

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Penelitian Terdahulu**

Dalam penelitian Tugas Akhir ini, penulis menemukan penelitian terdahulu sebagai berikut :

##### a. Penelitian 1

Apriyanto (2008) “ Prosedur Pemotongan Daging untuk Meningkatkan Standar Penyajian di Hotel Santika Surabaya “, menghasilkan kesimpulan bahwa :

Hotel Santika adalah hotel berbintang tiga yang terletak di jalan pandegiling Surabaya. Dalam department F & B di sana ada bagian Food Produk yang kegiatannya adalah mengolah makanan yang kemudian akan dijual kepada tamu yang datang di Hotel Santika. Peranan Butcher sangat membantu tugas dari Chef untuk membuat pemotongan – pemotongan yang sesuai standart penyajian dalam hotel. Karena pekerjaan Butcher memotong macam – macam daging untuk berbagai macam jenis olahan makanan. Apabila tidak sesuai, maka akan berdampak pada hasil akhir. Jadi pemotongan daging harus seuai dengan standart penyajian, karena jika tidak sesuai akan berpengaruh terhadap standart penyajian. Pentingya pelatihan yang dilakukan Chef terhadap Butcher teng prosedur pemotongan daging yang sesuai dengan standar penyajian agar tidak kecurangan dalam pemotongan dan pengurangan porsi menu yang akan disajikan.

## b. Penelitian 2

Edwin (2006) “ Pentingnya Standart Pelayanan dalam Meningkatkan Pendapatan Restoran Candi Bentar di Hotel Sahid Surabaya “, menghasilkan kesimpulan bahwa :

Restoran Candi Bentar menerapkan strategi dengan meningkatkan mutu dan standart pelayanan, mutu produk dan juga menciptakan menu – menu special untuk event – event tertentu dengan harapan semua hal tersebut dapat membuat pelanggan yang datang berkunjung merasakan bahwa kebutuhan dan keinginannya selama berada di restoran Candi Bentar Hotel Sahid Surabaya dapat dipenuhi dengan baik. Restoran Candi Bentar menyadari bahwa pelanggan adalah komponen – komponen terpenting bagi kelangsungan hidup dari suatu restoran, dengan memanjakan pelanggan yang datang diharapkan pelanggan tersebut akan bercerita dengan koleganya bahwa selama di restoran Candi Bentar sangat menyenangkan, oleh karna itu, sangatlah penting untuk menjaga kualitas serta standar pelayanan yang ada di restoran Candi Bentar demi memuaskan pelanggan dan meningkatkan pendapatan restoran tersebut.

Persamaan dan perbedaan penelitian terdahulu dengan penelitian ini, adalah :

Persamaan : Penelitian terdahulu dengan penelitian ini sama – sama membahas tentang standart.

Perbedaan :

1. Penelitian 1, menjelaskan tentang standar penyajian.
2. Penelitian 2, menjelaskan tentang standar pelayanan.

## **B. Landasan Teori**

### **1. Definisi Standar Resep**

Menurut Bartono P.H., S.E. dan Ruffino E.M., S.E. (2010) menyatakan bahwa resep adalah formula tertulis yang digunakan untuk memproduksi makanan tertentu atau sejumlah instruksi untuk memproduksi makanan tertentu. Ada 2 jenis resep, yaitu resep rumah tangga dan resep industry. Yang terakhir disebut *Standard Recipe*. STANDAR RESEP adalah satu set intruksi yang menjelaskan cara yang spesifik dalam menyiapkan masakan tertentu, dengan menggunakan alat tertentu dan di hidangkan sesuai selera tertentu.

#### **a. Tujuan utama penggunaan standar resep adalah sebagai berikut :**

1. Resep merupakan pedoman bagi pemasak untuk dapat melakukan prosedur masak yang benar.
2. Resep menjamin keseragaman makanan karena para pemasak melakukan prosedur yang sama untuk resep yang sama.
3. Resep diperlukan oleh bagian *Cost Control* untuk menentukan nilai jual makanan dan nilai produknya.

4. Resep dipakai sebagai pedoman bagi bagian pembelian bahan olahan tau *Purchasing Department*.
5. Resep menjadi bahan referensi bagi pemasak.

a. **Struktur Standar Resep**

1. Nama resep
2. Hasil, termasuk porsi dan ukuran
3. Bahan makanan dan jumlah
4. Alat yang di butuhkan
5. Petunjuk dalam persiapan dan pemasak (dibuat sederhana)
6. Waktu yang di butuhkan untuk persiapan dan memasak
7. Cara menghidangkan ( porsi, alat, garnis)
8. Petunjuk untuk menyimpan

b. **Fungsi Standar Resep**

1. Pengawasan mutu: Hasil sama siapapun yang menggunakan
2. Pengawasan jumlah: jumlah bahan makanan dan porsi dan hasil yang tepat
3. Dengan standar resep, kualitas dan kuantitas makanan tetap terjaga sehingga pengawasan lebih tepat.

Bagi sebuah industri tata boga, untuk setiap masakan yang diproduksi harus memakai resep. Dengan resep ini, yang dilengkapi nilai rupiah setiap bahan olahan, dapat diketahui harga produknya.

## 2. Pengertian *Pastry* dan *Bakery*

### a. Pengertian *Pastry*

Menurut Suhardjito, BA (2006) menyatakan bahwa berawal dari salah satu budaya Mesir, dimana mereka mengolah tepung dan pasta air untuk membungkus daging yang dimasak agar dapat menyerap cairan. *Pastry* lalu berkembang di Timur Tengah dan dibawa ke Eropa oleh umat Islam di abad ke-7. Pada abad pertengahan, mulai dikenal puding dan *pie*. Baru setelah memasuki abad ke-17, mulai berkembang *puff pastry* dan *flaky pastry*.

*Puff Pastry* awalnya ditemukan oleh *pastrycook* magang asal Perancis bernama Claudius Gele pada tahun 1645. Pada akhir masa magangnya, Claudius ingin membuatkan seloyang roti lezat buatannya untuk ayahnya yang sedang sakit. Dengan mempergunakan panduan diet sang ayah yang terdiri dari air, tepung dan mentega, Claudius mengolah adonan, melipat dan memasukkan mentega ke dalam adonan. Ia lakukan berulang-ulang hingga mencapai sepuluh kali lipatan, hingga akhirnya ia masukkan adonan tersebut ke dalam loyang.

Tak disangka, pengolahan adonan tersebut menghasilkan bentuk yang di luar dugaan. Berkat penemuan tak disengaja tersebut, Claudius bisa memperoleh pekerjaan di kota Paris, hingga akhirnya ia dapat menyempurnakan penemuannya. Walau akhirnya hasil karya Claudius diklaim oleh Mosca bersaudara, namun Claudius yang meninggal pada tahun 1682 tetap dikenang sebagai penemu *pastry*. Jika diartikan dalam menurut bahasa *pastry* memiliki arti

kue kering yang berlapis-lapis dan berongga-rongga. Namun dalam dunia perhotelan *pastry* digunakan sebagai nama salah satu bagian yang memproduksi makanan penutup (*dessert*) yang masuk ke dalam katagori *food & beverage*.

Pengertian *pastry* menurut Pengolahan kue dan roti dalam Sudewi dan Patriasih (2005) : “*Pastry* ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran”. Gisslen (1994 : 151) berpendapat bahwa : “adonan lembaran ialah adonan *pastry* yang digiling, dilipat dan dilapisi dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapis, mengeripik karena sewaktu dalam pembakaran telah terjadi peragian dan pengembangan pada adonan tersebut oleh adanya panas, uap air dan mentega yang menguap”. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *pastry* sama dengan bahan dalam pembuatan roti, tetapi lemak yang digunakan ialah *butter corsvet*/lemak pelapis (*roll-in fat*) merupakan margarin khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat, seperti *puff pastry* dan *danish pastry*.

#### **b. Pengertian *bakery***

*Bakery* merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan roti, *danish*, *croissant* dan produk yang lain dan disajikan setelah di oven atau *baking*. Pada *bakery* setelah proses *cooking* masih diperlukan penanganan lagi seperti memberi rasa dan tampilan sesuai dengan keperluan. Menurut *U.S.Wheat Associated* (1981) dalam *The Book The World of Bread*

*History* (2004) : “Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi”.

### **c. Bahan Baku Beserta Peralatan *Pastry* dan *Bakery***

#### **1. Bahan Baku *Pastry* dan *Bakery***

Agar dapat menghasilkan suatu produk *pastry* dan *bakery* yang berkualitas, sangatlah penting untuk diketahui bahan apa saja yang nantinya akan diolah menjadi produk yang baik, bermutu, dan mempunyai nilai jual yang tinggi. Berikut ini akan dijabarkan jenis maupun tipe bahan *pastry* dan *bakery*, antara lain :

##### **a. Tepung terigu**

Tepung terigu yang digunakan di pabrik roti umumnya diperoleh dari gandum yang telah digiling. Karena terigu merupakan salah satu bahan utama dan sangat esensial. Terigu dari endosperm biji gandum *wheat white* 100% (biji gandum *wheat white triticum vulgae*, *greencorn*, *nulet puicum*, *oat avena sativa*, *corn zeamy*, *oryza sativa*, *quinoa*, *garain amaranth amaranthus*, *hypochadriacus*, *buckwheat fagopyrun escaleutu*). Tepung terigu berdasarkan kandungan protein digolongkan pada tiga macam yaitu :



### 1. *Hard flour* (terigu protein tinggi)

Tepung terigu yang mempunyai kadar gluten antara 12% - 13%. Tepung ini diperoleh dari gandum keras (*hard wheat*). Tingginya kadar protein menjadikan sifatnya mudah dicampur, difermentasikan, daya serap airnya tinggi, elastis dan mudah digiling. Karakteristik ini menjadikan tepung terigu *hard wheat* sangat cocok untuk bahan baku roti, mie, dan pasta karena sifatnya elastis dan mudah difermentasikan.

### 2. *Medium flour* (terigu protein sedang)

Jenis terigu *medium wheat* mengandung 10% - 11%. Sebagian orang mengenalnya dengan sebutan *all-purpose flour* atau tepung serba guna. Dibuat dari campuran tepung terigu *hard wheat* dan *soft wheat* sehingga karakteristiknya diantara kedua jenis tepung tersebut. Tepung ini cocok untuk membuat adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang seperti donat, bakpau, *wafel*, panada atau aneka *cake* dan *muffin*.

### 3. *Soft flour*

Tepung ini dibuat dari gandum lunak dengan kandungan protein gluten 8% - 9%. Sifatnya memiliki daya serap air yang rendah sehingga akan menghasilkan adonan yang sukar diuleni, tidak elastis, lengket dan daya pengembangannya

rendah serta penggunaan ragi yang banyak. Cocok untuk membuat kue kering (*cookies/biscuit*), pastel dan kue-kue yang tidak memerlukan proses fermentasi.

## **b. Susu**

Susu merupakan emulsi dari bagian-bagian lemak yang sangat kecil di dalam larutan protein, gula, dan mineral. Emulsi dapat diartikan sebagai suatu larutan stabil dari lemak, air, dan bahan-bahan lain, yang tidak akan terpisah dari himpunnya setelah didiamkan beberapa saat. Susu yang biasa digunakan dapat digolongkan menjadi beberapa jenis, yaitu :

### **1. Susu murni**

Yang termasuk dalam kelompok susu murni adalah : susu cair penuh, susu tak berlemak (*non-fat* atau *skim*), susu mentega dan sejenis itu.

### **2. Susu kental**

Yang termasuk susu kental adalah : susu kental penuh, susu skim kental, susu kental penuh-manis.

### **3. Susu kering**

Yang termasuk susu kering adalah : susu padat penuh (susu kering penuh), susu padat tak berlemak (*non-fat*) dan tepung susu kurus (*whey powder*)

### c. Gula

Gula diperlukan dalam pembuatan patiseri dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis. Gula juga memberikan efek melunakkan gluten sehingga *cake* yang dihasilkan lebih empuk. Ada beberapa jenis gula yang dipergunakan dalam produk *bakery* antara lain :

#### 1. *Brown sugar*

Jenis ini berasal dari *raw sugar* yang tidak dibersihkan. Ada beberapa *soft brown sugar* yang diperbolehkan dari kristalisasi gula putih yang dibersihkan. Semua jenis *brown sugar* menentukan warna dan aroma sesuai dengan jumlah pemakaiannya.

#### 2. *White sugar*

Terdiri dari :

- *Cubes sugar*, paling baik untuk membuat gula rebus, dibuat dari *liquer* gula yang berkualitas bagus dan kemudian baru dibersihkan.
- *Granulated sugar*: berbentuk kristal yang agak kasar, sesuai untuk membuat *sugar boiling*, *cakes* dan *sponge*.
- *Castor sugar*: jenis yang terbaik, dapat dipergunakan untuk membuat berbagai macam *cake* dekorasi bagian

atas dari *pastry* (kue) sebelum dibakar. Dapat juga untuk bahan campuran almond paste.

- *Sugar nibs*: diperdagangkan dalam bentuk kasar, medium, dan yang bagus. Jenis ini sesuai untuk membuat *bath buns* dan untuk *dressing fancy tea bread*.

### 3. **Golden Syrup**

Gula jenis ini berbentuk cairan atau sirup. Warnanya coklat kekuning-kuningan, yang diperoleh dari penyulingan gula.

### 4. **Treacle**

Sirup ini warnanya lebih gelap dan mempunyai aroma yang lebih tajam dibanding *golden syrup*. *Treacle* dibuat dengan mencairkan dan menyaring *molasses* (tetes) dan kemudian dipadatkan.

### 5. **Glucose**

Di dalam dunia perdagangan dikenal dengan nama *Corn Syrup*, yang diolah dengan merebus *starch* (pati) jagung dengan air sehingga kemudian berubah menjadi gelatin (kental seperti agar-agar).

### 6. **Honey**

*Honey* atau madu menyerupai sirup yang kental, diperoleh dari madu tawon (lebah) yang berasal dari *nectar* (air madu)

yang menempel pada bunga. *Nectar* mengandung 80% air dan 20% gula, minyak, dan zat harum-haruman.

#### **7. Fondant**

*Fondant* adalah gula yang dimasak dengan tambahan 10% glukosa untuk mencegah pengkristalan pada permukaannya. *Fondant* harus digunakan pada suhu tubuh untuk mendapatkan penampilan yang mengkilap.

#### **8. Gula Palem**

Gula Palem adalah gula aren yang berbutir halus. Sebaliknya jangan mengganti *brown sugar* dengan gula palem, karena aromanya yang berbeda dan kue yang dihasilkan akan berbeda.

#### **9. Icing Sugar (Sugar Powder)**

Jenis yang paling bagus digunakan untuk membuat *royal icing*. Apabila pembuatannya sangat teliti maka dapat digunakan untuk membuat dekorasi dengan *pastry bag* (contong plastik). Dalam bentuk yang lain *icing sugar* dapat digunakan untuk membuat *water icing*, *glaze*, untuk *tax dusting* (ditaburkan) pada *cake* sesudah dioven atau *almond paste*.

#### d. Lemak

Beberapa jenis lemak dan campuran lemak digunakan dalam *pastry* dan *bakery*, diantaranya:

1. *Butter* atau mentega terbuat dari lemak susu hewan, mengandung 83% lemak susu, 14% air, 3% garam. Jenis *butter* terbagi atas dua jenis yaitu *salted butter* dan *unsalted butter*. *Salted butter* yaitu *butter* yang mengandung garam, sehingga rasanya asin. *Unsalted butter* yaitu *butter* tanpa penambahan garam sehingga mempunyai rasa netral dan didalam *Pastry* produk dipergunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan.
2. Mentega putih (*shortening/vegetable shortening* ialah lemak padat). Mentega putih terbuat dari 100% lemak/minyak sayuran (*vegetable oil*) seperti minyak kelapa sawit, minyak biji kapas atau minyak nabati lain. Mentega putih dibuat sebagai pengganti lemak hewani (*lard*) yang berwarna putih.
3. Margarin (*Margarine*), merupakan mentega sintesis, terbuat dari lemak nabati. *Margarine* dapat digunakan dalam jumlah yang sama dengan mentega sepanjang kadar airnya diperhatikan.

**e. Telur**

Telur yang biasa digunakan dalam pembuatan *cake* yaitu telur ayam berkadar 58% putih telur, 30% kuning telur untuk pewarna, dan sebagai pelembut *cake*.

**f. Yeast (Ragi)**

Ada berbagai macam *yeast*, antara lain:

**1. *Compresed Yeast/Fresh Yeast***

*Yeast* basah terdiri dari 30% sel *yeast* dan 70% sel-sel kelembaban. Untuk memakainya, *yeast* ini hendaknya dilarutkan dahulu dalam air dan baru kemudian dipergunakan. Dalam pemakaiannya, dua kali dari jumlah *dry yeast*.

**2. *Dry Yeast/Dehydrated Yeast***

*Yeast* ini berbentuk kering dan berbutir-butir, terdiri dari 90% sel *yeast* dan 10% sel-sel kelembaban. *Yeast* ini seolah-olah ditidurkan. Untuk mengaktifkannya kembali, *yeast* perlu direndam beberapa saat. Dalam pemakaiannya, setengah kali dari *fresh yeast*.

**3. *Instant Yeast***

*Yeast* ini terdiri dari 90% sel *yeast* yang aktif, dan dapat langsung dipergunakan tanpa harus direndam terlebih dahulu. Pemakaiannya lebih hemat setengah kali dari *dry yeast*.

#### **g. Garam**

Garam digunakan untuk membangkitkan rasa lezat pada bahan-bahan lain yang digunakan untuk membuat cake dan produk-produk lainnya.

Macam-macam garam yang diproduksi dapat berupa :

1. Garam kering (*dried salt*)
2. Garam batangan (*cut lumps*)
3. Garam dapur (*cooking salt*)
4. Garam halus/garam meja (*table salt*)

#### **h. Air**

Kandungan air pada produk patiseri banyak ditentukan saat pengolahan dimulai yaitu saat mengadon sampai membakar/memasak. Air sangat menentukan pada pengolahan makanan, tanpa air pengolahan makanan tidak dapat berlangsung. Air juga digunakan sebagai *ingredient* makanan olahan. Air pada pengolahan juga dapat berfungsi sebagai penghantar panas dan pelarut.



### ***i. Dried Fruits***

*Dried fruits* adalah buah dan kacang-kacangan yang sudah dikeringkan dan diawetkan, digunakan untuk berbagai jenis produk kue dan roti. Ada berbagai macam buah dan kacang-kacangan yang dipergunakan dalam produk roti dan kue. Beberapa diantaranya adalah :

#### ***1. Currant***

*Currant* atau kismis adalah sejenis anggur hitam, berbentuk kecil-kecil, yang dikeringkan. Kismis yang baik adalah tebal, bundar, berisi, bersih, ukurannya merata dan warnanya biru kehitaman.

#### ***2. Sultana***

*Sultana* terbuat dari anggur kuning tanpa biji. Bulir-bulir anggur di celupkan kedalam abu (*potash*) dengan harum-haruman *rosemary* atau *lavender* atau dengan lapisan minyak zaitun di permukaannya.

#### ***3. Raisin***

Buah anggur matang diubah menjadi sultana dan *raisin* dengan cara yang berbeda.

#### ***4. Date***

*Date* atau kurma adalah buah palma yang dijemur di panas matahari sampai kering, banyak tumbuh di Irak dan Afrika Utara.

#### **5. Manisan Kersen**

Buah Kersen yang bermutu baik diputihkan (dihilangkan warnanya) dengan dimasukkan dalam larutan kalsium karbonat dan sulphur dioksida hingga buah itu tidak bewarna lagi.

#### **6. Kersen Kristal**

Kersen kristal dibuat dengan menyaring manisan kersen dan mengaduknya dalam gula pasir halus dan selanjutnya dikeringkan di dalam ruang yang panas agar mengkristal seperti dalam pembuatan manisan kulit jeruk.

#### **7. *Angelika***

*Angelika* adalah sejenis sayuran hijau. Yang digunakan hanya batangnya saja. Pengolahannya sama dengan cara mengolah kersen, dengan menggunakan sirup hijau. Selain berwarna hijau terang, *angelika* juga mengandung aroma yang harum.

#### **8. *Ginger***

Dari tanaman *ginger* (jahe), yang digunakan adalah bagian akar yang berbonggol. Jahe itu mula-mula dicuci sampai bersih

dan kemudian direbus dalam larutan gula encer hingga menjadi lembek.

#### **9. *Almond***

Di antara kacang-kacangan, badam atau *almond* berasa lezat dan halus. Karena harganya mahal, buah ini hanya digunakan seperlunya saja, biasanya untuk hiasan. Ada dua jenis buah *almond*, yaitu *almond* manis dan *almond* pahit. *Almond* pahit hanya digunakan untuk membuat minyak sulingan. *Almond* pahit tidak enak dimakan, hanya untuk digunakan untuk membangkitkan rasa, bila dicampur dengan almond manis.

#### **10. *Walnut***

Pohon *walnut*, yang sejenis dengan kenari, banyak tumbuh di India, mengandung rasa yang keras dan berlemak sehingga bila disimpan terlalu lama akan menjadi tengik.

#### **11. *Pistachio* (biji kenari hijau)**

Biji kenari hijau (*pistachio*) ini digunakan hanya sedikit sekali dalam pembuatan kue. Harganya sangat mahal. Biji buah ini panjangnya kurang lebih setengah inci, kulitnya berwarna coklat agak ungu. Warna ini dapat dihilangkan dengan memutihkannya (*blanching*).

### **12. Biji Jambu Monyet**

Biji jambu monyet (*mente*) mempunyai rasa yang lembut. Biasanya digunakan sebagai penghias kue.

### **13. *Ground nut / peanut***

Kacang tanah mengandung kurang lebih 40% minyak sehingga sering digunakan untuk membuat lemak nabati. Karena harganya tidak begitu mahal, kacang tanah digunakan untuk membuat berbagai macam kue kering.

### **14. *Desicated coconut***

Daging buah kelapa yang putih disebut *kopra*, setelah dilepas dari batoknya dan dijemur di panas matahari atau dianginkan.

### **15. *Sukade***

*Sukade* dapat dibuat dari bahan yang sudah tidak berharga, antara lain dari jeruk limau, jeruk manis, dan jeruk sitrun. *Sukade* secara besar-besaran digunakan dalam produksi *fruits cake*, dengan dicampur dengan bahan yang lain seperti kismis, cherry, dan sebagainya.

### **16. Rempah-rempah**

Bahan *spices* atau rempah-rempah yang digunakan dalam produksi kue dan roti relatif sedikit dibanding bahan lainnya. Ada berbagai macam rempah-rempah antara lain :

Kayu manis, kapulaga, jahe, cengkeh, buah pala, bunga pala, biji candu (*poppy seed*), biji jintan, wijen, allspice, ketumbar, merica.

**j. *Cocoa Powder dan Chocolate* (bubuk coklat dan coklat masak)**

*Cocoa* dan *chocolate* ini dihasilkan dari biji-bijian kakao, biji-bijian inilah yang diolah sedemikian rupa yang akhirnya menghasilkan kedua bahan tersebut. Kedua bahan ini biasanya digunakan sebagai pemberi rasa pada susu, es krim, dan produk *pralines* (gula-gula coklat). Ada 3 (tiga) macam, coklat masak yaitu : coklat pekat, coklat muda dan coklat putih. Sedangkan untuk hiasan atau *garnishing* coklat biasa dilelehkan atau diserut sesuai dengan kebutuhan.

**k. *Bahan Aroma (essens)***

Bahan aroma ini digunakan untuk menambah rasa khas kue, bahan aroma atau *essens* banyak dijual ditoko-toko penjual bahan kue, dalam berbagai merek dagang, dan beraneka rasa. Pada umumnya berbentuk cair atau pasta (cairan kental). Kemudian ada juga bahan aroma yang berbentuk powder, contohnya bumbu spekuk yang dibuat dari campuran kayu manis, cengkih dan cardamom yang dihaluskan.

## 2. Peralatan *Pastry* dan *Bakery*

Dalam suatu operasional dapur hotel yang baik, diperlukan *set-up* ruangan dan peralatan yang baik, sehingga nantinya dapat memperlancar operasional dari dapur tersebut. Begitu juga dengan kitchen *pastry* diperlukan *set-up* ruangan serta peralatan yang benar-benar dapat memperlancar kegiatan operasional *kitchen pastry* tersebut. Dalam hal ini penulis akan membuat paparan tentang beberapa nama peralatan (*equipment*) yang digunakan di *kitchen pastry* secara umum, diantaranya :

### a. *Pastry oven*

Yaitu peralatan utama dalam pengolahan kue dan roti, yang berfungsi untuk memanggang (*baked*).

### b. *Dough Mixer*

Yaitu mesin yang berfungsi sebagai penghancur dan penggiling adonan dalam porsi yang lebih besar.

### c. *Scale*

Yaitu jenis timbangan untuk mengukur berat bahan yang akan digunakan sesuai dengan standar porsi. Jenis timbangan ini ada yang biasa dan ada yang digital.

### d. *Freezer*

Yaitu lemari pendingin dengan ukuran beku yang fungsinya untuk membekukan *puff pastry* atau adonan *pastry*.

e. ***Refrigerator***

Yaitu lemari pendingin dengan ukuran suhu standar yaitu antara 5-7 c. yang fungsinya untuk menyimpan produk yang mudah rusak seperti, *cake, whipping cream*, susu, dan bahan lainnya.

f. ***Roller Dough Machine***

Yaitu mesin yang berfungsi untuk memuat *dough* menjadi rata, sehingga memudahkan dalam membentuk adonan sesuai dengan kebutuhannya.

g. ***Revolving Plastic Cake stand***

Yaitu alat yang digunakan untuk membuat *cake decoration*.

h. ***Covered Oavy Loaf Pan***

Yaitu alat yang digunakan untuk membuat *toast bread, brown bread*.

i. ***Baking Sheet***

Yaitu sejenis *tray* dari stainless yang biasanya digunakan untuk meletakkan adonan roti dan pie yang akan di panggang.

j. ***Pastry Cutting Whell***

Merupakan alat potong yang memiliki roda bergerigi.

k. ***Grooved Pastry Cutter***

Yaitu alat yang berbentuk lingkaran, dibuat dari bahan plastik yang digunakan untuk memberi bentuk lingkaran pada adonan serta pinggirannya berlekuk.

l. ***Balon Wishk***

Yaitu alat yang digunakan untuk mengocok adonan yang sifatnya cair seperti *cream*, saus coklat, telur, dan yang lainnya.

m. ***Bread Knife***

Yaitu pisau yang khusus digunakan untuk memotong roti.

n. ***Plastic Scrapper dough***

Yaitu alat yang digunakan untuk membersihkan sisa-sisa adonan yang tertinggal di *working table* dan *dough mixer*.

o. ***Plastic Measuring Cup***

Yaitu alat dari bahan plastik yang berfungsi untuk menakar air, susu, sirup, minyak dan sebagainya.

p. ***Wool Pastry Brush***

Yaitu kuas yang digunakan untuk memoles permukaan roti yang akan dipanggang.

q. ***Piping Bag***

Yaitu dipakai untuk adonan yang akan dihias dan dicetak yang berupa kantung plastik yang berbentuk segi tiga.

r. ***Rubber Scrapper dough***

Yaitu alat yang digunakan untuk membersihkan sisa-sisa adonan dari suatu wadah seperti; coklat cair, *whipping cream*, saus puding.



s. ***Gloves Oven Mitt***

Yaitu sejenis sarung tangan tahan panas yang digunakan untuk mengambil dan mengangkat adonan dari oven.

t. ***Rolling Pin Wooden***

Yaitu alat yang digunakan untuk me-*roll* adonan *pastry* secara manual.

u. ***Loaf Pan***

Yaitu cetakan yang digunakan untuk membuat jenis *cake* yang berbentuk persegi.

v. ***Croissant Cutter***

Yaitu alat yang digunakan untuk memotong adonan *dough* menjadi bentuk *croissant*.

w. ***Woodent Spatula***

Yaitu spatula yang digunakan untuk membuat adonan yang sifatnya cair seperti: mencairkan mentega, mencairkan coklat dan lain sebagainya.

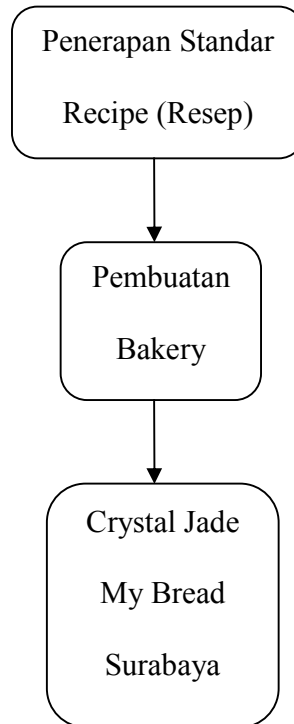
x. ***Pastry scapper***

Yaitu alat yang digunakan untuk memotif kue terutama untuk mendekorasi pinggiran kue, alat ini mempunyai dua sisi yang bergerigi.

y. ***Pallette***

Yaitu alat yang digunakan untuk meratakan serta menghaluskan krim yang akan dioleskan pada kue dan roti.

### C. Kerangka Pemikiran



Dari kerangka diatas penulis hanya menjelaskan tentang penerapan standart recipe (resep) yang benar dalam pembuatan bakery atau roti di Crystal Jade My Bread. Sehingga dalam pembahasan tidak akan menyimpang dari judul tersebut.