

KULINOLOGI

INDONESIA

The Science of Cooking

Mengenal
Pastry

Variasi
**Pizza &
Topping**

Cake Cantik
dalam **Cup**

Pesona Bakery

ISSN 2085-6903



9 772085 69001

Tegral 4Ever Cake

*Its taste
will seduce you...forever.*



**Pound cake yang nikmat
dengan tekstur lebih ringan
& meleleh di mulut**



*Dengan buah
di dalam*



*Dengan buah
di atasnya*

Ingin coba produk baru dari Puratos ini, silahkan hubungi:

PT Puratos Indonesia

Perkantoran Kota Grogol Permai
Blok F No. 7 - 8 Jl. Prof. Dr. Latumeten
Jakarta 11460
T. 021 - 5678113 / 4
F. 021 - 5668495
E. puratos@indosat.net.id
www.puratos.com

Branch Office :

Bandung - West Java

Jl. Batununggal Indah 1 No.22
Bandung
T. 022 - 7511067
F. 022 - 7511066
E. info_bandung@puratos.co.id

Surabaya - East Java

Ruko Gateway Blok D - 41
Jl. Raya Waru Gedangan Sidoarjo
T. 031 - 8557783
F. 031 - 8557782
E. info_surabaya@puratos.co.id

Denpasar - Bali

Komplek Sudirman Agung
Jl. P.B. Sudirman Blok F No. 30
Denpasar - Bali
T. 0361 - 241142
F. 0361 - 246811
E. info_bali@puratos.co.id

Pemimpin Umum
Suseno Hadi Purnomo

Pemimpin Redaksi
Purwiyatno Hariyadi

Wakil Pemimpin Redaksi
Nuri Andarwulan

Pemimpin Perusahaan
Pratomodjati

Wakil Pemimpin Perusahaan
Hindah Muaris

Redaksi/Kontributor Ahli
Elvira Syamsir,
Soenar Soekopitojo, Nur Aini

Redaktur Pelaksana
Hendry Noer Fadlillah

Staf Redaksi
Fitria Bunga Yunita, Ariefa Syafitri

Marketing
Tissa Eritha, Lan Setiawati,
Magdayani Firman

Desain & Layout
Yanu Indaryanto

Business Development
Andang Setiadi

IT & Website
Gugun Hendi Gunawan

Fotografer
Aryo Pidekso, Eko Wigiantoro

Dapur Uji
Diana Novita/Dapur uji Hindah Muaris

Keuangan
Kartini

Distribusi dan Sirkulasi
Didik Tri Maryadi, Agus Abdul Fatah

Penerbit
PT Media Pangan Indonesia

Alamat
Jl. Pandu Raya No. 151-153, Indraprasta II
Bogor 16152.
Telepon: (0251) 7191945, (021) 70219945,
Fax: (0251) 8328376

Website & E-mail
www.kulinologi.biz, redaksi@kulinologi.biz,
marketing@kulinologi.biz

ISSN
2085-6903

Pesona Bakery

Tidak bisa dipungkiri, walaupun hanya sedikit industri besar yang bergerak dalam bisnis bakery, ternyata prospek bisnis bakery cukup besar. Hal ini terlihat dengan menjamurnya outlet dan butik bakery di berbagai kota di Indonesia. Perkembangannya cukup pesat, padahal harga terigu di pasar dunia cukup berfluktuasi.

Tingginya minat masyarakat terhadap produk bakery tidak terlepas dari adanya tren penggunaan roti dan produk sejenisnya sebagai salah satu bagian dari menu makan utama –terutama sarapan. Di tambah lagi penggunaan beberapa jenis produk bakery sebagai bagian “snacking”. Dan tidak hanya itu, secara budaya pun ternyata ada produk bakery yang terkait dengan tradisi warga. Misalnya adalah roti buaya dalam adat pernikahan suku Betawi.

Perkembangan jenis produk bakery semakin bervariasi dari waktu ke waktu, baik dari segi jenis maupun bentuk. Inovasi produk bakery dari luar negeri cukup dominan. Hanya saja, kini banyak chef dan outlet bakery yang memasukkan kekhasan lokal dalam berbagai produk. Contohnya adalah roti Taiwan dengan isi abon bumbu rendang, dan sebagainya. Selain itu, perkawinan kekhasan lokal dengan Negara asal bakery juga terlihat dengan munculnya variasi bakery baru. Hasilnya adalah produk bakery kini tidak hanya sekedar produk yang dipanggang, tetapi juga produk-produk dengan adonan bakery namun prosesnya melalui –misalnya penggorengan atau pengukusan.

Tren lainnya adalah formulasi dengan menggunakan tepung-tepung lokal. Walaupun belum berkembang dengan pesat, namun terlihat beberapa outlet bakery yang mulai memodifikasi formulasinya menggunakan tepung garut, misalnya. Sebuah ide untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor tepung terigu.

Selain itu, industri bakery juga dihadapkan untuk membuat produk bakery lebih sehat. Untuk kepentingan ini, beberapa suplier telah menyediakan zat gizi yang cocok digunakan dalam fortifikasi produk bakery.

KULINOLOGI INDONESIA edisi ini khusus akan mengangkat pesona bakery yang terus memikat hati banyak kalangan. Semoga informasi ini penting untuk kemajuan bisnis Anda.

Selamat membaca

Kulinologi

“Apa itu kulinologi? Istilah kulinologi merupakan istilah ciptaan; gabungan antara kuliner dan teknologi. Menurut Research Chef Association; kulinologi (culinology) adalah suatu sinergi dari seni kuliner dan ilmu dan teknologi pangan. Kulinologi adalah *the mixing of the technological side of food processing with that of the culinary aspects of food preparation to form the basis of food formulation, production and presentation to the consumer* (Bob Dickson, Oregon State University).

Seni kuliner, sebagaimana didefinisikan oleh RCA, adalah suatu disiplin ilmu dan kebiasaan (practices) tentang seni dan keterampilan menyiapkan dan menyajikan pangan. Sedangkan ilmu pangan, menurut definisi Institute of Food Technologists (IFT), adalah suatu disiplin ilmu yang menggunakan dasar-dasar biologi, kimia, biokimia, fisika dan engineering untuk mempelajari sifat alami bahan pangan, penyebab kerusakan, prinsip-prinsip pengawetan dan pengolahan pangan, serta peningkatan mutu dan keamanan pangan untuk menjaga kesehatan publik. Jadi kulinologi merupakan cabang ilmu multi disiplin; khususnya kolaborasi antara disiplin kuliner dan disiplin ilmu dan teknologi pangan; untuk bisa menghasilkan pangan dengan mutu, keamanan, tampilan dan pengalaman makan yang lebih baik.

Kulinologi mengidentifikasi, mengumpulkan, menganalisis dan menyebarkan praktek-praktek ilmiah untuk membuat produk pangan baik produk pangan itu diproduksi dan disiapkan di restoran, toko, hotel; atau di pabrik pengolahan pangan yang tidak hanya bercitarasa lebih enak, lebih indah, lebih menarik selera; tetapi juga sekaligus lebih aman dan konsisten mutunya.

Daftar Isi

CONCEPT

- 6 Inside Your Bread
- 8 Kenalkan Bakery & Pastry Asli Indonesia
- 10 Kreasi Bakery & Pastry Khas Indonesia
- 16 Mengenal Pastry
- 20 Bread Staling
- 24 Pengendalian Fermentasi Selama Proses Pembuatan Roti
- 34 Corporate Chef dalam Industri Kulinologi
- 37 Cake Decorator: Prospektif Karir
- 40 Filosofi Roti Buaya Sang Legenda Betawi



CONTOH RESEP

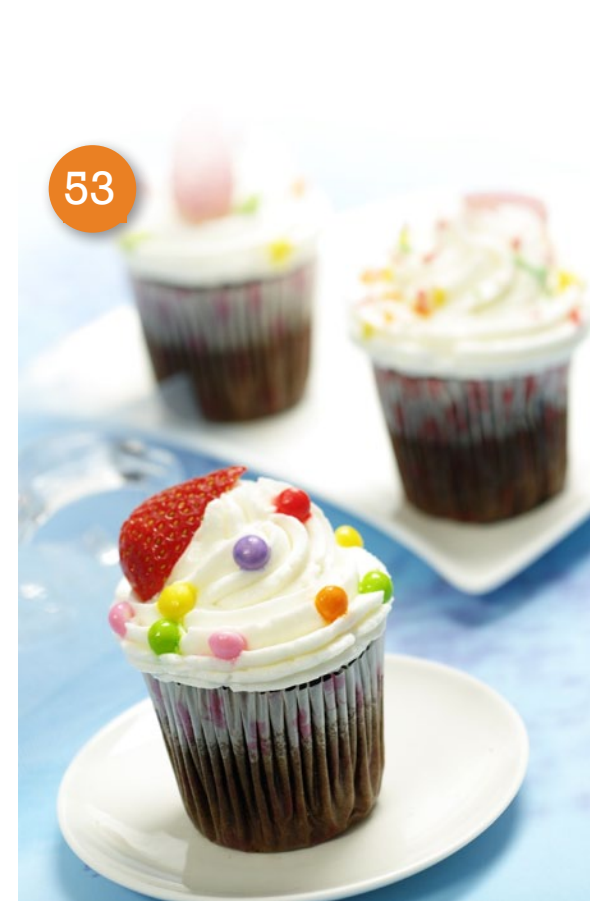
- 30 Fruit snow white
- 31 Peanut pastry
- 32 Potato Bread Stick
- 33 Nanas Pastry

SENSORY & APPLICATION

- 42 Pilih Sourdough atau Straight Dough?
- 48 Variasi Pizza & Topping
- 53 Cake Cantik dalam Cup

RESTO REVIEW

- 48 Mencicipi Cake di Rumah Cup-Cakes
- 52 Cimory Patisserie





Inside Your Bread

Oleh Hendry Noer Fadlilah

Bahan baku dan ingridien produk roti tumbuh dengan pesat. Hal ini bertujuan untuk lebih meningkatkan mutu roti dan efisiensi pengolahan. Apalagi, untuk kepraktisan kini juga sudah tersedia premix ingredient untuk produk bakery. Di mana di dalamnya berisi campuran ingridien pokok untuk pengolahan produk bakery dengan formulasi tertentu, sehingga industri pemakai tidak perlu lagi repot melakukan banyak pencampuran dan penimbangan.

Namun demikian, pada prinsipnya ingridien utama dalam pembuatan roti tetaplah sama. Setiap ingridien tersebut memiliki fungsi penting dalam membangun mutu roti yang baik. Berikut adalah ingridien utama dalam roti:

Tepung

Tepung merupakan bahan baku utama dalam pembuatan roti. Khusus untuk roti, tepung terigu merupakan bahan yang sulit digantikan dengan jenis tepung lainnya. Hal ini dikarenakan tepung memiliki protein khas, gliadin dan glutenin, yang dapat memerangkap CO₂ sehingga adonan roti dapat mengembang. Berbagai penelitian telah dilakukan untuk mensubstitusi penggunaan tepung terigu dengan tepung lain, terutama tepung lokal. Contohnya yang dilakukan oleh peneliti Universitas Jember yang memodifikasi tepung singkong menjadi Modified Cassava Flour (MOCAF). Tepung MOCAF tersebut telah diujicobakan pada aneka produk bakery, dari mulai biskuit hingga roti tawar.

Yeast (khamir)

Walaupun bentuknya sangat kecil, namun yeast memiliki peranan yang cukup penting dalam pembuatan roti. Setidaknya ada tiga fungsi utama yeast, yakni fungsi primer, sekunder, dan tersier. Fungsi primer adalah untuk pembentukan metabolit sekunder, terutama CO₂ yang berperan untuk mengembangkan volume. Sedangkan fungsi sekundernya adalah melakukan degradasi senyawa makromolekul (mempengaruhi tekstur). dan fungsi tersiernya sebagai pembantu metabolit prekursor (mempengaruhi flavor).

Bread Improver

Ingridien ini sebenarnya terdiri dari beberapa komponen –jadi bukan komponen tunggal. Penyusun bread improver antara lain adalah reducing agents, oxidizing agents, enzim, dan emulsifier. Reducing agents berfungsi untuk menguraikan gluten yang kemudian akan ditangkap oleh oxidizing agents, sehingga terbentuk jaringan yang kuat. Jenis reducing agents yang biasa dipakai antara lain asam amino sistein dan deactivated yeast. Sedangkan sebagai oxidizing agents sering digunakan asam askorbat.

Lemak

Ada beberapa jenis lemak yang sering digunakan sebagai ingridien roti, yakni shortening, mentega, margarin, dan minyak nabati lainnya. Fungsi utama lemak, selain sebagai sumber gizi, juga berperan penting dalam membentuk flavor dan tekstur. Ada dua jenis enzim yang sering digunakan dalam pembuatan roti, yakni amilase dan hemiselulosa. Amilase berperan untuk memecah pati menjadi gula-gula sederhana, sehingga bisa digunakan oleh yeast sebagai sumber energi. Hemiselulosa untuk memperbaiki mutu adonan dengan cara memecah selulosa.

Komponen lain yang cukup penting adalah emulsifier. Ada beberapa jenis emulsifier yang bisa digunakan, antara lain DATEM dan lesitin. Pemersatu air dan komponen lemak ini, sangat penting untuk meningkatkan mutu adonan dan kelembutan roti.

Setiap produsen bread improver memiliki komposisi produk yang berbeda-beda. Industri produk bakery tentu harus menyesuaikan dengan kebutuhan yang diinginkan.



Mengenalkan Bakery & Pastry Asli Indonesia

Industri bakery di tanah air terus berkembang. Mulai dari industri roti rumahan hingga outlet modern yang berstatus waralaba dari luar negeri ketat bersaing untuk memperebutkan para pelanggan. Melihat pesatnya perkembangan inovasi bakery di Indonesia tak membuat pasar roti dan kue khas Indonesia tak berkitik, inovasi harus terus dilakukan untuk mempromosikannya. Berikut kutipan wawancara Tim Kulinologi Indonesia dengan beberapa ahli pastry dan bakery Indonesia.



Chef Petrus Nugraha

“Pastry dan bakery asli Indonesia adalah jajanan pasar atau kue-kue tradisional”, tutur Petrus. Jajanan pasar Indonesia memiliki ciri khas tersendiri mulai dari aneka tepung yang digunakan, seperti tepung beras, tepung sagu, ataupun tepung hunkwe. Aneka jajanan pasar Indonesia sangat mungkin bersaing dengan kue dari luar, misalnya kue talam, kue mangkok, kue cucur yang harus dipertahankan dan seharusnya bisa lebih inovatif lagi agar semakin menarik dimata dunia. Roti yang diadopsi dari Negara luar pun dapat diganti isiannya dengan isian khas Indonesia, misalnya diisi dengan kacang merah dan kacang hijau. Ada juga kue dari luar yang mulai dikombinasikan dengan rasa pandan khas Indonesia.



Chef Ucu Sawitri

Menurut Chef Ucu, kue-kue tradisional mulai saatnya diangkat. Orisinalitas kue-kue tradisional Indonesia tidak ada tandingannya di mancanegara. “Saya ingin kue-kue tradisional Indonesia memiliki hak paten agar tidak diakui oleh Negara lain,” tutur Chef Ucu. Hal terpenting adalah inovasi yang dilakukan pada kue tradisional Indonesia tersebut, seperti misalnya penggunaan kentang sebagai bahan baku pembuat kue lumpur, atau mengganti gula jawa sebagai isian kelepon dengan coklat.



Chef Hadi Tuwendi

Pakar bakery lainnya, Hadi Tuwendi juga mengatakan potensi yang sangat besar dapat diciptakan dari kue-kue tradisional Indonesia. Teknik mengolah yang makin modern dan variatif membuat kue-kue tradisional Indonesia tidak lagi sulit untuk dibuat. “Inovasi harus terus dilakukan agar kue-kue tradisional Indonesia lebih menarik,” tutur Hadi.



Chef Haryanto Makmoer

Senada dengan Chef Ucu, Chef Haryanto juga menggaungkan kue-kue tradisional Indonesia seperti kue lumpur, jongkong, lapis pepe dan lain-lain untuk lebih dipromosikan. Menurut sang ahli bakery ini, Indonesia tidak memiliki bakery asli buatan Indonesia, yang ada adalah kue-kue tradisional atau jajanan pasar yang banyak ragamnya, dan mampu bersaing di pasar internasional.



Chef Vindex Tengker

Bakery di Indonesia banyak yang diperoleh dari kombinasi bakery negara tetangga. Seperti Taiwan bakery yang sudah masuk di Indonesia. Mungkin bakery yang diadopsi dari negara luar dapat dikombinasikan isinya dengan menggunakan masakan Indonesia. “mengapa tidak aneka bakery yang sudah ada diisi dengan rendang, atau opor ayam yang khas masakan Indonesia, bisa juga panada yang diisi dengan tuna pedas,” tuturnya. K-14

Kreasi Bakery & Pastry Khas Indonesia

Apa saja, sih, bakery dan pastry dari dapur Indonesia? Intip, yuk!

Beberapa jenis kudapan barat yang sering tampil di meja, antara lain éclair, pai buah, cupcakes, palmier pastry, hingga choux (sus) bertabur gula bubuk dan berisi krim serta vla rasa rum. Ya, rata-rata kue yang tersaji di meja saat arisan kebanyakan memang termasuk golongan bakery dan pastry ala barat. Namun sebenarnya bakery atau pastry ala Indonesia, juga tak kalah variatif. Sebut saja lapis legit, roti goreng, lumpia, pastel isi sayuran, risolles, dan bakpia.





Olahan bakery

Bread (Roti)

Pengolahan harian yang terbuat dari adonan tepung terigu berprotein tinggi dengan air. Adonan roti biasanya melalui proses fermentasi menggunakan ragi, sehingga adonan bisa mengembang dengan baik. Untuk memperkaya cita rasa, terkadang ditambah bahan makanan tertentu, seperti susu, gula, biji wijen, buah kering, sayuran, hingga kacang-kacangan. Untuk mematangkannya, bisa dengan cara dipanggang, dikukus, atau digoreng.



Pie (Pai)

Merupakan adonan pastry atau adonan cookies yang dikembangkan dengan cita rasa manis atau gurih. Setelah dipanggang, biasanya ditambahkan buah-buahan segar atau krim sebagai filling (isian) nya. Bentuknya beragam, ada yang terbuka seperti mangkuk dan ada juga yang tertutup seperti roti isi.



Bagels

Produk bakery ini boleh dibilang roti setengah jadi. Pasalnya, walau dibuat dari adonan roti, namun menggunakan jumlah ragi yang tidak sebanyak adonan roti pada umumnya. Bahkan, proses fermentasinya pun tidak sampai selesai. Alhasil, tekstur roti menjadi agak keras dan berpasir. Untuk memperkaya tampilannya, taburan poppy seed atau biji wijen sangrai.



Cake

Pengolahan manis atau dessert yang dipanggang. Terbuat dari kombinasi tepung, gula, telur, mentega, atau minyak, dengan pelembab seperti susu atau air. Untuk membuat cake, harus menggunakan bahan pengembang seperti baking powder. Sebagai hiasan, biasanya digunakan krim mentega, pure buah, kacang-kacangan, dan marzipan.



Biscuit (Biskuit)

Terbuat dari adonan cookies seperti tepung terigu serbaguna, telur, mentega, dan gula, tanpa penambahan bahan pengembang. Setiap negara memiliki ciri khas biskuit masing-masing, baik dari segi tampilan, penyebutan nama, hingga tekstur dan cita rasanya. Contohnya, Italia menyebut biskuit sebagai biscotti dan Jerman menyebutnya dengan zwieback.



Cookies (Kue Kering)

Di Amerika Serikat dan Kanada, cookies merupakan roti tipis dan kecil yang berisi lemak, tepung terigu, telur, dan gula. Sedangkan, di Inggris atau Amerika Utara, cookies tak ada bedanya dengan biskuit. Intinya, cookies merupakan 'roti tipis' artinya dibuat dengan menggunakan adonan roti, hanya tanpa menggunakan bahan pengembang sama sekali. Contohnya, strawberry cookies dan chocolate chip cookies.



Crackers

Masih termasuk golongan biskuit yang dibuat dari adonan tepung gandum, dan biasanya dibuat dalam jumlah banyak di pabrik. Crackers termasuk camilan sehat siap santap dan tahan lama, sehingga biasa dibawa untuk bekal bepergian, sarapan sehat, dan sebagai dasar canapé.



Muffin

Di Amerika dan Inggris, nama muffin diberikan untuk tipe roti yang dipanggang dalam porsi kecil. Di beberapa negeri, muffin dibuat menggunakan adonan cake dan biasa disebut cupcake dengan tekstur berpasir. Secara umum, terdapat dua macam muffin yaitu Cornbread Muffin dan English Muffin. Sebagai pengkaya cita rasa, ditambahkan blueberry, cokelat keping, kayumanis bubuk, kurma, potongan pisang, wortel, dan kacang-kacangan.



Doughnut (Donat)

Bentuknya bulat dengan lubang di tengah. Terbuat dari adonan roti, namun dimatangkan dengan cara digoreng. Makanan ini populer di berbagai negara, termasuk Indonesia. Donat bercita rasa gurih ini, awalnya hanya dinikmati polos dengan ditaburi gula bubuk, sebagai pendamping minuman teh atau kopi. Kini, varian topping nya kian beragam, bahkan ada yang diisi dengan krim, selai buah, custard, atau cokelat.



Olahan pastry

Shortcrust Pastry

Termasuk model pastry yang paling simple dan umum ditemukan di pasaran. Terbuat dari tepung terigu, lemak, garam, dan air. Untuk membuatnya, tepung terigu dicampur lemak, lalu ditambah dengan air. Setelah menjadi pasta dan terbentuk gluten barulah dibentuk menjadi adonan pastry yang diinginkan. Termasuk ke dalam pastry golongan ini adalah sweetcrust pastry.

Flaky (Rough Puff) Pastry

Pastry yang terbuat dari adonan pastry sederhana seperti shortcrust pastry, hanya saat membentuknya, adonan dilapis beberapa kali hingga terbentuk lapisan (layer) layaknya puff pastry. Untuk menghasilkan layer yang bagus, adonan pastry ini harus dipanggang dengan suhu yang sangat tinggi hingga akhir proses.

Puff Pastry

Sama seperti flaky pastry, hanya lapisannya lebih banyak. Hal ini dikarenakan puff pastry dibuat dengan mengulang lapisan hingga beberapa kali pada saat membuat adonannya. Pastry ini merupakan kolaborasi yang pas antara penggunaan tepung terigu, mentega, garam, dan air, hingga teksturnya cenderung renyah dan rapuh.

Choux Pastry

Inilah tipe pastry yang biasa diisi dengan filling (bahan isian) tertentu. Setelah adonan jadi, biasanya langsung dibentuk seperti silinder atau bundar, agar mudah diisi dengan bahan isian. Bahan isianya bisa beragam, yaitu krim, vla rasa rum, keju, tuna, atau ayam. Pastry ini biasa disantap sebagai appetizer. Contoh pastry dalam golongan ini adalah éclair atau sus isi vla rum.

Phyllo Pastry

Pastry yang bentuknya tipis seperti kertas. Teksturnya amat sangat rapuh, karena penggunaan mentega yang sangat sedikit. Pastry ini biasa digunakan untuk sajian yang berlapis, seperti baklava di dapur Yunani. Cita rasanya gurih, namun tidak segurih pastry kelompok lain. Untuk itu, perlu ditambahkan olesan mentega, saat pastry ini digunakan untuk membuat suatu hidangan.



Bakery & pastry ala Indonesia

Di Indonesia, banyak sekali jenis kue tradisional yang bisa digolongkan sebagai pastry. Walau dalam pengolahannya tidak dipanggang.

Pastel

Kudapan yang tidak asing lagi di lidah orang Indonesia. Sama seperti pastry ala barat, untuk kulitnya dibuat dari campuran tepung terigu, garam, telur, dan air. Untuk pastel basah, bahan isianya menggunakan sayuran atau daging yang ditumis. Sedangkan untuk pastel kering, biasanya menggunakan isian abon. Untuk mematangkannya, bukan dengan cara dipanggang melainkan digoreng hingga kecokelatan dan matang.

Lumpia

Sekilas, adonan kulit lumpia mirip dengan phyllo pastry. Sama-sama tipis, hanya saja kalau phyllo pastry terkesan kering dan renyah, kulit lumpia cenderung basah dan teksturnya kenyal. Konon, makanan ini diadaptasi dari negeri tirai bambu. Isianya pun beragam, dari rebung hingga tumis daging ayam.

Sus Isi Ragout

Kalau di negeri barat, sus nya berisi krim atau vla rasa rum dan biasa disantap sebagai dessert. Berbeda halnya dengan di Indonesia. Disini, sus mayoritas bercita rasa gurih dan diisi dengan tumis sayuran, kentang, dan daging sapi cincang atau yang dikenal sebagai ragout.

Donat Kentang

Seperti diketahui, donat ala barat dibuat hanya menggunakan tepung terigu, ragi, gula, telur, dan air. Sedangkan, di Indonesia ada satu jenis donat yang dikenal sebagai donat kentang. Selain menggunakan bahan-bahan di atas, donat ini juga menggunakan campuran kentang yang dikukus dan dihaluskan. Hasilnya, teksturnya menjadi agak lebih liat, namun cita rasanya bertambah gurih.

Lapis Legit

Kue ini boleh dibilang bagian dari cake. Terdiri dari lapisan tipis adonan cake, dengan cita rasa bumbu spekulier yang tajam. Penggunaan telur di dalam kue ini sangat banyak, sehingga didapatkan cita rasa kue yang amat gurih. Cara membuatnya yang cukup sulit, membuat kue ini dihargai cukup tinggi, sekitar Rp150.000 untuk ukuran 20 cm x 20 cm. Agar lebih lezat, ditambahkan buah prune kering di lapisan teratas.

Risoles

Sama seperti lumpia yang diadaptasi dari Cina, sajian yang satu ini juga diadaptasi dari kudapan khas orang Belanda, risoles. Lapisan kulitnya mirip dengan pastel, hanya lebih lembab karena menggunakan banyak mentega. Kulitnya juga lebih tebal dari kulit lumpia, namun dengan isian yang hampir sama.

Pisang Molen

Camilan ringan berbahan baku pisang yang dilapisi lembar demi lembar adonan pastry dan kemudian digoreng. Hidangan ini merupakan variasi dalam pengolahan dari pisang goreng biasa. Padu padan yang pas antara cita rasa pisang yang manis, dengan adonan kulit yang gurih, membuat camilan ini cukup jadi favorit.

Pukis

Kue ini dibuat dari adonan telur, gula pasir, tepung terigu, ragi dan santan. Adonan dituang ke dalam cetakan dengan berbagai bentuk dan dipanggang. Boleh dibilang, kudapan ini merupakan modifikasi dari wafel. Variasinya bermacam-macam, diberi taburan coklat butir, keju, irisan daging, atau kacang. Kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas. Bagian atasnya berwarna kuning, sedangkan bagian bawahnya kecokelatan akibat proses pemanggangan yang menggunakan api di bagian bawah cetakan. Mel



Mengenai Pastry

Oleh Chef Alex Fatrisman

Membahas tentang Pastry sekilas hanya terlintas jenis makanan manis yang biasa disajikan sebagai hidangan penutup. Namun jika kita mengintip lebih dalam, pastry adalah sesuatu yang sangat luas, dan sesuai perkembangannya pastry bisa di eksplorasi tanpa batas.

Pengertian Pastry sendiri adalah jenis-jenis makanan yang diproses melalui pemanggangan atau pengovenan terbuat dari campuran tepung terigu, butter, susu, baking powder atau telur.

Agak rancu untuk membedakan kategori antara pastry, bakery maupun patiserie (Patisserie), karena masing-masing istilah ini mempunyai pengertian yang berbeda, namun tidak terpisahkan satu sama lain. Dan pemakaian istilah ini sendiri berbeda di tiap negara. Di Indonesia sendiri istilah ini sudah cukup populer digunakan baik itu dalam dunia pendidikan maupun industri.

Dalam proses perkembangannya, istilah PASTRY sendiri lebih sering digunakan, yang tentu saja bermaksud untuk tidak membatasi ruang geraknya. Dan dunia industri profesional pun lebih banyak menggunakan dan mempopularkan istilah PASTRY & BAKERY dalam dunia bisnisnya, seperti Hotel, Restoran atau Cafe misalnya.

Dalam prakteknya, Pastry bisa di kategorikan dalam Dua kelompok besar yaitu:

- * Dough (adonan Keras) seperti Puff Pastry, Shortcrust pastry, Rough puff pastry, Phillo pastry.
- * Batters (adonan lembut/lunak) seperti Choux paste (Sus).

Pastry tidak hanya terbatas pada dua kategori utama diatas tersebut, banyak sekali produk-produk olahan yang dihasilkan dari kategori di atas yang terus berkembang.

Dalam dunia industri, hotel berbintang khususnya, Pastry adalah bagian dari Food & Beverage Product, dan dalam divisi Pastry, Bakery termasuk di dalamnya. Bakery sendiri yang dalam pengertiannya berbeda dengan pastry, namun secara pelaksanaan/operasional tidak

bisa terpisahkan dari Pastry dan menjadi satu kesatuan.

Divisi Pastry ini dikepalai oleh seorang Pastry Chef, yang bertanggung jawab terhadap seluruh operasional pastry seperti pemilihan bahan-bahan (pastry ingredients), Kualitas produk yang dihasilkan, hygiene dan sanitasi, pemeliharaan peralatan, penghitungan biaya produksi (costing), menciptakan produk-produk baru (recipe creation), tampilan produk (product presentation) sampai urusan karyawan pastry (staffing).

Lingkup pastry pun tak terbatas hanya pada urusan kue-kue saja, di hotel dan industri professional misalnya, PASTRY mengurus segala hal yang berhubungan dengan pembuatan dan pengolahan makanan penutup (dessert), breads, cakes, cookies, chocolates & candies, pastry savory dan pastry art. Dan semua pekerjaan diatas, pengolahannya sendiri tidak bisa dipisahkan dari seni dan keindahan.

Variasi pastry

Variasi Pastry dikembangkan dari pengolahan dough dan batters, yang menggunakan bahan dasar utama yaitu tepung, gula, susu, mentega dan telur. (penggunaan bahan keras dan lunak/cair).

Ada beberapa jenis pastry yang sudah sangat kita kenal, yaitu pastry continental dan pastry oriental. Kategori pastry continental seperti yeast products, breads, cake and icings, cookies, pralines, cream, pudding, frozen dessert, candy dan lain-lainnya. Kategori pastry oriental sendiri seperti kue-kue Indonesia, Cina, Thailand, Taiwan, Jepang dan sebagainya.

Karakteristik dari Jenis ini sendiri di bedakan dari tehnik pengolahan serta bahan dasar yang digunakan. Masing-masing tehnik pengolahan dan pemakaian bahan mampu menciptakan variasi baru dari pastry itu sendiri.



Chef Alex Fatrisman

Beberapa contoh pastry:

- * Puff Pastry, Croissant, danish, pie dan tart, dry cake, cookies, yang dikembangkan dari kategori Dough, dengan menggunakan bahan dasar utama yang sama namun diolah dengan tehnik yang berbeda.
- * Choux Paste (adonan sus), custard, crepe, sauce, frozen dan chilled dessert yang dikombinasikan dari bahan dasar lunak/cair dan keras menggunakan berbagai macam tehnik pengolahan.

Pastry identik dengan unsur manis, sesuatu yang terlihat cantik dan menggugah selera. Dalam proses kerjanya sendiri, pastry lebih bermain dengan angka-angka yang mana setiap bahan-bahan yang dipergunakan untuk mengolah Pastry sudah ada ukuran dan konsistensinya masing-masing, inilah yang membuat pastry terkesan rumit.

Dunia pastry memang menuntut kreatifitas yang sangat tinggi dimana harus bisa memadukan beberapa unsur dalam satu makanan yang kita buat seperti rasa, tekstur, kombinasi seni dan keindahan.

Chef Alex Fatrisman,
Pastry Consultant dan PR Pastry Club

Untuk menekuni dunia Pastry secara lebih profesional, beberapa hal yang perlu kita persiapkan antara lain

- * Pastikan anda benar-benar mencintai dan berminat dalam bidang ini, karena kesabaran serta ketekunan dan kreatifitas sangat-sangat dibutuhkan.
- * Mengenali jenis-jenis bahan dan aplikasinya dalam produk pastry.
- * Mengikuti kelas atau kursus-kursus Pastry sangat membantu untuk lebih cepat berkembang.

Bread Staling

Oleh Elvira Syamsir

Dimasa sekarang, siapa yang tidak kenal roti? Kepraktisan dalam penyiapan dan penyajian, serta karakteristik sensoriknya yang khas menyebabkan roti menjadi produk pangan sumber karbohidrat yang populer di masyarakat.



Sayang sekali, produk rerotian mempunyai umur simpan yang relatif singkat. Pernahkah anda mengamati roti selama disimpan? Sejalan dengan meningkatnya umur simpan, terjadi perubahan pada karakteristik sensorik roti. Crumb (bagian dalam roti) yang semula empuk dan halus berubah menjadi kering, keras tetapi rapuh dan mudah hancur. Bagian crust (permukaan atau kulit roti) menjadi lembek dan kerenyahannya menurun. Flavor atau aroma khas roti juga berkurang. Penurunan mutu sensorik tersebut seringkali memberikan persepsi negatif pada konsumen bahwa roti tersebut sudah rusak.

Perubahan mutu sensorik seperti dijelaskan di atas, bukan disebabkan oleh cemaran atau kontaminasi mikroba, tetapi terkait dengan proses perubahan yang disebut bread staling. Bread staling merupakan serangkaian proses perubahan fisiko-kimia komponen di dalam roti yang terjadi selama penyimpanan. Apa, kenapa dan bagaimana cara mengatasi bread staling?

Karakteristik Roti

Roti berkualitas baik umumnya memiliki penampakan menarik dengan tekstur yang lembut, jaringan kerangka (matriks)-nya kompak dengan pori yang kecil serta rasa flavor (aroma) khas roti segar. Formula dan proses pengolahan berperan penting dalam membentuk karakteristik roti seperti yang kita kenal.



Tepung (terigu), ragi roti, garam dan air adalah formula minimum yang harus ada untuk memproduksi roti. Ingridien lain yang sering ditambahkan kedalam formula adalah lemak, gula, susu atau padatan susu, anti oksidan, enzim, surfaktan, dan antikapang. Secara garis besar ada tiga hal yang terjadi dalam proses pengolahan roti, yaitu pencampuran dan pembentukan adonan (tahapan mixing dan fermentasi), pembentukan struktur busa di dalam adonan (tahapan moulding, proofing dan baking) dan stabilisasi struktur berpori dengan mengubah konfigurasi molekuler dari komponen polimer pada dinding-dinding sel melalui aplikasi panas (tahapan baking).

Pati merupakan komponen utama dari roti. Pati yang tergelatinasi maupun yang lisis dari granula selama proses baking menjadi faktor utama pembentuk struktur roti. Komponen lainnya yang berperan penting dalam pembentukan struktur roti adalah protein gluten yang berasal dari terigu.



Secara makroskopis dapat dikatakan bahwa roti merupakan produk padat elastis dengan rongga-rongga udara yang terperangkap di dalam bagian padat. Bagian padat terdiri dari dua fase yaitu fase kontinyu dan fase tidak kontinyu. Fase kontinyu merupakan matriks atau jaringan elastis yang dibentuk oleh ikatan silang antar polimer gluten (protein terigu), antar polimer pati (yang lisis dari granula pati, terutama amilosa) dan interaksi keduanya. Granula pati dalam berbagai bentuk (bengkak, tergelatinisasi parsial/ sempurna) yang terperangkap dan tersebar di dalam fase kontinyu disebut sebagai fase tidak kontinyu.

Perbedaan panas yang diterima selama proses baking menyebabkan perbedaan karakteristik bagian dalam (crumb) dan bagian luar (kulit, crust) roti. Crust memiliki tekstur yang renyah (crispy) dan mudah retak sementara crumb menjadi lebih lunak, empuk dan elastis.

Terjadinya Bread Staling

Roti kehilangan karakteristik sensoriknya secara bertahap selama penyimpanan. Serangkaian perubahan fisiko-kimia di dalam roti menyebabkan bagian crumb menjadi lebih kering, keras dan rapuh, crust menjadi lembek, alot dan hilang kerenyahannya sementara flavor khas roti hilang. Fenomena perubahan ini secara keseluruhan dikenal dengan istilah bread staling. Bread staling mengindikasikan penurunan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk roti karena perubahan karakteristik sensorik (tekstur dan flavor) produk dan bukan oleh pertumbuhan mikroba.

Selama staling, distribusi air di dalam roti berubah. Aktivitas air crumb yang lebih tinggi dari crust menyebabkan air berpindah dari bagian crumb ke crust. Perpindahan air ini menyebabkan kadar air crust yang tadinya hanya 2-5% meningkat dan merubah tekstur dari crispy menjadi lunak dan alot. Penampakan crust yang awalnya mengkilap (glossy) juga berubah menjadi opak.

Penguapan komponen flavor yang bersifat volatil, dan/atau pemerangkapan komponen flavor oleh polimer pati (amilosa) menyebabkan hilangnya

aroma roti segar selama penyimpanan. Selain itu, beberapa komponen bersifat sangat labil dan jumlahnya menurun selama penyimpanan karena reaksi oksidasi atau reaksi lainnya.

Pengerasan crumb yang terjadi selama staling melibatkan proses yang lebih kompleks. Proses retrogradasi pati (amilopektin) yang berakibat pada meningkatnya kristalisasi atau keteraturan molekuler polimer pati (amilopektin) merupakan penyebab utama dari peningkatan kekerasan crumb. Selain itu, terperangkapnya sebagian air di dalam kristal pati selama proses retrogradasi menyebabkan distribusi air di dalam crumb bergeser dari gluten ke pati (amilopektin) sehingga menurunkan ketersediaan air sebagai plasticizer pada matriks gluten. Hal ini menyebabkan tekstur crumb menjadi kering dan rapuh.

Faktor-Faktor Pengendali Bread Staling

Ada beberapa faktor yang dapat memperlambat laju proses staling, atau dengan kata lain, mempertahankan keempukan roti lebih lama. Intinya adalah dengan memodifikasi pati agar proses retrogradasi berjalan lebih lambat dan/atau dengan mempertahankan keseimbangan air di dalam sistim roti.

Dari aspek ingridien, aditif yang dapat digunakan untuk menghambat atau memperlambat proses staling adalah emulsifier, shortening, enzim dan hidrokoloid. Emulsifier (seperti mono/diasil gliserida atau stearyl-2-laktilat) dan shortening (margarin dan ghee) selama proses baking akan membentuk kompleks dengan polimer pati (amilosa dan amilopektin). Pembentukan kompleks ini akan menghambat proses retrogradasi pati yang artinya akan menghambat staling. Perbedaan kemampuan emulsifier untuk membentuk kompleks dengan polimer pati menyebabkan perbedaan kemampuannya dalam menekan laju staling. Penambahan shortening kedalam formula roti dapat memperbaiki pengembangan volume roti dan menghasilkan struktur crumb yang seragam dengan dinding sel (matriks) yang tipis.



Enzim α -amilase tahan panas menghambat staling dengan cara memotong pati (amilopektin) sehingga proses retrogradasi dapat dikurangi dan atau produksi dekstrin yang mengganggu proses retrogradasi pati. Hidrokoloid seperti hidroksi propil metil selulosa (HPMC) dan alginat adalah improver roti yang berfungsi untuk meningkatkan volume roti, memperbaiki tekstur crumb sekaligus juga menghambat proses staling. Berbeda dengan komponen anti staling yang dijelaskan diatas, mekanisme anti staling dari hidrokoloid disebabkan oleh struktur hidrofiliknya yang dapat berikatan dengan air dan mempertahankan air tetap berada di dalam crumb.

Suhu penyimpanan roti juga berpengaruh pada kecepatan terjadinya staling. Penyimpanan roti pada suhu dingin (diatas suhu beku) menyebabkan peningkatan kecepatan staling

sementara penyimpanan pada suhu ruang dapat memperlambat kerusakan tekstur crumb karena staling. Proses staling akan berlangsung cepat pada kisaran suhu 0 – 10°C. Berbeda dengan penyimpanan dingin, penyimpanan pada suhu beku (suhu dibawah -5°C) justru dapat memperlambat proses staling.

Roti yang telah mengalami staling masih dapat dikembalikan teksturnya ke kondisi semula dengan memanaskan roti tersebut pada suhu 65 – 100°C. Hanya saja, tekstur yang empuk tersebut akan mengalami pengerasan (proses staling) lebih cepat ketika suhu roti kembali turun ke suhu ruang.

Air juga berperan dalam perubahan yang terjadi selama penyimpanan roti. Pemilihan kondisi penyimpanan atau kemasan hendaklah mencegah proses penguapan air. Pengerian permukaan roti karena penguapan air ke udara akan mengganggu kesetimbangan air di bagian crust dan crumb sehingga mempercepat terjadinya staling.

Perbedaan aktivitas air yang cukup besar antara bagian crust dan crumb juga berpengaruh pada peningkatan kekerasan crumb selama penyimpanan. Telah dilaporkan bahwa roti yang memiliki crust (kulit) mengalami proses crumb staling lebih cepat dibandingkan roti tanpa crust (kulit).

Ir. Elvira Syamsir MSi.,
Staf Pengajar Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan
FATETA dan Peneliti Seafast Center IPB.



Pengendalian Fermentasi Selama Proses Pembuatan Roti

Oleh Soenar Soekopitojo



Roti semakin populer di Indonesia dengan variasi yang begitu beragam, baik dalam bentuk, aroma, cita rasa maupun isinya. Beragam roti yang menggoda selera itu, boleh jadi berasal dari satu resep dasar, baik yang dihasilkan oleh industri rumah tangga maupun industri besar. Memang, ketika Anda sudah memahami dan menguasai resep dasar dan kiat-kiatnya, Anda bisa membuat roti apapun tanpa batas. Kunci utamanya adalah pencampuran adonan yang benar dan pengembangan adonan yang optimal selama fermentasi.

Tahap-tahap penting pembuatan roti

Pencampuran adonan. Adonan yang homogen (terhidrasi/terbasahi sempurna) merupakan prasyarat untuk mendapatkan pengembangan adonan yang optimal selama tahap fermentasi. Oleh karena itu, ketika tepung terigu, air dan ragi telah dicampur, maka harus diaduk secara merata (Jawa, diuleni, dengan tangan/mixer) untuk memaksimalkan pembentukan gluten, sehingga menjadi lebih kuat dan elastik. Tepung gandum (terigu) mengandung protein (glutenin dan gliadin) yang dengan proses pencampuran dan pengadukan akan membentuk untaian protein yang lebih kompleks yang disebut gluten. Gluten telah mencapai perkembangan yang optimal apabila adonan dapat diregangkan cukup tipis tanpa robek, yang berarti pula bahwa adonan telah seragam dan ingridien tercampur merata.

Ada dua cara pencampuran adonan, yaitu adonan langsung (straight dough) dan adonan sponge (sponge dough). Adonan langsung merupakan proses pencampuran semua ingridien adonan dalam satu tahap. Sedangkan adonan sponge merupakan proses pencampuran adonan yang dilakukan dalam dua tahap. Pada tahap pertama, ragi, air dan kira-kira separuh dari tepung terigu dalam formula dicampur menjadi adonan yang disebut sponge, sampai mengembang (fermentasi awal). Pada tahap kedua, ingridien yang masih tersisa ditambahkan kemudian “diuleni” dan dibiarkan mengembang. Pada adonan langsung, pencampuran adonan memainkan peranan lebih kritis untuk mendapatkan pengembangan adonan yang optimal.

Fermentasi. Fermentasi merupakan tahap kritis dan penting dalam proses pembuatan roti. Tujuan proses fermentasi secara umum adalah untuk memperbaiki karakteristik penanganan adonan, meningkatkan retensi gas dalam adonan, meningkatkan tekstur produk akhir, menyediakan flavor fermentasi yang diinginkan serta memperpanjang umur simpan produk akhir. Selama fermentasi terjadi berbagai reaksi biokimia kompleks oleh aktivitas ragi dalam adonan. Aktivitas ragi tidak hanya terbatas selama tahap fermentasi atau tahap proofing, tetapi sebenarnya ragi telah diaktifkan sejak dicampur dengan tepung terigu, air dan ingridien lain sampai ragi diinaktivasi dalam oven.

Ragi akan mengonsumsi gula dan menghasilkan karbon dioksida. Karbon dioksida membentuk gelembung gas dalam adonan yang menyebabkannya naik dan mengembang. Gula alami dalam tepung cukup untuk makanan awal ragi. Selanjutnya, enzim di dalam tepung akan memecah pati menjadi gula sederhana untuk makanan ragi selama proses fermentasi. Sedangkan sebagian gula yang masih tersisa, untuk karamelisasi selama proses pemanggangan, sehingga membuat roti lebih berflavor. Ada hubungan kebalikan antara jumlah ragi dan waktu fermentasi. Pengurangan jumlah ragi akan memperpanjang waktu fermentasi, demikian pula sebaliknya.

Faktor paling penting dalam pembuatan roti adalah lamanya fermentasi lambat (suhu

dingin) dari adonan. Selain karbon dioksida, ada komponen flavor kompleks lainnya yang dihasilkan selama fermentasi lambat. Hal ini tentu saja akan memperkaya flavor produk akhir. Sedangkan fermentasi yang cepat dalam suasana hangat, hanya memungkinkan ragi untuk menghasilkan karbon dioksida untuk mengembangkan adonan, tetapi tidak cukup waktu untuk mengembangkan komponen flavor lain.

Selama fermentasi adonan sponge, adonan akan mencapai pengembangan yang maksimal, kemudian kembali menurun. Setelah itu, sponge siap kembali di-mixer. Sedangkan pada adonan langsung, perlu dilakukan pelipatan atau penusukan (pemukulan) sekali atau dua kali selama fermentasi. Pemukulan dilakukan untuk meratakan suhu adonan, menghilangkan karbon dioksida, menarik udara segar ke dalam adonan serta memperbaiki sifat retensi gas. Suhu normal untuk ruang fermentasi berkisar 78–80°F (26°C) dengan kelembaban 70–75%. Pada praktek sehari-hari, waktu fermentasi dapat bervariasi dari 2,5 sampai 6 jam.

Di pasaran banyak dijual ragi instan (Fermipan, Saf, Haan, dan sebagainya.) dalam kemasan sachet atau kemasan yang lebih besar. Komponen



utama ragi adalah yeast dan salah satu jenis yeast yang terkenal dan umum digunakan adalah *Saccharomyces cerevisiae*. Ragi instan dapat langsung dicampurkan ke dalam adonan tanpa melalui proses pembuatan biang (dicampur air hangat) seperti yang sering dilakukan untuk ragi gist. Ragi gist berbentuk bulat kecil (jauh lebih besar dari ragi instan), biasanya dikemas dalam botol-botol kecil atau dijual eceran.

Proofing. Adonan yang sudah dibentuk (oval, rolls dan sebagainya.) harus dikembangkan lagi sebelum pemanggangan dalam oven. Waktunya lebih singkat, kira-kira hanya separuh dari waktu untuk pengembangan sebelumnya (fermentasi). Proofing mencapai tingkat dimana gas yang dihasilkan dalam adonan berada pada tingkat terakhir dan memberi volume pada roti. Proofing dianggap sempurna jika produk berukuran dua kalinya dan ketika disentuh akan kembali seperti semula secara perlahan. Suhu rata-rata tempat pengembangan (proof box) umumnya 95–98°F (35–36°C) dengan kelembaban 80–83%. Sementara itu, suhu dan lama pemanggangan disesuaikan dengan resep yang digunakan. Oven selalu dipanaskan dahulu sebelum proses pemanggangan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi proses fermentasi

Mengingat ragi merupakan sel hidup, maka dibutuhkan pengendalian yang efektif terhadap faktor-faktor yang mempengaruhi aktivitas ragi selama tahap fermentasi. Banyak faktor yang mempengaruhi aktivitas ragi dan derajat fermentasi selama proses pembuatan roti, yaitu antara lain suhu dan waktu fermentasi serta ingridien spesifik dalam formulasi adonan.

Suhu dan waktu fermentasi. Aktivitas enzimatik dari sel ragi sangat dipengaruhi suhu lingkungan dan lamanya ragi bereaksi dengan gula selama fermentasi. Kisaran suhu optimum fermentasi ragi adalah antara 75–85°F (24–30°C). Suhu fermentasi yang lebih tinggi akan meningkatkan aktivitas ragi, demikian pula sebaliknya. Bila adonan difermentasikan pada suhu tinggi, adonan cenderung berasam (jangan

dikacaukan dengan sourdough yang mengandung bakteri asam laktat) dan warna remah keabuan. Sedangkan fermentasi yang terlalu lama akan membuat roti cepat apek dan remahnya cenderung bergumpal-gumpal. Sebaliknya, bila adonan difermentasi terlalu singkat akan menghasilkan roti yang tidak terlalu baik dengan remah berwarna gelap dan sangat padat. Oleh karena itu, fermentasi adonan pada suhu yang tepat dan waktu yang cukup akan memberikan produk akhir yang lebih baik dalam tekstur, warna, aroma maupun citarasanya.

Fermentasi adonan sponge biasanya dilakukan pada suhu 74–78°F (23–26°C) dan suhu yang dipilih tergantung pada lingkungan pembuatan roti. Adonan sponge dingin dengan jumlah ragi yang cukup memadai (2% dari berat tepung terigu) biasanya lebih diinginkan. Pematangan yang sempurna dari adonan akan tercapai dalam waktu 3 sampai 4,5 jam. Peningkatan suhu adonan seharusnya tidak melampaui 10°F (6°C) dari suhu fermentasi normal.



Fermentasi adonan langsung, suhunya diatur sedikit lebih tinggi daripada adonan sponge, yaitu berkisar **77–79°F (25–26°C)**. Peningkatan suhu yang lebih tinggi ini sebagai konsekuensi dari adonan langsung yang mengandung semua ingredien adonan, seperti padatan susu dan garam yang mempunyai efek menghambat aktivitas ragi. Selain itu, penanganan adonan langsung juga berbeda dengan adonan sponge, seperti pelipatan dan pemukulan selama fermentasi sebagaimana yang telah diuraikan sebelumnya.

Ingridien spesifik. Adonan kaku/keras (sedikit air) memerlukan waktu fermentasi lebih lama dibandingkan adonan lunak. Penambahan air melarutkan padatan terlarut dan mengurangi tekanan osmotik pada sel ragi, sehingga meningkatkan aktivitas ragi dan laju fermentasi.

Fermentasi ragi terhambat pada konsentrasi gula dan garam tinggi dalam adonan akibat tekanan osmotik. Penurunan laju fermentasi teramati pada konsentrasi gula lebih dari **5%**, terutama untuk sukrosa, glukosa dan fruktosa daripada maltosa. Garam juga menghambat aktivitas ragi pada konsentrasi di atas **1%**. Penggunaan normal dari garam antara **1,75–2,25%** untuk mendapatkan flavor yang diinginkan dari produk. Sedangkan pH adonan atau kultur sedikit berpengaruh terhadap fermentasi ragi, kecuali jika pH di bawah **4.0**. Ragi relatif toleran dalam kisaran pH adonan yang luas. Sedangkan pH dalam sel ragi tetap konstan sekitar **5,8** untuk aktivitas enzim yang terlibat dalam metabolisme gula. Oleh karena itu, pembentukan gas tidak dipengaruhi oleh perubahan pH eksternal.

Pengendalian proses fermentasi

Ketika adonan yang telah dicampur difermentasi, pengembangan adonan hanya terjadi jika gas karbon dioksida yang dihasilkan selama fermentasi tetap tertahan di dalam adonan. Padahal, tidak semua gas yang dihasilkan selama fermentasi akan tetap tertahan di dalam adonan sampai adonan dimasukkan ke dalam oven. Oleh karena itu, pengendalian fermentasi pada dasarnya adalah mengendalikan agar adonan mempunyai kapasitas produksi gas dan retensi gas secara bersamaan (berada dalam keseimbangan).



Faktor-faktor yang mempengaruhi produksi gas dan retensi gas antara lain suhu, absorpsi air, gula, garam dan kandungan serat. Suhu tinggi meningkatkan produksi gas dan menurunkan retensi gas. Suhu rendah memberikan adonan yang kuat yang mengembang secara lambat, sedangkan suhu tinggi memberikan adonan yang lemah yang mengembang secara cepat.

Absorpsi air yang lebih tinggi meningkatkan produksi gas dan menurunkan retensi gas. Pelarutan padatan terlarut membuat ragi lebih aktif, tetapi pelarutan gluten mengurangi kekuatan adonan. Produksi gas dapat ditingkatkan dengan konsentrasi gula sampai **5%**, tetapi berkurang pada konsentrasi yang lebih tinggi karena tekanan osmotik, sedangkan garam menurunkan produksi gas lebih besar daripada gula. Sementara itu, kandungan serat yang tinggi akan mengurangi retensi gas dan toleransinya, karena meningkatnya kandungan serat mengganggu struktur gluten.

Dalam proses pengembangan adonan roti, perubahan yang terjadi tercermin dalam sifat-sifat fisik adonan. Kemampuan adonan untuk mempertahankan gas karbon dioksida, yang dihasilkan oleh fermentasi ragi, dapat diperbaiki dalam proses. Perbaikan dalam kemampuan retensi gas sangat penting ketika sepotong adonan yang telah dibentuk siap dimasukkan ke dalam oven. Pada saat itu, aktivitas ragi berada pada tingkat tertingginya. Sejumlah besar gas karbon dioksida dihasilkan dan dikeluarkan dari adonan. Adonan hanya mampu mempertahankan gas yang terbentuk jika struktur gluten mempunyai struktur fisik yang benar. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengaturan proses fermentasi yang tepat yang menghasilkan karbon dioksida tinggi dengan waktu pengembangan struktur gluten yang memberikan retensi gas yang baik.

Soenar Soekopitojo, Staf Pengajar Universitas Negeri Malang dan Peneliti SEAFast Center IPB Bogor.

Referensi:

- * <http://www.dakotayeast.com/help-fermentation.html>
- * http://www.theartisan.net/fermentation_control.htm
- * US Wheat Associates: Bakers Handbook on Practical Baking.



Fruit snow white

Bahan:

110 g mentega
150 g gula pasir
50 g currant
75 g manisan ceri
150 g kismis
2 kuning telur ayam
2 putih telur ayam
30 g mixed peel
90 g tepung terigu
30 ml jus jeruk

Cara membuat:

1. Kocok mentega dan gula hingga lembut.
2. Tambahkan kuning telur, kocok rata.
3. Masukkan buah-buahan dan jus jeruk, aduk rata.
4. Tambahkan terigu, aduk rata.
5. Kocok putih telur hingga kaku.
6. Masukkan ke dalam adonan, aduk rata.
7. Tuang ke dalam loyang, ratakan.
8. Panggang dalam oven 180° C selama 30 menit
9. Angkat dan dinginkan.

Untuk 10 porsi

Review resep:

Fruit snow white merupakan cake yang berbahan dasar tepung terigu. Salah satu keistimewaan cake ini adalah penambahan jus jeruk, yang berkontribusi terhadap asupan vitamin C harian. Selain itu, terdapat pula campuran buah untuk menambah serat dan kandungan vitamin dan mineral.

Kandungan gizi per porsi:

Energi : 236 Kal
Protein : 2,6 g
Lemak : 9,9 g
Karbohidrat : 33,9 g

*R/V/III/1



Peanut pastry

Bahan:

250 g tepung terigu
80 g susu bubuk
120 ml air es
75 g margarin
½ sdt garam
125 g korsvet
65 g gula pasir
50 g selai kacang

Cara membuat:

1. Campurkan tepung terigu, susu bubuk, gula pasir, garam, dan air.
2. Tambahkan margarin sedikit demi sedikit lalu aduk rata hingga kalis dan tidak lengket di tangan.
3. Istirahatkan adonan selama 30 menit, gilas adonan setebal 2 cm lalu lipat hingga 3 susun, simpan dalam lemari es hingga 45 menit.
4. Gilas kembali adonan selama bersama korsvet hingga 3 lipatan dan adonan berlipat-lipat.
5. Tipiskan adonan, potong 4 x 7 cm, gurat permukaannya dengan pisau. Isi dengan selai kacang lalu gulung. Olesi permukaannya dengan susu cair yang dicampur dengan kuning telur.
6. Panggang dalam oven dengan suhu 180° C selama 45 menit hingga matang, angkat.
7. Sajikan.

Untuk 6 porsi

Review resep:

Peanut pastry terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang dikenal sebagai sumber karbohidrat untuk tubuh. Di dalamnya terdapat selai kacang sebagai campurannya. Kacang mengandung protein dengan mutu yang baik.

Kandungan gizi per porsi:

Energi: 384 Kal
Protein: 9,4 g
Lemak: 16,1 g
Karbohidrat: 50,5 g

*R/V/III/2

Potato bread stick



Bahan:

100 g kentang kukus
1 sdt ragi instan
susu evaporated secukupnya
1 sdt oregano
125 g tepung terigu protein tinggi
1 sdm gula pasir
½ sdt garam
½ sdm minyak zaitun
1 sdt basil
35 ml susu skim cair
Keju untuk taburan

Cara membuat:

1. Campur kentang, ragi instan, gula pasir, tepung terigu, oregano, dan basil. Uleni hingga rata.
2. Tuang susu skim cair sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis.
3. Masukkan minyak zaitun dan garam, uleni lagi sampai elastis. Diamkan 30 menit.
4. Kempiskan adonan. Timbang masih 2 adonan seberat 40 g. Bulatkan.
5. Bentuk lonjong panjang. Kerat-kerat miring. Diamkan 60 menit sampai mengembang.
6. Olesi dengan susu evaporated.
7. Tabur dengan keju.
8. Oven selama 12 - 15 menit dengan suhu 190° C hingga kecoklatan.

Untuk 6 porsi

Review resep:

Potatoes bread steak terbuat dari bahan dasar kentang, kentang merupakan salah satu sumber karbohidrat yang baik untuk tubuh. Karbohidrat berfungsi sebagai penyedia energi untuk tubuh. Selain itu, adapula keju yang merupakan turunan susu. Keju kaya akan kalsium dan protein, serta mengandung asam lemak conjugated Linoleic Acid (CLA). Sebagai tambahan digunakan pula minyak zaitun yang kaya akan asam lemak baik.

Kandungan gizi per porsi:

Energi: 124 Kal
Protein: 4,8 g
Lemak: 0,6 g
Karbohidrat: 24,5 g

*R/V/III/3



Nanas Pastry

Bahan:

250 g tepung terigu
85 g susu bubuk
120 ml air es
50 g selai nanas
1 sdt garam
125 g korsvet
75 g margarin
65 g gula pasir

Cara membuat:

1. Campurkan tepung terigu, susu bubuk, gula pasir, garam, dan air.
2. Tambahkan margarin sedikit demi sedikit lalu aduk rata hingga adonan kalis dan tidak lengket di tangan.
3. Istirahatkan adonan selama 30 menit lalu gilas setebal 2 cm lalu lipat hingga 3 susun, simpan dalam lemari es hingga 45 menit.
4. Gilas kembali adonan bersama korsvet dengan 3 lipatan hingga berlipat-lipat.
5. Isi dengan selai nanas dan bentuk menyerupai bola susun, oles permukaannya dengan campuran susu cair dan kuning telur.
6. Pangang dalam oven dengan suhu 180° C selama 45 menit hingga matang, angkat.
7. Sajikan.

Untuk 6 porsi

Review resep:

Ananas pastry terbuat dari bahan dasar tepung terigu, campuran susu, dan selai nanas. Pastry ini kaya akan gizi. Di dalamnya terkandung sumber karbohidrat, kalsium, serta vitamin. Selain memberikan rasa yang enak, nanas juga mengandung vitamin C dan serat yang tinggi.

Kandungan gizi per porsi:

Energi: 361 Kal
Protein: 7,3 g
Lemak: 12,1 g
Karbohidrat: 55,3 g

*R/V/III/4

Corporate Chef dalam Industri Kulinologi

Oleh Sunyoto Pringgodigdo



Usaha apa yang memerlukan Corporate Chef?

Mungkin yang menjadi pertanyaan adalah belum umumnya jabatan tersebut dimasyarakat (industri pangan atau pendukungnya), dimana orang lebih mengenal seorang Executive Chef, Chief Cook maupun Restaurant Chef (Chef de Cuisine) dibandingkan dengan Corporate Chef. Bahkan beberapa pimpinan perusahaan masih menganggap bahwa Corporate Chef hanya cocok untuk grup restaurant atau hotel yang bertanggung jawab untuk operasional beberapa unit usaha atau outlet makanan dan minuman (Food and Beverage outlet).

Padahal lingkup kerja seorang Corporate Chef sangatlah luas, seluas industri yang bergerak di bidang makanan dan minuman serta industri penunjangnya. Boleh dibilang seorang Corporate Chef dibutuhkan oleh perusahaan supplier, supermarket atau retail, industri pengolahan hasil ternak maupun perikanan, industri penghasil bahan pangan maupun olahannya, offshore catering yang memiliki banyak tempat yang dilayani, restoran yang memiliki banyak cabang/outlet, hotel dengan fasilitas makanan dan minuman yang memiliki banyak cabang, resort dan pusat hiburan yang memiliki banyak fasilitas makan dan minum, dan sebagainya.

Apa itu Corporate Chef?

Saat menghadiri pameran FHI di Jakarta International Exhibition Center – Kemayoran, ada sesuatu yang menarik saat mengunjungi stand-stand yang ada di sana terutama stand yang menyediakan demo cooking sebagai salah satu daya tarik agar pengunjung mau datang ke stand mereka. Ternyata sebagian besar stand yang memiliki demo cooking hanya menggunakan tenaga Chef yang dipekerjakan selama pameran berlangsung dan tidak dikomandani oleh seorang Corporate Chef.

Lingkup tugas seorang Corporate Chef

Sering menjadi pertanyaan adalah apa beda seorang Executive Chef dengan Corporate Chef? Mungkin sebelum pertanyaan itu terjawab, kita bisa melihat dengan lebih jelas apa tugas seorang Corporate Chef berdasarkan kelompok usahanya:

1 Hotel: Hotel yang memiliki banyak outlet dan restoran dan memiliki cabang di beberapa kota bahkan di beberapa negara, akan memerlukan seorang Corporate Chef yang akan membantu hotel dalam merumuskan konsep FB Department yang ada, baik konsep yang berlaku secara umum maupun konsep khusus yang mengangkat keunikan FB di suatu kota ataupun negara dimana hotel tersebut berada. Mulai dari room amenities (fruit basket, dan lain-lain.), coffee shop, specialty restaurant maupun lounge, pool dan sebagainya.

2 Restaurant dan Catering: Corporate Chef berfungsi tidak hanya membuat konsep makanan, tetapi juga mengamati selera konsumen di wilayah setempat, baik rasa maupun bahan makanan yang disukai dan tidak disukai. Selain itu juga ikut mencari sumber bahan baku lokal yang dapat dibuat di dalam menu, termasuk bahan makanan langka tetapi dicari konsumen lokal maupun wisatawan, dan sebagainya.

3 Retail: Corporate Chef berfungsi selain untuk mengfungsikan kitchen dan bakery counter, juga berfungsi sebagai advisor untuk fresh product yang akan dijual baik daging, makanan olahan, sayuran, dan lain-lain. Untuk meningkatkan penjualan, Corporate Chef dapat berfungsi sebagai cooking demonstrator bekerjasama dengan supplier retail dan dengan pengetahuannya juga menjadi Retail Ambassador yang berfungsi sebagai advisor saat konsumen yang akan mengadakan acara di rumah seperti ulang tahun dan berbelanja di retail dengan memberi saran menu dan bahan yang tersedia di retail, dan sebagainya.

4 Industri bahan Makanan: Bertugas untuk memberikan arahan bagian R&D untuk pengembangan produk, memberikan arahan kepada tim penjualan tentang kegunaan produk dan memberikan gambaran konsumen yang memerlukannya termasuk bisnis B2B, menjadi product demonstrator dan memberikan konsultasi kepada konsumen tentang produk, memberikan saran tentang kegunaan produk serta saran untuk marketing dan periklanannya, dan sebagainya.

5 Suplier dan Importir bahan makanan: Bertugas memberikan saran tentang produk yang memiliki nilai pasar sebelum produk diimpor dengan memberikan gambaran kebutuhan dan aplikasinya terhadap konsumen, retail maupun B2B, melakukan product sales dan demonstrasi untuk meningkatkan minat beli konsumen, dan sebagainya.

6 Perusahaan Importir maupun fabrikasi alat pendukung usaha jasa makanan dan minuman: Memberikan saran desain produk termasuk kriteria dan bahannya kepada R&D, melakukan demonstrasi kegunaan alat dalam usaha jasa makanan dan minuman, membuat segmentasi pemasaran dan penjualan baik secara langsung maupun melalui mediasi dengan asosiasi profesi, dan sebagainya.

Masih banyak lagi fungsi dari seorang Corporate Chef, dan mungkin sudah dapat dilihat bahwa seorang Corporate Chef tidak lagi hanya menangani pengolahan makanan secara langsung tetapi lebih kearah management perencanaan dan operasional dengan menjadikan makanan dan minuman sebagai inti pekerjaannya yang digabungkan dengan strategi marketing untuk meningkatkan penjualannya. Hal ini tentu saja berbeda dengan seorang executive Chef yang lebih banyak terlibat dalam membuat menu, mengolah makanan dan mempresentasikannya dimana fokusnya adalah makanan.

Pengetahuan dan keahlian yang dimiliki oleh seorang Corporate Chef

Sangat baik bila seorang Corporate Chef berasal dari seorang Executive Chef, hanya saja kemampuan administrasi dan management di luar pengolahan makanan secara langsung haruslah ditingkatkan, karena seorang Corporate Chef merupakan penentu kemajuan usaha dimana mereka bekerja seperti layaknya seorang General Manager.

1 Kemampuan menggunakan computer seorang Corporate Chef haruslah sebanding dengan kemampuannya menggunakan pisau, baik program office maupun kemampuan menjelajah internet, berkomunikasi lewat jejaring sosial, sehingga akan membantu dalam hal komunikasi, laporan kerja maupun perencanaan dan presentasinya.

2 Memiliki pengetahuan tentang produk yang akan diwakilinya, mulai dari bahan dasar, cara pengolahan, penyajian, keunggulan produk dibanding produk lainnya, sehingga dapat memberikan arahan kepada bagian R&D.

3 Memiliki kemauan untuk tampil di depan umum dengan melakukan demonstrasi tentang produk baik di muka umum secara langsung maupun lewat iklan yang dibuat pihak perusahaan, membuat tulisan tentang produk yang diwakilinya termasuk melakukan press release dengan wartawan saat launching produk, dan sebagainya.

4 Memiliki pengetahuan tentang konsep produk dan hubungannya dengan market segmentation, termasuk market demografi dari konsumen pasar, hal ini terutama untuk corporate chef yang bertugas di restaurant maupun catering, sehingga dapat membantu pihak marketing, sales dan komunikasi saat melakukan interaksi dengan konsumen.

5 Memahami kebutuhan konsumen akan jasa makanan baik yang bersifat rutin maupun yang bersifat khusus, baik konsumen perorangan maupun perusahaan ataupun lembaga, hal ini sangat penting untuk bisnis convention center/hall ataupun hotel ballroom, dan sebagainya.

Masih banyak kemampuan lainnya yang harus dimiliki seorang Corporate Chef yang tentu saja disesuaikan dengan tempat kerjanya, dimana dimasing-masing tempat memiliki kebutuhan yang berbeda dan yang mungkin sama adalah kemampuan administrasinya dan kemampuan berkomunikasi lah yang harus disiapkan sebelum memasuki posisi ini. Dengan kemampuan sebagai seorang Executive Chef akan menjadi lebih mudah saat akan menerjuni karir sebagai Corporate Chef.

Tantangan dan masa depan seorang Corporate Chef

Menjadi seorang Corporate Chef merupakan peluang pilihan berkarir bagi seorang Chef yang saat ini masih terbatas di lingkup HOREKA (hotel, restaurant dan catering) dan diharapkan dengan hadirnya Corporate Chef di industri pangan baik bahan baku, bahan olahan maupun peralatan pengolahannya akan membantu kinerja, produktifitas dan kreatifitas para Chef karena bahan baku dan penunjangnya sudah disediakan sesuai dengan kebutuhan para chef.

Para Corporate Chef diminta memberikan arahan kepada perusahaan dimana mereka bekerja agar dapat menyediakan fasilitas pendukung para chef di HOREKA serta menjadi jembatan komunikasi antara industri pangan dan HOREKA dengan konsumen B2B secara langsung sehingga mengurangi penggunaan artis atau talent dalam marketing, sales dan promotion. Karena Chef selain memberikan image juga dapat melakukan komunikasi tanya-jawab secara langsung dengan konsumen individual dan perusahaan sehingga membuat konsumen lebih yakin dengan produk yang ditawarkan. Dan diharapkan terjadi sinergi antara industri bahan baku dan olahan sebagai hulu dan industri HOREKA sebagai hilir.

Untuk kedepan, tentu saja banyak perusahaan yang akan membutuhkan seorang Corporate Chef dalam struktur organisasi perusahaan dan di lain sisi para Executive Chef dapat bersiap-siap menambah pengetahuan dan keahlian yang dibutuhkan untuk mengisi jabatan tersebut sesuai dengan jenis industri yang akan dimasukinya.

Sunyoto Pringgogigdo
Patus Consultant



Cake decorator bisa dibidang sebagai seorang seniman yang mendesain, membangun dan memperindah sesuatu yang dipanggang. Kemampuan dalam mendekorasi bagi seorang cake decorator adalah sangat tergantung pada kreativitas, keahlian dan pengalaman. Tidak ada jalur karir yang ketat untuk menjadi seorang cake decorator. Untuk memulai berkarir sebagai cake decorator, Anda bisa mulai mengikuti pelatihan formal mendekorasi kue.

Cake Decorator: Prospektif Karir



Cake Decoration atau seni menghias kue merupakan suatu kolaborasi antara kuliner dan seni. Dengan bekal kreativitas dan ketekunan, beragam kreasi cake yang atraktif dan menakjubkan dapat dihasilkan.

“Membuat suatu cake decoration membutuhkan pengalaman dan pembelajaran yang lebih dalam, belajar dari satu guru ke guru lain sehingga mendapatkan pengalaman yang berbeda yang akhirnya menimbulkan kreatifitas tersendiri,” tutur Chef Ucu Sawitri salah satu cake decorator yang mempunyai sekolah khusus mendekorasi kue di kalangan Rawamangun yang diberi nama “The Art of Ucu”. Memutuskan untuk berkonsentrasi di bidang kue, karena menurut Chef Ucu tidak semua orang bisa membuat kue, tetapi banyak orang yang bisa memasak. Sehingga Chef Ucu memutuskan untuk menekuni bidang kue. Menurut Chef Ucu, membuat kue memiliki tingkat kesulitan yang lebih dalam daripada memasak, tetapi jika sudah ditekuni semua itu dapat dilewati dengan mudah dan dapat menjadi kesenangan tersendiri.



Chef Ucu Sawitri



Foto-foto: Doc. Chef Ucu Sawitri



Menurut Chef Ucu, seseorang yang ingin dapat membuat suatu cake decoration harus menguasai teknik dasar membuat kue, seperti:

- * Mengerti akan bahan yang dipergunakan. Contohnya fondant, plastic icing, macam-macam coklat, butter cream, fresh cream, marzipan.
- * Mengerti akan teknik yang digunakan, misalnya fondant harus ditipiskan (rolling), butter cream harus di mixer, mengerti akan teknik air brush, dan lain-lain.
- * Mengetahui cara pewarnaan pada bahan yang dipergunakan, seperti pemberian warna pada butter cream dilakukan sebelum butter cream masuk kedalam lemari pendingin, atau cara penyimpanan butter cream yang harus di simpan selama semalaman sehingga hasil warnanya semakin bagus, atau teknik khusus pewarnaan pada icing agar warnanya tidak pudar.
- * Mengetahui coklat apa yang pantas digunakan untuk membuat cake decoration, seperti coklat modeling yang dapat dibentuk, coklat moulding yang menggunakan cetakan, dan masih banyak lagi teknik-teknik dasar yang penting untuk mendekorasi kue.

Cake decoration juga memerlukan alat yang mendukung proses pekerjaannya seperti piring berputar, pisau palet (spatula) atau potongan plastik (scraper), gilingan kue (rolling pin), kantong dekorasi (decorating bag atau piping bag), spuit (decorating tip), coupler (gelang dari plastik yang memungkinkan satu kantong dekorasi memakai spuit yang berbeda-beda), kertas berpola (stencil).

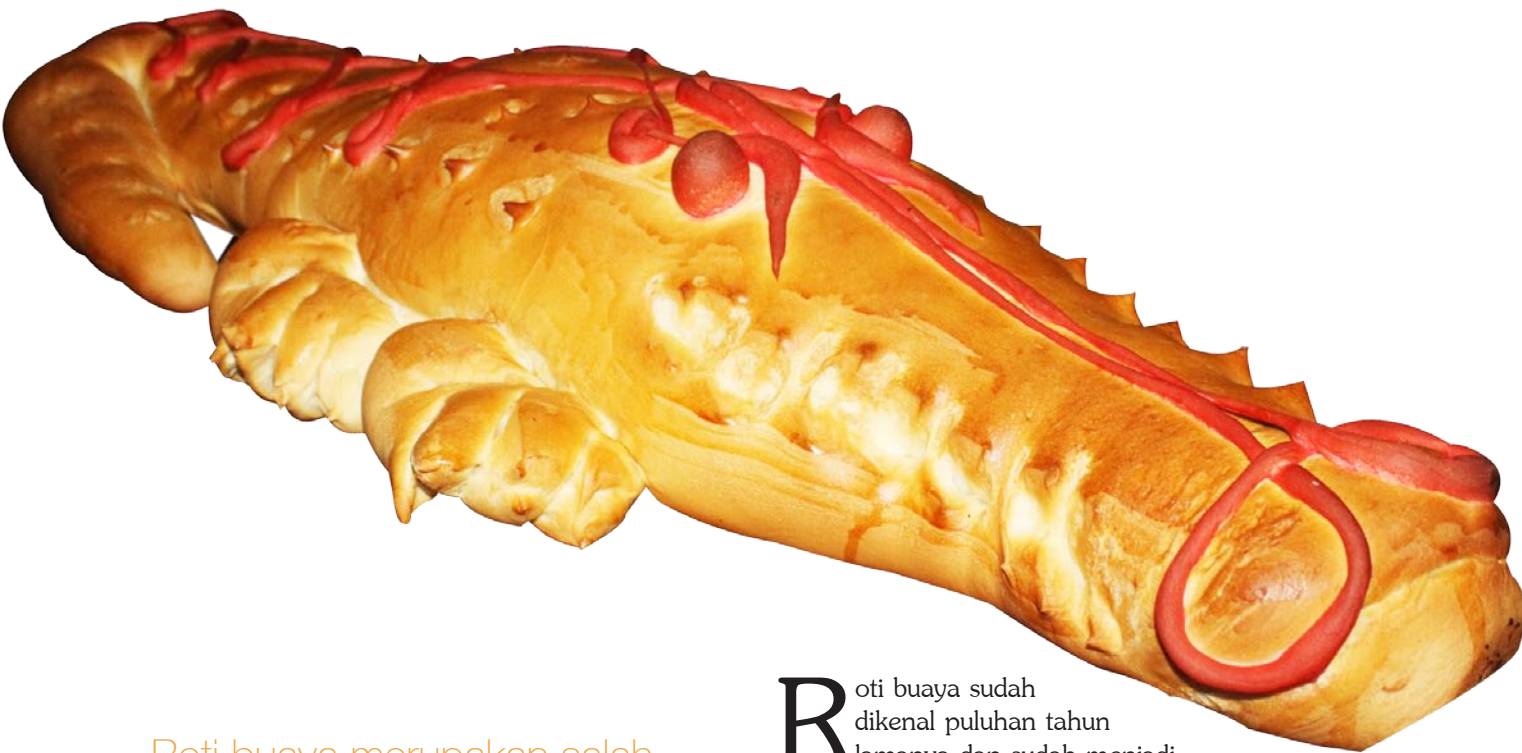
Seorang cake decorator juga harus pintar membuat cake. Banyak cake decorator Indonesia yang kurang eksis, karena tidak pandai membuat cake tetapi pandai dalam mendekorasi kue. “Sebenarnya tidak apa-apa jika seorang cake decorator itu tidak pintar membuat kue, hanya saja sayang jika dekorasi kuenya begitu bagus tetapi kuenya tidak enak,” sesal chef Ucu. Pada dasarnya, membuat suatu cake decoration itu akan mudah jika didalami dan dikerjakan dengan hati yang senang. K-14



Filosofi

Roti Buaya

Sang Legenda Betawi



Roti buaya merupakan salah satu kue khas suku Betawi. Roti buaya juga merupakan salah satu syarat yang harus dibawa oleh mempelai laki-laki dalam pernikahan yang menggunakan adat Betawi.

Roti buaya sudah dikenal puluhan tahun lamanya dan sudah menjadi simbol suatu pernikahan adat betawi. Roti buaya biasanya dibawa oleh mempelai pria sebagai hantaran pernikahan untuk mempelai wanita. Roti buaya diberikan kepada mempelai wanita sebagai simbol bahwa pria yang memberikan roti buaya tersebut akan setia selamanya kepada sang wanita, sama seperti buaya, hewan melata yang terkenal setia dengan pasangannya.

Saat ini, mencari roti buaya terbilang sulit. Karena hadirnya roti buaya hanya dalam pernikahan saja sehingga tidak semua toko roti menjual



Bang Mamat, salah satu karyawan Terang Jaya Bakery

roti buaya setiap hari. Jika ingin membeli roti buaya biasanya harus memesan terlebih dahulu. Salah satu produsen roti buaya dibilangan Kebayoran Lama Jakarta mengatakan bahwa, sebenarnya membuat roti buaya tidak sulit. Bahan baku untuk membuat roti buaya sama seperti bahan baku untuk membuat roti manis pada umumnya, yakni tepung terigu, gula pasir, margarin, ragi, susu bubuk dan telur. Perbedaananya hanya terletak pada proses pembentukan adonan roti yang dibentuk menyerupai buaya. Sejak 50 tahun lalu Terang Jaya Bakery menjual roti buaya dan menjadi legendaris di wilayah tersebut, kini banyak toko bakery yang menjadi reseller roti buaya buatan Terang Jaya Bakery.

Roti buaya umumnya dijual dengan ukuran yang super besar, hampir menyerupai ukuran buaya sesungguhnya, tetapi di Terang Jaya Bakery roti buaya dengan ukuran mini juga dapat ditemui. Dibandrol dengan harga 2.500 rupiah roti ini diproduksi setiap hari ditempat ini. “Kami tidak hanya menghadirkan roti buaya saat ada pernikahan saja. Dengan harga yang cukup terjangkau, kami menawarkan kepada para



pelanggan roti buaya mini yang dapat dinikmati kapan saja,” tutur Bang Mamat salah satu karyawan Terang Jaya Bakery. Roti buaya umumnya dipesan khusus oleh para pelanggan untuk upacara pernikahan, dan bersifat customized, artinya dapat dipesan sesuai dengan keinginan pelanggan termasuk untuk ukuran roti, dan filling roti.

Dahulu, roti buaya tidak ada rasanya, hambar dan bertekstur kasar dan keras. Kini, dengan melihat perkembangan industri bakery yang makin menggila, tak salah jika roti buaya mulai berbenah diri. Roti buaya kini dibuat lebih lembut teksturnya menyerupai roti manis, serta tambahan filling yang diselipkan di bagian ‘perut buaya’. Dengan filling aneka rasa seperti cokelat, selai stroberi, bahkan keju, roti buaya lebih percaya diri untuk bersaing dengan roti manis lainnya. “Tetapi biasanya untuk isian roti tergantung pada keinginan konsumen. Jika ingin diisi maka akan diisi, jika tidak ya kami tidak mengisi,” tutur Bang Mamat.

Terang Jaya Bakery bisa memproduksi roti buaya berukuran 1,5 meter yang dijual dengan harga Rp. 250.000 dan hanya akan diproduksi pada hari Jumat dan Sabtu, karena pada hari tersebut biasanya orang paling banyak mengadakan hajatan atau pernikahan adat Betawi. Menurut Bang Mamat, pemesanan roti buaya akan sepi pada Bulan Safar, karena menurut kepercayaan sebagian orang, tidak baik melangsungkan pernikahan di Bulan Safar. Syafit Rifa

Pilih Sourdough atau Straight Dough ?

Oleh Nur Aini

Pangan berbasis sereal (biji-bijian) memainkan peran penting sebagai sumber energi dan gizi dalam kehidupan manusia. Salah satu hasil olahan sereal, terutama dari gandum yang banyak dikonsumsi di berbagai belahan bumi adalah roti. Tujuan utama proses pengolahan gandum menjadi roti sebenarnya cukup sederhana, yaitu mengubah tepung gandum dan bahan-bahan lain menjadi produk pangan berpori, ringan dan lezat.

Roti merupakan satu hasil olahan gandum tertua yang berasal dari Timur Tengah dan sekarang telah menyebar ke seluruh penjuru dunia. Hampir setiap negara punya bentuk, aroma dan rasa roti yang khas. Walaupun berbeda bentuk, aroma dan rasa, namun pada prinsipnya pembentukan adonan roti sebelum mengalami pemanggangan harus melewati beberapa tahap yaitu mixing, kneading, fermentasi, dan make up.

Satu tahap yang menentukan kualitas roti adalah proses pembentukan adonan. Pembentukan adonan dapat dilakukan dengan beberapa metode yang berbeda dan masing-masing metode tersebut punya pengguna tersendiri. Secara umum, teknik pembuatan roti dikelompokkan menjadi bulk fermentation dan mechanical dough. Sesuai dengan namanya, pada mechanical dough atau biasa juga disebut Chorleywood bread process pengembangan adonan dicapai dengan pemberian gaya mekanis yaitu dengan teknik mixing kecepatan tinggi dalam waktu singkat; sedangkan metode bulk fermentation mengandalkan waktu fermentasi untuk mengembangkan adonan. Pembentukan adonan secara bulk fermentation



dapat menggunakan beberapa metode yaitu sponge and dough, straight dough, serta sourdough.

Sponge and dough merupakan teknik pembuatan roti yang dominan di Amerika Utara, yang diawali dengan pembentukan sponge (biang) adonan. Sponge dibuat dari air, yeast, gula dan tepung (70 persen dari total tepung). Pembentukan sponge diikuti tahap prefermentasi selama 3 sampai 4 jam. Setelah prefermentasi, dilakukan penambahan bahan-bahan lain dan pembentukan adonan. Metode sponge and dough ini sedikit merepotkan karena kita harus membuat biang adonan terlebih dahulu.

Straight dough dan sourdough merupakan dua teknik yang dikenal dan banyak dilakukan dalam proses pembuatan roti. Masing-masing teknik tersebut punya kelebihan dan kekurangan. Bagaimana keunggulan dan kelemahan metode tersebut akan dapat anda pelajari di bawah ini sehingga anda dapat memilih metode yang tepat untuk memulai usaha bakery anda.

Straight dough

Straight dough merupakan teknik pembuatan roti paling tradisional, dimana semua bahan dicampur secara bersamaan sampai terbentuk adonan, kemudian dilakukan fermentasi. Proses pembentukan adonan dengan metode ini memerlukan waktu tiga sampai empat jam. Fermentasi dilakukan sebanyak dua kali. Tahap-tahap yang dilakukan pada pembuatan adonan dengan metode straight dough meliputi mixing dan kneading (pengulenan). Proses kneading harus dilakukan sampai benar-benar terbentuk adonan yang kalis, kemudian diikuti fermentasi pertama selama 100 menit. Fermentasi pertama ini bertujuan untuk memperbanyak yeast. Setelah fermentasi pertama dilakukan kneading lagi yang dilanjutkan fermentasi kedua selama 55 menit untuk menghasilkan gas CO₂. Selanjutnya adalah proses makeup, yaitu bahan dibagi menjadi potongan kecil-kecil dan dibentuk. Tahap berikutnya adalah proofing yaitu pengembangan

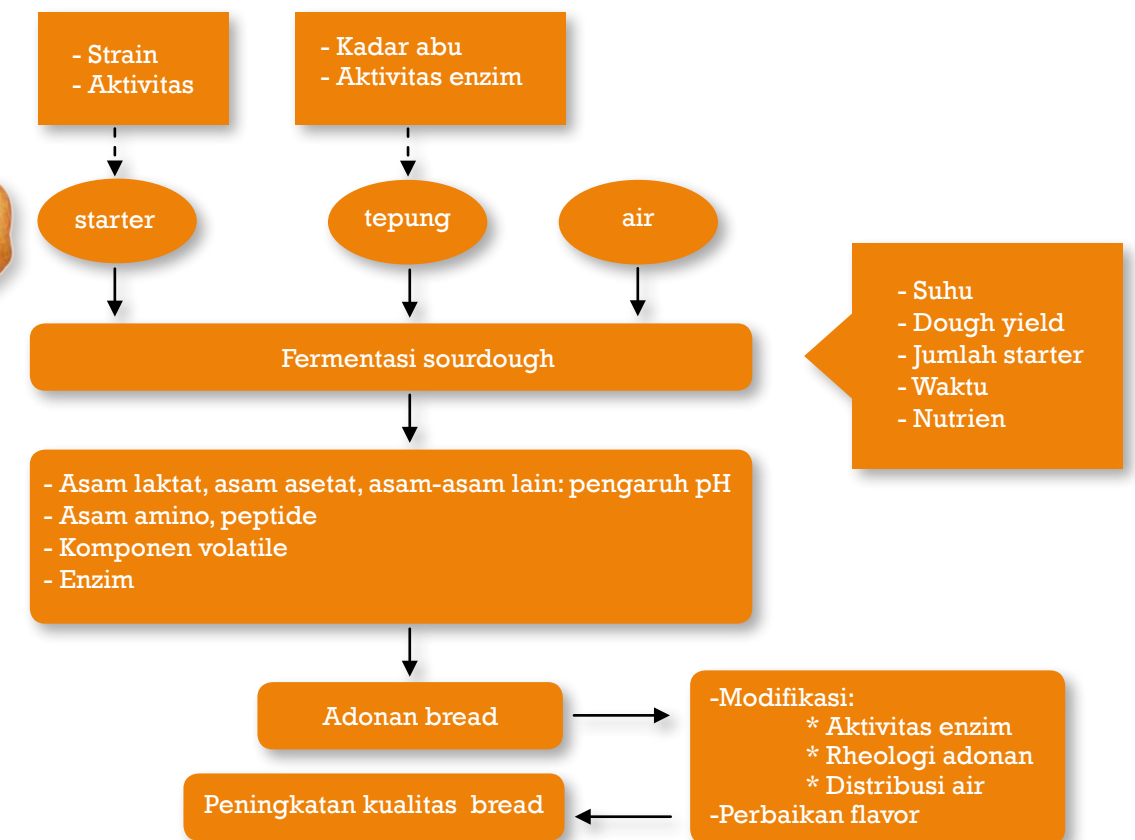
adonan selama 55 menit, yang diikuti dengan proses pemanggangan (baking). Modifikasi teknik straight dough dapat dilakukan saat pembuatan roti manis agar lemak dan gula benar-benar tercampur sempurna. Pada tahap awal, lemak, gula, garam, susu bubuk dan flavoran dicampur sampai homogen, kemudian baru tepung dan yeast dicampur sampai adonan kalis.

No time dough merupakan variasi dari metode straight dough, dimana proses fermentasi hanya dilakukan dalam waktu singkat yaitu antara 5 sampai 20 menit. Penggunaan metode no time dough ini perlu tambahan senyawa pengoksidasi misalnya 60–120 ppm asam askorbat. Metode ini cukup menghemat waktu bagi para bakers, namun aroma roti yang terbentuk kurang kuat dan umur simpan juga singkat. Metode ini biasanya hanya digunakan apabila waktunya mendesak. Metode straight dough juga dapat dilakukan pada waktu fermentasi yang lebih lama, yaitu 5 sampai 6 jam, atau bahkan sampai semalam pada suhu

24°C atau lebih rendah untuk menghambat fermentasi. Proses penghambatan fermentasi dapat dilakukan dengan menyimpan adonan dalam refrigerator. Kelebihan teknik ini adalah karena waktu fermentasi lebih lama maka aroma yang terbentuk lebih baik.

Keunggulan metode straight dough yaitu proses pencampuran semua bahan dilakukan sekaligus, sehingga menghemat peralatan yang digunakan. Akan tetapi, metode straight dough punya kelemahan yaitu perlu tenaga atau energi dalam proses kneading yang harus dilakukan sampai adonan benar-benar kalis. Kelemahan lain metode straight dough adalah proses fermentasi sulit untuk dikontrol karena fluktuasi suhu serta faktor lingkungan lain sehingga mungkin terjadi over fermentasi. Selain itu, pada umumnya roti yang dibuat dengan metode straight dough lebih kenyal, struktur roti lebih kasar, dan aroma roti kurang menarik. Metode straight dough pada umumnya digunakan pada produksi roti skala kecil.





Gambar 1.
Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas roti yang dibuat dengan metode sourdough

Sourdough

Pada awalnya teknik pembuatan roti dengan metode sourdough diterapkan pada pembuatan roti dari rye. Rye merupakan sereal seperti gandum tetapi tidak dapat membentuk gluten pada proses pembentukan adonan sehingga adonan tidak mengembang. Akan tetapi dalam proses perkembangannya, teknik sourdough ini banyak diaplikasikan pada pembuatan produk bakery dari gandum.

Proses pembuatan produk bakery dengan metode sourdough merupakan proses dimana tepung dan air serta bahan-bahan lain difermentasikan menggunakan mikrobia yang secara alami ada dalam adonan sebelumnya, dari kultur starter komersial, peralatan bakery atau dari tepung. Pada proses sourdough diperlukan starter, dan starter yang baik hanya terdiri dari tepung, air dan yeast. Selama pengembangan, yeast menghasilkan gas karbondioksida, yang akan membentuk

gelembung dan membantu pengembangan adonan.

Fermentasi adonan secara sourdough dapat dilakukan secara spontan, yang dibuat dengan cara mencampur tepung dengan air tanpa penambahan starter atau menggunakan adonan yang sebelumnya, yang disebut mother dough. Starter sourdough yang komersial dijual di pasaran dalam bentuk kering dan bubuk, yang dalam aplikasinya tinggal ditambah air.

Pembentukan adonan dengan metode sourdough perlu waktu lama, tapi anda tidak perlu melakukan proses kneading sampai terbentuk adonan yang kalis. Proses mixing hanya dilakukan untuk mencampur semua bahan secara merata. Pada pembentukan adonan dengan metode sourdough, proses mixing hanya benar-benar bertujuan untuk mencampur adonan yang diikuti resting (pengistirahatan) selama 15 sampai 20 menit sehingga gluten benar-benar menyerap air dan terhidrasi serta mengaktifkan enzim protease.

Setelah tahap resting (autolisis), dilakukan kneading yang tidak memerlukan waktu lama untuk mendapatkan kalisnya adonan. Penggunaan metode sourdough dalam pembuatan roti sangat memakan waktu. Selain itu, proses pembentukan adonan dengan metode sourdough merupakan sistem yang sangat kompleks. Faktor yang mempengaruhi adalah waktu dan suhu fermentasi, serta parameter lain, seperti jenis tepung, kadar abu, media (keberadaan sumber karbon, nitrogen dan vitamin), pH, kadar air serta keberadaan senyawa antimikroba (Gambar 1).

Selama fermentasi sourdough, tumbuh mikroflora tertentu yang meliputi jenis bakteri asam laktat dan yeast. Yeast yang tumbuh berperan sebagai senyawa pengembang dengan menghasilkan gas karbondioksida, sementara bakteri asam laktat berperan menghasilkan komponen-komponen flavor. Hal ini mengakibatkan karakter produk bakery yang dibuat dengan metode sourdough mempunyai aroma lebih harum daripada roti yang hanya mengembang dengan yeast.

Fermentasi sourdough juga mempunyai keuntungan lain yaitu memperpanjang umur simpan, meningkatkan volume, menghambat proses staling, serta meningkatkan nutrisi. Hal ini berdampak positif pada roti yang dihasilkan, yaitu roti yang dibuat dengan metode sourdough mempunyai rasa lebih lezat, tekstur lebih halus serta umur simpan lebih lama. Hal ini sesuai dengan yang diinginkan konsumen sekarang yaitu produk pangan yang lezat, bergizi dan awet tanpa adanya bahan tambahan.

Nur Aini
Staf Pengajar Jurusan teknologi Pertanian,
Universitas Jenderal Soedirman Purwokerto.

Reference:

- * Balestra, F. 2009. Empirical and fundamental mechanical tests in the evaluation of dough and bread rheological properties. Universitas Bologna.
- * Mueen-Ud-Din, G. 2009. Effect of Wheat Flour Extraction Rates on Physico-Chemical Characteristics of Sourdough Flat Bread. Disertasi. National Institute of Food Science and Technology. University of Agriculture. Faisalabad- Pakistan.

Variasi Pizza & Topping



Kini, pizza tampil dalam berbagai bentuk dan rasa.

Pizza, makanan yang berasal dari Italia ini begitu mendunia. Pamor makanan ini, konon bermula dari seorang pembuat roti bernama Raffaele Esposito yang berasal dari Napoli, yang berada di selatan Italia. Saat itu, sekitar tahun **1889**, ia membuat roti bundar ber-topping untuk menyambut kedatangan Raja Umberto I dan Ratu Margherita. Untuk menunjukkan rasa patriotismenya, roti Raffaele diberi topping yang mengacu pada bendera Italia yang berwarna merah-putih-hijau. Ia menggunakan bahan-bahan segar seperti tomat, keju mozzarella, dan daun basil untuk membuatnya.

Buah kreasi Raffaele ternyata tak sia-sia. Ratu menyukai roti buatannya. Sebagai ucapan terima kasih, Raffaele memberi nama rotinya pizza Margherita. Nama pizza ini kabarnya diambil dari nama toko roti milik Raffaele yang bernama Pizzeria, sedangkan Margherita diambil dari nama sang ratu.

Selain cerita tentang Raffaele, masih ada versi lain tentang asal usul pizza. Kabarnya, ide pembuatan pizza bermula dari Yunani, kemudian diadaptasi oleh orang Italia. Orang Yunani pada waktu itu suka sekali menyantap roti berbentuk lempengan bundar yang disebut plankuntos. Oleh orang Italia, roti bundar tipis yang dibuat dengan cara dibakar ini dikombinasikan dengan segala jenis bahan yang dioles dan ditaburkan di atasnya. Roti ber-topping meriah ini yang kemudian beken dan dikenal dengan nama pizza.

Meski belum jelas versi cerita mana yang terbukti kebenarannya. Yang pasti, pizza yang kondang seantero dunia ini mampu memikat hati setiap generasi, mulai dari anak-anak hingga dewasa.

Pizza hadir dengan berbagai kreasi dan variasi topping. Bentuknya tak melulu roti bulat dengan olesan saus serta taburan daging atau sayuran. Namun bisa dalam berbagai macam bentuk, bahkan dengan topping yang bercita rasa manis.

Bentuk & topping pizza

Asal mulanya pizza yang merupakan roti tidak beragi berbentuk bundar tipis di Italia, disajikan hanya untuk hidangan penyerta. Namun setelah dikombinasi dengan berbagai jenis bahan, pizza pun menjadi hidangan utama. Ini berbeda dengan di Indonesia. Meski pizza tampil dengan berbagai topping yang 'berat' seperti menggunakan daging-dagingan, aneka seafood atau ayam, bagi

perut orang Indonesia yang terbiasa makan nasi, pizza tetap saja hanya sekedar pengganti nasi, bukan sebagai menu makan pengganti nasi. Pizza yang dijual di gerai-gerai, awalnya berbentuk bundar tipis dengan kreasi topping aneka rasa dan warna yang dengan mudah terlihat langsung. Seiring perkembangan, fisik pizza pun ikut berdandan mengikuti tren. Pizza generasi masa kini tampil lebih modis dengan bentuk yang variatif sesuai kreativitas. Tidak melulu harus bundar tipis seperti aslinya, namun ada pizza berbentuk segi empat, pizza tutup yang ada isian di dalamnya (hampir mirip seperti pastel), berbentuk menyerupai mangkuk yang diisi, digulung seperti lasagna, hingga bentuk menyerupai cone es krim.

Selain bentuk yang beragam, topping atau isian pizza pun sudah sangat berkembang. Kreativitas yang makin tak terbendung sukses menciptakan aneka pizza yang menggurikan. Pinggiran roti pizza pun ada yang divariasikan dengan isian keju, daging olahan atau diberi taburan cornflakes. Untuk cita rasanya, ada banyak pilihan pizza. Mulai dari pizza khusus pecinta daging-dagingan alias meat lovers (berisi daging cincang, daging asap, salami, pepperoni, sosis), pizza non halal dengan topping daging babi, pizza vegetarian berisi jamur, brokoli, nenas hingga eggplant, pizza untuk penyuka hidangan laut (cumi, udang, salmon hingga anchovy). Ada pula pizza yang ber-topping daging ayam, pizza kalkun, pizza berisi daging bebek hingga pizza dengan taburan telur. Bahan utama ini biasanya dikombinasikan dengan aneka sayur-sayuran seperti tomat, kacang polong, zaitun, paprika, daun basil, jamur, atau bawang bombay. Tak ketinggalan, taburan keju mozzarella yang menebarkan aroma harum saat dipanggang, membuat cita rasa pizza pada akhirnya menjadi semakin istimewa.

Tidak berhenti sampai di situ. Kreatifitas para pembuat pizza bisa dibilang semakin imajinatif dan berani berkreasi keluar dari pakem asalnya. Cita rasa pizza dibuat dalam versi manis. Pizza diracik sebagai dessert. Pizza ini diberi topping cokelat leleh atau saus stroberi, dengan paduan buah-buahan segar atau es krim.

Lain negara, Lain topping pizza*)
Selera berbeda soal topping pizza juga terlihat di beberapa negara berikut.

Jepang

Mayo adalah istilah pizza di Jepang, dengan topping mayones, kentang, daging babi asap, jagung, pimiento, dan bawang.

Australia

Pizza yang populer di Australia mengombinasikan saus BBQ, udang dan potongan buah nanas. Rasa yang dominan adalah gurih dan pedas.

Perancis

Ada dua pilihan pizza favorit di Perancis. Selain telur ceplok sebagai topping pizza, juga ada tarte flambee. Ini merupakan pizza dengan lapisan tipis seperti crepe. Topping-nya berupa creme fraiche, bawang bombay dan daging babi asap.

India

Pizza di India ber-topping jahe, daging domba, keju India, dan tahu. Selain itu, juga ada pizza tikka yaitu pizza dengan topping daging ayam pedas dengan saus yoghurt.

Jerman

Pizza favorit di Jerman bertabur potongan tuna.

Rusia

Warga Rusia mengenal pizza sebagai mockba, taburannya rata-rata berbahan ikan seperti sarden, tuna, makarel, salmon serta kombinasi bawang.

Swedia

Pizza Africana yang jadi favorit di Swedia. Topping pizza ini kombinasi dari kacang, pisang, ayam, nanas, dan bubuk kari.

*)Dikutip dari berbagai sumber



Cake Cantik dalam Cup

Bentuknya unik, bak miniatur cake yang dituang dalam cup-cup mini berwarna-warni, dan didandani cantik dengan pernak-pernik. Bentuknya yang cantik dan indah terkadang membuat kita merasa sayang untuk memakannya. Itulah kesan pertama saat mengenal fairy cake atau cupcake. Cupcake mempunyai penampilan yang sangat menarik, pantas untuk dijadikan hantaran, dessert atau snack untuk disajikan kepada para tamu.

Asal cupcake

Menurut situs Wikipedia, cupcake pertama kali muncul pada tahun **1768** yang disebutkan sebagai “a cake to be baked in small cup” yang ditulis oleh Amelia Simms, dalam bukunya “American Cookery” tetapi belum disebutkan kata ‘cupcake’ di dalamnya. Kata ‘cupcake’ didokumentasikan pertama kali dalam buku resep *Seventy-five Receipts for Pastry, Cakes, and Sweetmeats*, oleh Eliza Leslie’s tahun **1828**. Dahulu, proses pembuatan cupcake hanya menggunakan takaran, bahan-bahan yang digunakan ditakar dalam wadah berukuran cup dan bukan ditimbang, karena itu kue ini dinamakan cupcake, dan selain itu tempat yang digunakan untuk mewadahi cake tersebut juga berbentuk mangkuk kecil seperti cup. Sekarang, cupcake sangat bervariasi, mulai dari komposisi bahan baku, ukuran, bentuk, hingga dekorasinya.

Kue cantik cupcake belum sepi peminatnya, malah makin banyak. Pemainnya juga makin merebak dengan industri rumahan sebagai pemain utamanya. Ada juga yang mengambil bisnis franchise saking boomingnya cupcake beberapa waktu lalu.

Membuat cupcake

Bahan dasar cupcake adalah kue bolu. Bahan-bahan yang diperlukan standar seperti saat membuat bolu pada umumnya. Buttercake merupakan jenis cake yang biasanya digunakan untuk membuat cupcake karena kepadatan cake tersebut. Tekstur buttercake yang kokoh membuatnya cocok dijadikan cake dasar pembuat cupcake. Tekstur cake menentukan kuat atau tidaknya cake menopang pernik-pernik yang nantinya akan menghiasi cupcake. Disarankan untuk tidak menggunakan spongecake yang lembut untuk membuat cupcake. Cupcake yang terbuat dari spongecake akan tampak cekung ditengah, kurang kokoh dan terkesan tidak rapi. Hal ini di-ya-kan oleh Rusman Nuryadin, Supervisor dari Rumah Cup-Cakes (RC) Bogor. Rumah Cup-Cakes menggunakan resep dasar buttercake untuk pembuatan cake-nya, itu sebabnya mengapa cupcake RC teksturnya kasar, padat dan tidak lembut.

Proses pembuatan cupcakes tidak memakan waktu yang lama. Untuk 30 cupcake total waktu yang dibutuhkan mulai dari menimbang bahan, memanggang sampai menunggu cakenya dingin dan siap untuk dihias sekitar 1,5 jam. Menghiasnya membutuhkan waktu berbeda-beda tergantung jenis hiasannya. Yang paling mudah untuk 30 cupcake itu sekitar 30 menit. Kalau hiasannya rumit bisa makan waktu 4-5 jam, bahkan lebih.

Topping cupcake

Setelah cake siap dalam cup, maka saat menghias tiba. Empat bahan utama penghias cupcake adalah buttercream, cooking chocolate, edible paper, dan icing.

Buttercream. Buttercream biasa digunakan untuk menghias kue, terbuat dari campuran mentega tawar, shortening, dan susu kental manis yang dikocok dengan kecepatan rendah. Buttercream juga dapat diwarnai dan diberi flavor. Untuk mempercantik tampilan cupcake, sprinkle-sprinkle mungil warna-warni dapat ditambahkan atau ditaburkan pada buttercream yang sudah menghias kue. Sprinkle warna-warni ini bentuknya bermacam-macam, seperti bintang-bintang, mutiara, bentuk hati dan lain-lain. Sprinkle ini juga edible (dapat dikonsumsi) karena terbuat dari bahan gula dan tepung.

Cooking chocolate. Cokelat sangat fleksibel digunakan untuk apapun. Saat cokelat masak dicairkan, cokelat dapat digunakan sebagai coating cupcake, dan juga dapat dibentuk sesuai kebutuhan.



Edible paper. Gambar apapun dapat dicetak sebagai hasil cetakan printer dan akan diprint di kertas yang namanya sugar paper dengan tinta edible ink dan aman dikonsumsi. Edible paper merupakan pilihan tepat untuk mencetak foto diri, logo perusahaan dan lain-lain untuk menghias cupcake Anda.

Icing. Berbahan dasar gula, icing sangat elastik dan dapat dikreasikan menjadi berbagai macam bentuk dan warna. Hiasan cupcake menggunakan icing biasanya berbentuk 3 dimensi. Kreasinya tak terbatas, dapat dibentuk menjadi bentuk dan model apapun. Menghias cupcake dengan menggunakan icing memakan waktu cukup lama, selain itu harga cupcake menjadi lebih tinggi.

Mengemas cupcake

Mengemas cupcake tidak sulit, karena kini kemasan cupcake banyak sekali dijual dipasaran, mulai dari yang terbuat dari karton duplek hingga plastik mika. Cupcake akan terlihat cantik sekali saat dikemas menggunakan plastik mika, layaknya barang berharga yang 'sayang' untuk dimakan.

Variasi cupcake

Tidak hanya toppingnya yang membuat cupcake terkesan mewah, tetapi rasa juga tak boleh kalah. Cupcake dapat di-filling sesuai keinginan, seperti Rumah Cup-Cakes misalnya yang menyajikan cupcake dengan filling chocolate, blueberry dan stroberi jam.

Tampilan dan bentuk cupcake juga dapat disesuaikan dengan momen yang ada, seperti misalnya hiasan-hiasan badut atau kartun untuk ulang tahun, ketupat saat Lebaran, hiasan bunga dan hati untuk saat romantik bersama pasangan, atau dominasi merah dan figur Santa Clause saat Natal.

Tren cupcake seakan menggeser kue cake ulang tahun pada acara ulang tahun anak-anak, atau wedding cake apada upacara pernikahan. Cupcake sangat praktis disajikan, tak perlu lagi memotong kue ulang tahun untuk dibagikan, cupcake mini yang cantik dengan warna-warni hiasan gula-gula, butter cream, atau dengan foto dapat segera dibagikan pada tamu yang tak sabar mencicipinya. [FB. Yunita](#)

Mencicipi Cake di Rumah Cup-Cakes



Bisnis kuliner di Bogor makin ramai, bagi Anda para investor bisnis kuliner, coba tengok Bogor sebagai salah satu tujuan investasi Anda. Mau mencoba berbisnis di industri bakery dan pastry? Rumah Cup-Cakes yang terletak di jalan Sanggabuana 4 Bogor ini dapat dijadikan referensi untuk usaha Anda. Berdiri sejak setahun yang lalu, Rumah Cup-Cakes kini menjadi spot tempat kongkow yang nyaman dan asyik.

Bisa ditebak dari namanya, outlet yang tidak mau dikatakan sebagai restoran atau café ini menawarkan beragam jenis cupcake yang cantik tampilannya serta varian rasa yang cukup unik. “Kami bukan restoran atau café, melainkan rumah. Semua orang diharapkan merasa nyaman masuk ke Rumah Cup-Cakes, dan merasa seperti dirumahnya sendiri, karena itu suasana di dalam Rumah Cup-Cakes kami buat senyaman mungkin,” Jelas Ruslan, Supervisor Rumah Cup-Cakes. Desain interior Rumah Cup-Cakes cukup unik. Layaknya rumah, outlet dicat dominan dengan warna putih dengan kombinasi warna pink yang centil, membuat outlet ini tampak sumringah, tak heran jika banyak remaja putri yang senang berlama-lama menghabiskan waktu di outlet ini.

Rumah Cup-Cakes tidak hanya menawarkan cake dalam cup, tetapi ada juga cup bread, cup rice, salad, kroket dan hidangan yang di grill (barbeque –BBQ). “Konsep Rumah Cup-Cakes adalah menyajikan sesuatu yang menggunakan cup, jadi tidak hanya cake yang disajikan dengan cup tetapi ada juga roti, sus, kroket, nasi, serta salad yang disajikan dengan menggunakan cup,” tutur Ruslan. Selain itu Rumah Cup-Cakes juga menawarkan hidangan main course seperti BBQ ribs, fish, squid, dan prawn.



Ruslan, Supervisor Rumah Cup-Cakes



Namanya saja Rumah Cup-Cakes, sudah pasti hidangan andalannya adalah cupcake. Menurut Ruslan, ada 7 jenis cupcake andalan Rumah Cup-Cakes, yakni blueberry cupcakes dan strawberry cupcakes dengan selai blueberry dan selai strawberry segar sebagai fillingnya, triple chocolate cupcakes dengan lelehan cokelat sebagai filling dan butter cream cokelat sebagai toppingnya, ada juga cashew-buttercream cupcakes, blueberry cheese cupcakes, blackforest cupcakes, dan cheesecake cupcakes. “Semua filling dan topping kami produksi sendiri, jadi kualitas dan rasanya terjamin dan dapat dibandingkan,” promo Ruslan. Cupcake yang ditawarkan memiliki 2 ukuran yakni small dan large, dengan harga jual 6 ribu rupiah untuk cupcake mini dan 10 ribu rupiah untuk yang ukurannya large.

Cupcake yang ditawarkan Rumah Cup-Cakes boleh dibilang bukan ide baru, tetapi bagi Anda yang ingin mencoba peluang di bisnis ini, inovasi dan kreatifitas sangat dibutuhkan untuk menciptakan cupcake yang cantik dan unik juga lezat. K-12



Cimory

PATISSERIE

Tidak hanya menjual susu dan produk olahannya, ternyata Cimory juga menyediakan patisserie alias roti-rotian dan pastry. Awal mula dibentuknya cimory patisserie karena suplai susu dari koperasi yang banyak dan bagus ke Cimory.

Dan Cimory sudah mempunyai komitmen akan menyerap semua susu yang ada di KUD Giri Tani. Pada awalnya produk yang dihasilkan hanya yoghurt dan fresh milk. Tetapi ternyata itu belum bisa mengikuti supply susu. Akhirnya Cimory berpikiran bagaimana caranya susu yang sudah di supply ke Cimory ini dapat bertahan lama. Fresh milk hanya dapat bertahan 14 hari. Yogurt drink hanya bertahan 3 bulan. Sehingga akhirnya cimory memproduksi keju olahan sendiri.

Cimory memulai produksi keju di rintis dari awal. Mulai dari natural cheese. “Selain itu, keju ini banyak membutuhkan susu, dari 10 liter susu hanya jadi 1 kg keju,” tutur Budiono. Indonesia tidak banyak memiliki keju lokal, hampir semuanya impor.

Banyak bakery di Indonesia yang menolak jika ditawarkan keju lokal. “Terkadang hal tersebut tidak adil, padahal belum tentu keju tersebut tidak enak,” tutur Budiono. Akhirnya Cimory membuat bakery sendiri yaitu Cimory Patisserie. Tujuan dari pendirian Cimory Patisserie ini untuk memperkenalkan semua bahan baku di produksi sendiri asli Cimory kecuali tepung terigu. Dari mulai cream cheese hingga keju cheddar yang di produksi sendiri. Cimory ingin membuktikan bahwa keju yang di produksi Cimory ini dapat di aplikasikan ke segala jenis bakery.

Selama 3 tahun berjalan, Cimory Patisserie sudah memiliki 11 outlet yang tersebar di kawasan Jakarta. Cimory patisserie memiliki aneka kue dan roti yang beraneka ragam. Terdapat sedikitnya 10 macam cake dan 20 macam roti yang di



Boediono Tandu,
Chief Operating Officer
Cimory Group

produksi di Cimory Patisserie. Cake yang paling diminati di Cimory Patisserie adalah chocolate gateau, dan roti yang paling diminati adalah cimory milk bread. Selain chocolate gateau, ada juga strawberry cheese cake, cappuccino, tiramisu, blueberry cheese cake, opera cake, black forest, French patry, classic chocolate chashew. Aneka roti yang tersedia seperti chili sosis, sosis bun, chicken bun, beef bun, pisang coklat, pisang keju, dan roti coklat. “Sebenarnya, Cimory Patisserie ini adalah produk coba-coba, tetapi ternyata banyak diminati yang akhirnya bisa banyak membuka shop,” tutur Budiono. **K-14**



Para Juara di Salon Culinaire 2011

Penyelenggaraan ajang Salon Culinaire 2001 yang digelar Association of Culinary Professionals Indonesia (ACPI) dan PT. Pamerindo Indonesia telah usai digelar. Acara yang digelar selama 4 hari yakni pada 6-9 April lalu di Jakarta tersebut diikuti oleh 428 peserta dari berbagai latar belakang industry food & hospitality dengan 306 diantaranya adalah chef profesional dan 122 partisipan merupakan chef junior, siswa sekolah pariwisata, siswa akademi pariwisata. Kompetisi yang terbagi dalam 24 kategori tersebut juga diikuti oleh beberapa peserta dari mancanegara seperti Emirates Culinary Guild, Chef Association of Malaysia

– Penang Chapter, dan Association Chefs Singapore.

Ajang ini merupakan kompetisi artistik yang sangat menarik, dan merupakan ajang bagi para chef, dan siswa sekolah pariwisata untuk mempraktekkan hal-hal yang telah mereka pelajari sekaligus mempertunjukkan kemampuan, dan keahlian mereka kepada khalayak. Daftar lengkap para juara dalam penyelenggaraan Salon Culinaire yang digelar untuk yang ke-delapan kalinya dapat disimak pada tabel berikut.

K-08

Kelas	Medali Emas	Medali Perak	Medali Perunggu
Kelas 1 (Asian Pastry Cup – team, live)	1. Ridwan Isbani 2. Eka Buana Karya (Bali Chef Professionals)	1. Mulyadi Sain 2. Judianto (Indonesia Pastry Club Jakarta)	-
Kelas 2 (Dress The Cake)	-	-	1. Dedy Supriady (Emirates Culinary Guild) 2. Siti Lulu 3. Ikrawati (Financial Club Jakarta)
Kelas 3 Bread Show Piece (Display)	Rahmat (Borobudur Hotel)	Ferdy Adhytia N (Hotel Indonesia Kempinski)	1. Ramdani/The Park Lane Hotel 2. Sudaryanto/Sahid Jaya Lippo Cikarang
Class 4 Pastry Show Piece (Display)	-	-	1. Made Ambara / Four Seasons Jakarta 2. Sobari / Four Seasons , Jakarta 3. Narko / Swiss Bell – Jakarta 4. Herlianty – Hotel Indonesia Kempinski
Class 5 Petit Four Pralines (Display)	-	1. Veronica Fibrianti/ Sari Pan Pacific – Jakarta 2. Henny / Four Seasons – Jakarta	1. Febriani / Borobudur Hotel 2. Cecep Cahyadi/Aerofood ACS
Kelas 6 Pastry Platted Desserts (New Display)	-	1. Herlina/Hotel Indonesia Kempinski 2. Prambudiyono/Ritz Carlton Pacific Place-Jakarta	-
Kelas 7 Styrofoam and Butter show piece (Display)	-	Adriyanto Adang S / Le Meridien - Jakarta	Patchurochman/Hotel Ciputra -Jakarta

Kelas	Medali Emas	Medali Perak	Medali Perunggu
Kelas 8 Fruit & Vegetable Carving (Live)	-	1. I Wayan Pujawan/ Aerowisata Sanur Beach Hotel - Bali 2. Made Somanita / Discovery Kartika Plaza - Bali	1. Mujiyanto/Sahid Jaya Cikarang 2. Sobari / Four Seasons – Jakarta 3. I Made Giri/ Aerowisata Sanur Beach Hotel – Bali 4. Bahrún Daroĵi/ Four Seasons – Jakarta 5. Heru Prambudi – Mercure Convention 6. Budiono / Aerofood ACS
Class 9 Individual Ice Carving (Live)	-	1. Sugianto / Shangri La – Jkt 2. Bahrún Daroĵi / Four Seasons – Jkt	1. I Wayan Pujawan / Aerowisata Sanur Beach Hotel – Bali 2. M Novel / Borobudur Hotel – Jakarta 3. Supriyanto / The Sultan - Jakarta
Kelas 10 Team Ice Carving (New Live)	-	1. Supriyanto 2. Draĵat Sriwibowo/The Sultan Jakarta	1. I Made Giri 2. I Wayan Pujawan / Aerowisata Sanur Beach Hotel - Jakarata
Kelas 11 Creative Table Set Up (Display)	Sonny Haryanto/ Financial Club – Jakarta	I Made Sarbina/ Discovery Kartika Plaza – Bali	Salamah – Ciputra Hotel - Jakarta
Class 12 Nusantara Lesehan (Display)	Slamet/Grand Hyatt - Jakarta	Yan Hor Yana/Lido Hotel Bogor	1. Agus Saepudin / Financial Club –Jkt 2. Dadang Kurniawan / Borobudur - Jakarta
Class 13 5 Course Set Dinner Menu, Fine Dining (Display)	Indra Nova / Emirates Culinary Guild	Dedy Supriady / Emirates Culinary Guild	Jannes Paruhum S / Grand Hyatt - Jakarta
Class 14 : 3 Course Indonesian set menu / Junior Only < 25 Years (New Display)	-	1. M Hainizar / The Kampus Dining – Jakarta 2. Widodo / Borobudur Hotel – Jakarta 3. Jonih / Intercontinental Mid Plaza – Jakarta 4. Tabaroni / Intercontinental Mid Plaza – Jakarta 5. Purbo Waluyo / Aerofood ACS	1. M Ilyas / The Park Lane – Jakarta 2. Achmad Arifudin / Sari Pan Pacific – Jakarta
Class 16 : Indonesian Rijstaffel (New Display)	-	1. Reza Mawardi / Sari Pan Pacific – Jakarta 2. I Nyoman Chandra / Discovery Kartika Plaza – Bali 3. Dede Irwan / Sari Munik Restaurant - Jakarta	1. Firdaus/Four Seasons – Jakarta 2. Melvin Putra/Trisakti Culinary Club
Class 17 : 2nd Junior Asian Chef Challenge (Team) (Live)	1. Kristiawan Hendro C 2. Cornelius Eggi 3. Ryan Adi P/ YCCI - Bali	1. Corrine C.K 2. Tan Qing Neng 3. Tiffany Wee/Association Chefs Singapore	1. Gabriella Haryanto 2. Raymond NS 3. Martin Kwee/ individual 1. Alex Chandra 2. Sunardi 3. Iik Farid M / The Kampus Dining - Jkt 1. Adisty Rachmah 2. Angraeni Martina 3. Siti Fetty / Individua 1. Adhytia C.S 2. Eki Nugraha 3. Purnama T/ Intercontinental Mid Plaza – Jakarta 1. Glenn N.P 2. Supriyadi T 3. Veronica J / STP Sahid

Kelas	Medali Emas	Medali Perak	Medali Perunggu
Class 18 Bocuse D’or, Indonesia Selections (Live)	1. I Gusti Agung 2. I Gede Leo BCP - Bali	1. Miming Alimin 2. Andri Danan / The Sultan - Jakarta	1. Nuryani Octapiani 2. Ghozali/Concordia & Bumi Sangkuriang Hotel - Bandung
Class 19 : Asian Creative Canapés (Coldand Hot) (Live)	-	Roni Wahyudi / The Park Lane Hotel	1. Faisal Marullah / Shangri La Hotel–Jakarta 2. Maya Al Masitoh/Sari Pan Pacific - Jakarta
Class 20 : Inspiring Dish Individual Hot Cooking Challenge (New Live)	Rahmat / Aston Rasuna - Jk	1. Daniel Edward / Emirates Culinary Guild 2. Kiki Djohardin / Mandarin Oriental – Jakarta	1. Suraji Adie P / Sparks Hotel– Jakarta 2. Johnno Fong / CAM Penang Chapter 3. M Taufik Nuh / Emile French Resto & Bar 4. Barur Rohim / Aston Rasuna Hotel – Jakarta
Class 21 : Pasta Culinary Junior Challenge (<25)(Live)	Long Shih Yeong / CAM Penang Chapter	1. Ary Suprihartanto / AMUZ Gourmet –Jakarta 2. Herry Alamsyah / The Kampus Dining – Jakarta 3. Ardi Yuliansyah / Shangri La Hotel – Jakarta 4. Hardiasyah / Aston Rasuna Hotel – Jakarta 5. Yoseph Denny K / Mandarin Oriental Hotel - Jakarta	1. Triyanto / Decanter Wine House 2. Teh Min San / CAM Penang Chapter 3. Ferdian Christofer / Trisakti Culinary Club
Class 22 : Beef and Potato Challenge (New Live)	-	1. Daniel Edward / Emirates Culinary Guild 2. Sanny Hardianto K / Trisakti Culinary Club - Jakarta 3. Beny Adrianto/Borobudur Hotel – Jakarta 4. Adiel Sukma / Swiss Bell Mangga Besar – Jkt	1. Pudín / Horison Hotel – Bekasi 2. Yuni Pajer / Harris Hotel – Jakarta 3. Ronald Silvano – The Cafe Corner – Jakarta 4. M Zainury/Borobudur Hotel – Jakarta 5. A. Muliansyah/ Intercontinental mid plaza– Jakarta 6. Febrian Syarif / Grand Hyatt - Jakarta
Class 23 : Team hot Cooking (Live)	1. Heru Purwanto 2. Ahmad Gojali/Emirates	1. Mario Libreght 2. Dudu Sujana/Mandarin Oriental Hotel Jakarta	1. Lucky Erlangga 2. Sudarnadi / The Park Lane Hotel – Jkt 1. Asep Marahty 2. Myrna Amalia/Hilton Hotel Bandung 1. Mili Hendratno 2. Eko Tandoapu / Hotel Indonesia Kempinski- Jkt
Class 24 : Tabasco Challenge Seafood (New live)		1. Daniel Edward/Emirates Culinary Guild 2. Suhartono / Grand Hyatt - Jakarta	1. Abu Halim / AMUZ Gourmet – Jakarta 2. Suraji Adie P / Sparks Hotel – Jakarta 3. Jannes Paruhum S / Grand Hyatt – Jakarta 4. Rudi Hermanto – The Park Lane - Jakarta

Mewah dan Megah di Velpa Restaurant

Satu lagi spot kuliner hadir di Mal Gandaria City, yakni Velpa Restaurant. Velpa Restaurant siap menjadi tempat hang out baru bagi para pecinta kuliner di Jakarta. Mengusung konsep fine dining, Velpa menysasar middle-up consumer untuk meramaikan spot-spot restaurant berkelas di Jakarta. Penikmat kuliner sekarang tidak hanya mencari makanan yang lezat, tetapi juga mencari tempat-tempat yang nyaman dengan suasana yang cozy dan hangat. Melihat itu, Velpa hadir untuk memanjakan lidah penikmat kuliner dengan sajian dan tempat yang berkelas. “Sesuai dengan namanya, Velpa yang diambil dari bahasa Spanyol berarti mewah atau megah, karena itu Velpa Restaurant menghadirkan hal yang berkelas termasuk untuk makanan dan atmosfer restorannya,” urai Lego Setioyoso, General Manager Velpa Restaurant.

Velpa mengusung western fusion food untuk menunya yang disesuaikan dengan lidah orang Indonesia kebanyakan, dengan steak sebagai menu utamanya. Salah satu yang ditawarkan adalah The Original Cowboy Steak, steak olahan daging sapi yang disiram dengan Jack Daniels Sauce. Rupanya Velpa sedikit mengadopsi cara makan masyarakat Texas, yang meneguk Jack Daniels seusai makan steak.

Tak hanya menawarkan berbagai menu berkelas, Velpa juga menyajikan beragam cocktail dan berbagai varian wine. Ada lebih dari 800 botol wine yang berasal dari berbagai Negara seperti dari Perancis, Italia, dan Cile. Cocktail mixology yang sedang booming di Jakarta juga ditawarkan Velpa. Akustik band juga dihadirkan oleh Velpa setiap hari untuk menemani para pengunjung.

Kemewahan yang disuguhkan oleh Velpa Restaurant–Cocktail–Winepost dapat Anda nikmati pada Bulan Juni mendatang di Mal Gandaria City lantai dasar. [K-12](#)

Glossary

Sour dough: teknik pembuatan roti, yang menggunakan starter bakteri pada proses fermentasinya. Starter bakteri yang digunakan biasanya bersimbiosis baik dengan yeast atsu ragi roti.

Straight dough: teknik pembuatan roti paling sederhana, dengan cara mencampur semua bahan kemudian langsung dilakukan fermentasi 3-4 jam, dan proses fermentasi dilakukan sebanyak 2 kali.

Roti buaya: roti manis yang dibentuk menyerupai binatang buaya, yang dibawa oleh calon mempelai pria suku Betawi sebagai hantaran kepada pasangannya saat melamar.

Bread staling: rangkaian proses perubahan fisiko-kimia komponen dalam roti yang terjadi selama penyimpanan. Akibatnya, bagian crumb akan menjadi lebih keraa, kering, dan rapuh, crust menjadi lembek, a lot dan hilang kerenyahan dan flavor khas roti.

Pastry: jenis makanan yang diproses melalui pemanggangan atau pengovenan terbuat dari campuran tepung terigu, butter, susu, baking powder dan telur. Yang memdekannnya dengan roti (bread) adalah tingginya kandungan lemak pada pastry yang membuat produk pastry lebih light, airy, dan sangat berlemak.

Phyllo pastry: jenis pastry yang bentuknya tipis seperti kertas, memilki tekstur yang amat rapuh karena menggunakan sedikit mentega.

Choux pastry: jenis pastry dengan filling (isian tertentu).

Puff pastry: Jenis pastry yang berlapis-lapis.



**Ingin lebih tahu
tentang makanan?**

Ayo daftar di

www.kulinologi.biz

**Keterangan lebih lanjut hubungi:
info@kulinologi.biz
0251 719 1945**