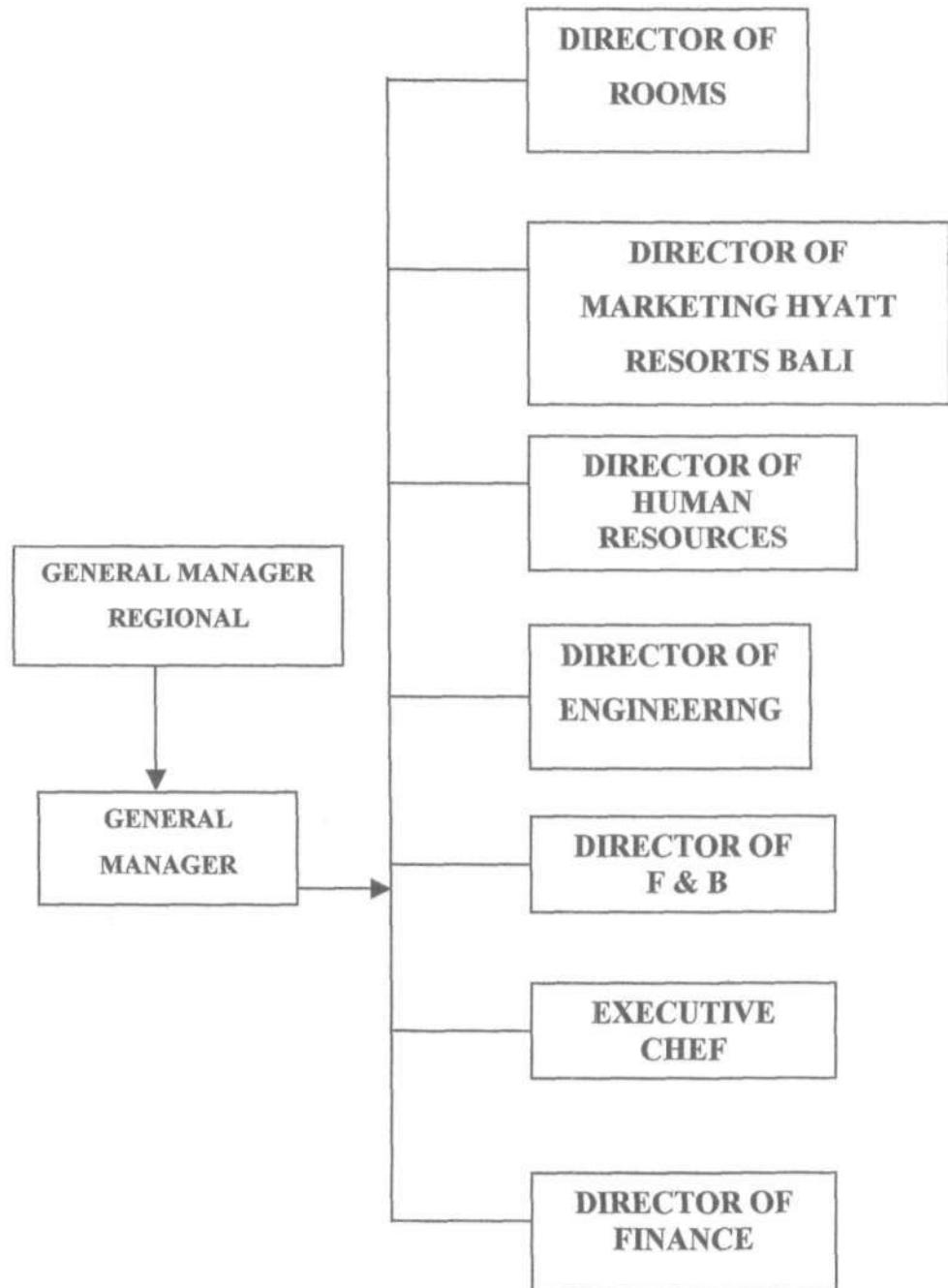
c. Fasilitas dan Pelayanan

- *Airport Limousine* dan Taksi
- *Assistant Manager* yang bertugas 24 jam
- *Multi-l'ingual* stafhotel
- *In-house Doctor* dan *Medical Suite*
- Pengasuh bayi / *Baby sitter*
- *Florist*
- *Laundry* dan *Valet*

Tour dan Travel Agent

- *Banquet, Meeting* dan Fasilitas Konvensi
 - Salon Kecantikan
 - Kantor Pos
 - *Valet* parkir mobil
 - *Hyatt Worldwide Reservations Centre*
 - *Shopping Village*
 - *Boutiques* dan *Gift Shops*
 - *Business and Resort Centre*
 - Fasilitas olahraga : *Fitness Center* dengan fasilitas lengkap (*gymnasium*, ruang aerobik, lapangan *sauash* tertutup, *jacuzzi, dm sauna*), 4 buah kolam renang, lapangan tenis, jogging track, tenis meja, dan lapangan Golf berada di dekat hotel.
 - "Camp Nusa", pusat kegiatan anak-anak
 - Room Service
- d. Restoran dan Bar
- **Pasar Senggol**, menyerupai pasar malam di Bali yang menyajikan pertunjukkan tarian Bali tiap malamnya. Restoran ini terdiri dari beberapa stan makanan yang menawarkan menu masakan Indonesia dan Eropa.
 - **Nampu**, Restoran Jepang dengan 3 buah dapur terbuka untuk memasak tepannyaki di depan tamu, menyediakan aneka sushi, dan berbagai macam pilihan sake.
 - **Salsa Verde**, Restoran Itali yang menawarkan aneka pilihan masakan khas Itali seperti pasta, pizza, risotto, dan lain-lain.
 - **The Watercourt**, Restoran khusus menyediakan masakan khas Bali.
 - **Garden Cafe**, *International Coffee Shop* yang menyediakan berbagai masakan Asia dan Eropa.
 - **Pesona Lounge**, lobby hotel dengan pertunjukkan *live music*, menyediakan aneka macam minuman seperti *wine, tropical cocktails*, teh dan kopi.
 - **Salsa Bar**, Bar dengan suasana yang romantis, terletak di atas Restoran Salsa Verde yang menghadap ke laut.

4.2.3. Struktur Organisasi
a. Struktur Organisasi Hotel



Gambar 4.1. Struktur Organisasi Hotel Grand Hyatt

- Membuat adonan *puff pastry*, adonan *batter*, *petit four* dan *cookies* untuk mengiringi *sweet course*.
- Membuat kue-kue untuk peristiwa penting seperti kue pernikahan, kue ulang tahun, kue paskah, kue natal, dan peristiwa-peristiwa penting lainnya.

Bagian *Bakery* mempunyai tugas :

- Membuat berbagai jenis roti untuk *breakfast* seperti *croissant*, *danish pastry*, *toast bread* dan lain-lain.
- Menyediakan roti untuk lunch dan dinner seperti *french bread*, *soft roll*, *burger bun* dan lain-lain.

Pembagian ruangan di outlet Pastry Grand Hyatt dimaksudkan karena bagian-bagian tersebut memerlukan suhu, perlakuan, peralatan yang berbeda-beda, sehingga diperlukan kondisi ruangan yang berbeda pula. Contohnya membuat dekorasi coklat tidak dapat dilakukan di bagian bakery karena coklat memerlukan suhu dibawah suhu kamar.

b. Struktur Organisasi Departemen Pastry



Gambar 4.3. Struktur Organisasi Departemen Pastry

c. *Cake Decorating* Hotel Grand Hyatt Bali

1. Bahan Dasar Untuk Menghias Kue

Kue ulang tahun di Hotel Grand Hyatt dapat dihias dengan menggunakan beberapa alternatif bahan yaitu : *whipped cream* (untuk black forest cake saja), *chocolate ganache*, *butter cream* dan *massa ticino*. Penulis hanya akan membatasi pembahasan pada bahan *butter cream* dan *massa ticino* saja pada penelitian ini.

a. *ButterCream*

Bahan dan cara pembuatan *butter cream* di Hotel Grand Hyatt adalah :

Bahan: *unsalted butter*

icing sugar

kuning telur

Cara Pembuatan : *Butter* dikocok dengan menggunakan *electric beater* hingga ringan dan *creamy*. *Icing sugar* dicampurkan ke *butter* tersebut sedikit demi sedikit, lalu ditambahkan pula kuning telur dan aroma. Pengocokan terus dilakukan hingga *butter cream* lembut dan mengembang. Pewarna ditambahkan pada *butter cream* yang telah jadi tersebut tanpa menggunakan *electric beater* atau menggunakan *stainless steel spatula* kecil.

Aroma yang digunakan : vanila, coklat, *mint* dan *coffee*.

b. *Massa Ticino*

Massa Ticino sebenarnya merupakan nama merk dagang dan tergolong *modeling paste*. Bahan dasar *Massa Ticino* adalah : *sugar*, *glucose syrup*, *water*, *hydrogenated vegetablefat (soy)*, *tragacanth*, *glycerol*, *citric acid* dan *vanillin*.

Sifat *Massa Ticino* adalah : bahan mudah lembek, maka dari itu hendaknya tidak terkena sinar matahari secara langsung. Kue yang telah dibungkus dengan *Massa Ticino* sebaiknya disimpan pada suhu 15°C-18°C atau ruangan *ber-Air Conditioning*. Bentuk fisik *Massa ticino* adalah seperti sebongkah adonan yang keras, berwarna dasar putih bersih, dan dapat diberi pewarna sesuai dengan keinginan. *Massa Ticino* yang baru harus diuleni terlebih dahulu dengan menambahkan *icing sugar* yang telah disaring, hingga adonan tersebut dapat dibentuk sesuai dengan keinginan.

2. Disain Dasar Menghias Kue

Bentuk standar kue ulang tahun di Hotel Grand Hyatt adalah:

Lingkaran, dengan ukuran diameter 20 cm, 25 cm dan 30 cm.

Persegi Empat

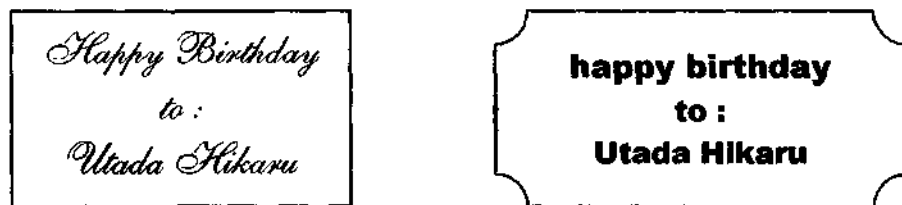
Jantung hati, merupakan kue ulang tahun romantik untuk 2 orang.

Bentuk kue lainnya yang sesuai dengan permintaan konsumen.

Kue ulang tahun dewasa dihias dengan bunga-bunga, baik itu bunga asli maupun bunga buatan dari *butter cream* atau *massa ticino*. Kue ulang tahun anak-anak biasanya di tambah dengan hiasan-hiasan berbentuk binatang.

3. Membuat Tulisan Pada Kue

Standar tulisan di Grand Hyatt adalah dengan menggunakan coklat yang dicairkan dan tulisan tersebut tidak dituliskan di atas kue secara langsung melainkan dituliskan pada lembaran *Massa ticino* yang berbentuk persegi panjang dan berukuran sesuai dengan ukuran kue tersebut.



Gambar 4.4. Contoh Penulisan pada *Massa Ticino*

Cara membuat tulisan dengan coklat:

Coklat telah dicairkan pada mesin khusus untuk mencairkan coklat dan untuk menjaga coklat tetap cair.

Coklat cair tersebut diambil kurang lebih 2 sendok makan dipindahkan ke *ceramic bowl* sambil diaduk-aduk, tujuannya adalah untuk menurunkan temperatur coklat tersebut. Temperatur yang terlalu panas akan menyebabkan warna keputih-putihan pada huruf-hurufnya. Hal ini tidak meracuni coklat

tersebut, hanya akan merasak keindahan tulisan. Mengukur temperatur coklat dapat dilakukan dengan cara menempelkan coklat di bibir, apabila terasa dingin maka coklat tersebut layak untuk dibuat tulisan dengan hasil mengkilap dan tidak akan berwarna keputih-putihan.

- Kurang lebih 1 sendok makan coklat tersebut dimasukkan ke dalam kantong semprot kertas roti yang ujungnya dipotong sedikit saja, lalu lipat rapat pada ujung lainnya.
- Kantong semprot dipegang dengan kedua tangan di mana salah satu telapak tangan menyangga telapak tangan yang lain untuk menyeimbangkan pemegangan kantong semprot. Penekanan kantong semprot harus stabil dan ujung kantong semprot sedikit diangkat ke atas permukaan massa ticino, sehingga akan di hasilkan bentuk tulisan yang berdimensi (timbul).

4. Teknik Menghias Kue dengan Butter Cream dan Massa Ticino

A. Teknik Menghias Kue dengan Butter Cream

a. Cara menutup kue dengan *butter cream*

- *Butter cream* dalam jumlah besar diletakkan pada tengah-tengah bagian atas kue.
- *Stainless steel spatula* digunakan untuk meratakan *butter cream* pada bagian atas kue tersebut. *Butter cream* yang berlebihan didorong ke bagian samping kue. Bagian dasar spatula diusahakan tidak mengenai permukaan kue (yaitu dengan cara menambah *butter cream* dalam jumlah yang banyak), karena remah kue akan ikut menempel pada *butter cream*.
- *Butter cream* juga diletakkan pada bagian samping kue, setelah bagian atas tertutup rata. Sambil memutar meja putar, *butter cream* diratakan dengan spatula tanpa mengangkat *spatula* dari permukaan kue tersebut. *Butter cream* yang tersisa dipindahkan ke baskom, permukaan kue bagian atas dan samping diratakan sampai halus.

Gambar cara menutup kue dengan *butter cream* dapat dilihat pada Lampiran 3

b. Cara untuk membentuk tekstur pada permukaan kue:

- Permukaan atas kue (motif *zig-zag*)

Plastic scraper dipegang dengan kedua tangan dengan kemiringan scraper 45° lalu scraper digerakan dari bagian depan ke bagian bawah dengan gerakan *zig-zag*. Gerakan tersebut dilanjutkan ke sisi sebelahnya sampai seluruh permukaan kue bertekstur sesuai dengan keinginan.

- Permukaan samping kue

Plastic scraper diletakkan di bagian samping kue, kemudian meja putar diputar dengan *plastic scraper* tetap melekat pada *butter cream* sampai seluruh permukaan telah terbentuk sesuai dengan tekstur yang diinginkan.

Gambar cara pembentukan tekstur dapat dilihat pada Lampiran 4

c. Jenis-jenis Dekorasi Kue

Jenis-jenis dekorasi kue dapat dibagi berdasarkan bentuk corong semprot yang digunakan, yaitu:

1) Corong Semprot Garis

- *Dots* (Titik)

Bentuk *dots* ini dapat digunakan untuk membentuk bentuk kepala-kepalaan, bola, kancing dan lain-lain. Teknik penyemprotannya yaitu : kantong semprot dipegang pada sudut 90°, dengan ujung corong berada sedikit di atas permukaan, kemudian kantong semprot ditekan sampai ukuran titik yang diinginkan, dan penekanan dihentikan sebelum mengangkat corong dari *dot* tersebut.

Outlines (Sketsa) dan Garis

Beberapa jenis hiasan membutuhkan sketsa atau outline terlebih dahulu, kemudian baru diisi bintang-bintang (*stars fill-in*). Disain garis dapat berupa garis lurus dan garis lengkung. Teknik penyemprotan : ujung corong disentuh ke permukaan sambil menekan kantong semprot, kemudian kantong semprot diangkat sedikit dari permukaan dan penekanan tetap dilanjutkan sambil mengarahkan ujung corong semprot sesuai dengan kebutuhan. Penekanan dihentikan dengan disentuh corong semprot ke permukaan lalu ditarik keluar.

Cornelli

Cornelli merupakan sebuah motif menyerupai jaringan yang tidak beraturan, antara bentuk huruf W dan huruf M dalam garis yang berkesinambungan dan acak, namun tidak saling tumpang-tindih. Motif *cornelli* ini dapat dibentuk dengan teknik yang sama dalam pembuatan *outlines*.

- *Embroidery* (Sulaman)

Bentuk sulaman ini cocok untuk hiasan bagian samping kue. Teknik pembuatannya dapat merupakan variasi gabungan antara *dots* dan garis.

Trellis

Cara penyemprotannya sama dengan teknik pada pembuatan garis, kemudian dibentuk seperti terali. Bentuk *trellis* ini cocok untuk hiasan bagian atas permukaan kue.

2) Corong Semprot Bintang

- *Stars* (Bintang)

Teknik penyemprotan : kantong semprot dipegang dengan sudut 90°, dengan corong semprot sedikit di atas permukaan, tangan yang lain juga memegang kantong semprot agar posisi tetap stabil. Bintang akan terbentuk saat kantong semprot ditekan hingga ukuran bintang sesuai dengan kebutuhan, penekanan dihentikan sebelum corong semprot diangkat dari bintang.

- *Starfill-in*

Starfill-in adalah kumpulan hiasan bintang yang membentuk disain tertentu, dan sebelumnya dibentuk *outline-nya*. terlebih dahulu. Kumpulan bintang ini akan sempurna bentuknya apabila seluruh disain diisi penuh dengan bintang dan tanpa ada celah. Teknik penyemprotannya sama dengan membuat bintang, hanya saja dibuat saling berdekatan. Posisi ujung corong harus disesuaikan setiap kali menyemprotkannya, agar tidak ada celah di antara bentuk bintang tersebut.

- *Pull-out star*

Teknik penyemprotan : kantong semprot ditekan sambil menarik corong semprot menjauh dari kue sepanjang ukuran yang diinginkan, dan dikerjakan dari bagian dasar kue ke atas area kue yang ingin dihias *dengmpull-out stars*.

- *Rossetes*

Bentuk *rossetes* ini ideal untuk penyangga lilin, di mana lilin diletakkan di tengah-tengah *rossetes* tersebut. Teknik penyemprotan : Kantong semprot dipegang dengan sudut 90° . Kantong semprot ditekan seperti membuat bintang, lalu tanpa menghentikan penekanan corong semprot digerakkan memutar atau berotasi mulai dari arah pukul 09.00 ke pukul 12.00 dan kembali lagi ke pukul 09.00. Penekanan dihentikan lalu corong semprot diangkat.

- *Zig-zags*

Pada dasarnya motif *zig-zag* ini dapat dibentuk dengan jenis corong semprot yang lainnya seperti corong semprot garis dan corong semprot bergerigi. Teknik penyemprotan : kantong semprot dipegang pada sudut 45° dengan arah pukul 03.00. Ujung corong semprot diletakkan hampir menyentuh permukaan, penekanan dilakukan dengan konstan dan digerakkan ke atas dan ke bawah membentuk motif *zig-zag*.

- *Shell*

Teknik penyemprotan : kantong semprot dipegang pada sudut 90° . Corong semprot diletakkan hampir menyentuh permukaan, penekanan dilakukan tanpa memindahkan ujung corong semprot sampai motif *shell* terbentuk, kemudian tarik corong semprot ke belakang untuk membentuk ekomya.

3) Corong Semprot Daun Bunga

- *Bows* (ikatan simpul)

Teknik penyemprotan : kantong semprot dipegang pada sudut 45° dan arah pukul 06.00. Posisi ujung corong semprot berdiri tegak lurus dengan permukaan kue. Kantong semprot ditekan, dan corong semprot digerakkan melingkar ke kiri atas kemudian ke bawah (seperti membentuk angka delapan yang mendatar),

kembali ke titik awal kemudian melingkar ke kanan atas lalu ke bawah membentuk ikatan simpul.

- *Ruffle*

Teknik penyemprotan: kantong semprot dipegang pada sudut 45° pada posisi pukul 09.00 atau pukul 03.00. Ujung corong semprot yang lebar menyentuh permukaan kue dan yang tipis menghadap ke bawah jauh dari permukaan. Kantong semprot ditekan dengan gerakan naik turun membentuk motif *ruffle* (berkerut).

- *Roses*

Membentuk *roses* ini memerlukan *flower nail* untuk mempermudah pekerjaan. Teknik pembuatannya : corong semprot lurus digunakan untuk membentuk kerucut sebagai dasar dari *rose* tersebut. Penyemprotan ini dilakukan pada kertas roti yang diletakan di atas *flower nail*. Kemudian, dimulai pembentukan daun bunga (dengan corong semprot daun bunga sambil memutar *flower nail*), helai demi helai sampai kerucut tadi tertutup dengan daun bunga, dan terbentuklah rose yang indah.

4) Corong Semprot Daun

- *Basic Leaf*

Membentuk *Basic Leaf* harus menggunakan *thin consistency icing*. Kantong semprot dipegang dipegang dengan sudut 45° , bagian belakang kantong semprot pada posisi pukul 06.00. Ujung corong semprot diletakkan hampir menyentuhkan pada permukaan dan sejajar dengan permukaan. Kantong semprot ditekan keras untuk membentuk dasarnya dan pada saat yang sama ujung corong semprot diangkat sedikit. Penekanan dilonggarkan saat membentuk ujung daun yang menyempit. Penekanan dihentikan dan corong semprot diangkat.

- *Ruffle Leaf*

Pembentukan *Ruffle Leaf* pada dasarnya sama dengan *basic leaf* dan diberikan efek membentuk kerutan (*ruffle*).

Stand-up Leaf

Stand-up leaf ini akan terbentuk dengan *stiff consistency icing* dan teknik yang sama dengan pembuatan *basic leaf*.

5) Corong Semprot Bergerigi

- Motif anyaman

Membentuk motif anyaman ini memerlukan dua macam corong semprot yaitu corong semprot lurus dan bergerigi. Corong semprot lurus untuk membuat garis vertikal, sedangkan corong semprot bergerigi digunakan untuk membuat motif anyaman secara horisontal di atas garis vertikal.

Gambar jenis-jenis dekorasi dengan *butter cream* dapat dilihat pada lampiran 5

B. Teknik Menghias Kue dengan *Massa Ticino*

1. Cara Menutup Kue dengan *Massa Ticino*

Massa Ticino harus diuleni terlebih dahulu dengan ditaburi sedikit *icing sugar* sebelum membentuknya. Menutup kue dengan *massa ticino* ini dilakukan dengan cara menipiskannya (kurang lebih setengah cm) dengan *dough sheetter* atau *rollingpin* sesuai dengan ukuran kue. *Massa ticino* yang telah ditipiskan tersebut diletakkan diatas kue, kemudian diratakan hingga seluruh permukaan kue tersebut tertutup dengan *massa ticino* dengan rapi dan rata.

2. Bentuk-bentuk hiasan dengan *Massa Ticino*

- *Roses*

Cara membuat *roses* ini dilakukan sehelai demi sehelai. Caranya adalah : bentuk kerucut sebagai dasar *rose*, kemudian untuk daun bunganya *massa ticino* dibentuk bulat-bulat dengan diameter 1 cm. Bulatan tersebut ditekan dengan *plastic scraper* yang rata ujungnya ke arah kanan dan kiri hingga membentuk sehelai daun bunga. Daun bunga tersebut dilekatkan pada kerucut tadi satu persatu, maksimal jumlah daun bunga adalah 7 helai.

- *Leaves*

Bentuk daun dapat dihasilkan dengan menggunakan *leaves cutter* atau alat yang digunakan untuk memotong bahan menjadi bentuk daun.

- *Animals*

a. Kodok

Badan kodok dibentuk dari bola massa ticino yang dipipihkan, lalu bentuk 2 bola kecil sebagai mata dan 2 bola kecil lagi sebagai kaki. Jari-jari pada kaki dibentuk dari 3 bola yang kemudian direkatkan dengan menggunakan *egg white*.

b. Ikan

Massa ticino dibentuk menjadi sosis sebagai tubuh ikan, kemudian bentuk sirip ikan, ekor, mulut dan buat 2 lubang untuk mata. Sisik ikan di bentuk dengan membuat garis bergelombang pada tubuh ikan.

c. Babi

Massa ticino di bentuk menjadi tabung, lalu buat lekukan untuk membuat mulut, lubang hidung, mata, telinga dan yang terakhir ekor. Kaki, telinga dan ekor dibentuk dari 4 bola kecil. Matanya dibentuk dan diberi titik hitam.

d. Bebek

Pembentukan bebek terdiri atas 6 bola Massa ticino, yang paling besar untuk badan, kemudian satu untuk kepala, 2 bola untuk sayap dan sisa 2 bola untuk kaki dan paruh. Bentuk setiap bola sesuai fungsinya dan rekatkan dengan menggunakan *egg white* atau *melted chocolate*.

Gambar jenis-jenis dekorasi dengan *massa ticino* dapat dilihat pada lampiran 6