

BAB II

LANDASAN TEORI

A. Kreativitas

1. Pengertian Kreativitas

Kreativitas mempunyai definisi yang sangat banyak, definisi kreativitas juga bergantung pada dasar teori yang menjadi acuan para pakar/ahli. Menurut Baron (dalam Ali & Arori, 2006), mendefinisikan kreativitas adalah kemampuan untuk menciptakan sesuatu yang baru.

Menurut Drevdahl (dalam Hurlock, 1978:4), mendefinisikan kreativitas sebagai berikut :

“Kreativitas adalah kemampuan seseorang untuk menghasilkan komposisi, produk, atau gagasan apa saja yang pada dasarnya baru, dan sebelumnya tidak dikenal pembuatnya. Ia dapat berupa kegiatan imajinatif atau sintesis pemikiran yang hasilnya bukan hanya perangkuman. Ia mungkin mencakup pembentukan pola baru dan gabungan informasi yang diperoleh dari pengalaman sebelumnya dan pencakokan hubungan lama ke situasi baru dan mungkin mencakup pembentukan korelasi baru. Ia harus mempunyai maksud atau tujuan yang ditentukan, bukan fantasi semata, walaupun merupakan hasil yang sempurna dan lengkap. Ia mungkin dapat membentuk produk seni, kesusastraan, produk ilmiah atau mungkin bersifat *procedural* atau metodologis”.

Menurut Piirto (2011:1), menyatakan kreativitas meliputi berfikir kreatif dan bekerja secara kreatif, berfikir kreatif meliputi :

- a. Menggunakan ide-ide kreatif yang luas dan beragam dikembangkan atau dimunculkan dengan teknik brainstorming.
- b. Mengkreasikan ide-ide baru dan bermanfaat baik yang mampu memberi nilai tambah ataupun konsep-konsep yang ekstrem.
- c. Mengurai, merangkum, menganalisis, mengevaluasi ide-ide yang ditemukan untuk memperbaiki dan memaksimalkan hasil usaha kreatif.

Sedangkan bekerja yang kreatif meliputi :

- a. Mengembangkan, menerapkan, mengkomunikasikan ide-ide baru secara efektif kepada kelompok atau anggota tim ataupun orang lain.
- b. Terbuka dan *responsive* terhadap prespektif baru dan beragam, termasuk di dalamnya terbuka terhadap masukan dari kelompok ataupun menerima umpan balik atas pekerjaannya.
- c. Mampu mendemonstrasikan orisinalitas dan daya cipta terkait dengan pekerjaan dan dapat memahami batas-batas dunia kerja terkait mengadopsi ide-ide baru yang tiada henti.
- d. Memahami bahwa dalam belajar untuk melahirkan sesuatu yang kreatif ada kalanya gagal namun juga beruntung, faham bahwa kreativitas membutuhkan waktu yang panjang, proses yang berkelanjutan, dan mungkin sedikit saja yang berhasil dan mungkin sering gagal.

Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa, kreativitas merupakan kemampuan seseorang untuk berbuat dan bertindak dengan cara-

cara yang baru, efisien, serta dapat memandang suatu permasalahan dari sudut pandang yang berbeda dan mampu menyelesaikannya dengan cara yang tepat.

2. Aspek Kreativitas

Menurut Sternberg (1999), aspek kreativitas meliputi :

a. Kelancaran berfikir

Kemampuan untuk menghasilkan banyak ide yang keluar dari pemikiran secara cepat. Dalam kelancaran berfikir yang perlu ditetapkan adalah kuantitas bukan kualitas.

b. Keluwesan berfikir

Kemampuan untuk memproduksi sejumlah ide jawaban atau pertanyaan yang bervariasi, melihat suatu masalah dari sudut pandang yang berbeda-beda dan mampu menggunakan bermacam-macam pendekatan atau cara pemikiran. Orang kreatif adalah orang yang luwes berfikir.

c. Elaborasi pikiran

Kemampuan mengembangkan gagasan dan menambahkan atau merinci detail-detail dari suatu objek gagasan atau situasi sehingga menjadi lebih buruk.

d. Keaslian berfikir

Kemampuan untuk mencetuskan gagasan unik atau kemampuan untuk mencetuskan gagasan asli.

3. Proses atau Tahap Kreativitas

Menurut Wallas (dalam Solso, 2007:445), menjelaskan bahwa ada empat tahapan dalam proses kreatif, yaitu :

- a. Persiapan : memformulasikan suatu masalah dan membuat masalah awal untuk memecahkan nya.
- b. Inkubasi : masa di mana tidak ada usaha yang dilakukan secara langsung untuk memecahkan masalah dan perhatian dialihkan sejenak pada hal lainnya.
- c. Iluminasi : memperoleh *insight* (pemahaman yang mendalam) dari masalah tersebut.
- d. Verifikasi : menguji pemahaman yang telah di dapat dan membuat solusi.

4. Ciri – ciri Kepribadian Kreatif

Menurut Munandar (2002:51) memaparkan 10 ciri-ciri pribadi kreatif, yaitu:

- a) Pribadi kreatif memiliki kekuatan energi fisik yang memungkinkan mereka bekerja berjam-jam dengan konsentrasi, tetapi mereka juga bisa tenang dan rileks, bergantung situasinya.
- b) Pribadi kreatif cerdas dan cerdik. Mereka juga mampu berpikir *divergen* dan *konvergen*.
- c) Kreativitas memerlukan kerja keras, keuletan, dan ketekunan.
- d) Pribadi kreatif dapat berselang-seling antara imajinasi dan fantasi, namun tetap bertumpu pada realitas.

- e) Pribadi kreatif menunjukkan kecenderungan baik *introversi* maupun *ekstroversi*.
- f) Pribadi kreatif dapat bersikap rendah diri dan bangga akan karyanya pada saat yang sama.
- g) Pribadi kreatif menunjukkan kecenderungan *androgini psikologis*, yaitu dapat melepaskan diri dari *stereotip gender (maskulin-feminim)*.
- h) Pribadi kreatif cenderung mandiri bahkan suka menentang, tetapi di lain pihak mereka bisa tetap tradisional dan *konservatif*.
- i) Kebanyakan pribadi kreatif sangat bersemangat (*passionate*) bila menyangkut karya mereka.
- j) Sikap keterbukaan dan sensitivitas pribadi kreatif sering membuat mereka menderita jika mendapat banyak kritikan terhadap hasil jerih payah mereka, namun di saat yang sama ia juga merasakan kegembiraan yang luar biasa.

Menurut Piers (dalam Ali & Asrori, 2006:52) menambahkan karakteristik kreativitas adalah sebagai berikut :

- a) Memiliki dorongan yang tinggi.
- b) Memiliki keterlibatan yang tinggi.
- c) Memiliki rasa ingin tahu yang besar.
- d) Memiliki ketekunan yang tinggi.
- e) Cenderung tidak puas terhadap kemampuan.
- f) Percaya diri
- g) Memiliki kemandirian yang tinggi.

- h) Bebas mengambil keputusan.
- i) Senang humor
- j) Memiliki instuisi yang tinggi.
- k) Cenderung tertarik pada hal-hal *kompleks*.
- l) Toleran terhadap *ambiguitas*, dan bersifat *sensitive*.

Dari uraian di atas, maka dapat disimpulkan bahwa ciri-ciri pribadi kreatif dapat diketahui dari aspek kogniti dan afektifnya.

5. Faktor-faktor yang mempengaruhi Kreativitas

Munandar (dalam Ali & Asrori, (2006:53), mengemukakan bahwa faktor-faktor yang mempengaruhi kreativitas yaitu usia, tingkat pendidikan orang tua, fasilitas yang tersedia, dan penggunaan waktu luang.

Amabile (dalam Nura'eni, 2003) menyatakan ada empat faktor yang mempengaruhi kreativitas, yaitu :

- a) Kemampuan kognitif, pendidikan formal dan informal mempengaruhi keterampilan sesuai dengan bidang dan masalah yang dihadapi individu yang bersangkutan.
- b) Karakteristik kepribadian yang berhubungan dengan disiplin diri, kesungguhan dalam menghadapi frustasi dan kemandirian. Faktor-faktor ini akan mempengaruhi individu dalam menghadapi masalah dengan menemukan ide-ide yang kreatif untuk memecahkan masalah.
- c) Motivasi intrinsik. Ini sangat mempengaruhi kreativitas seseorang karena motivasi intrinsik dapat membangkitkan semangat individu untuk belajar sebanyak mungkin untuk menambah pengetahuan dan

keterampilan yang sesuai dengan permasalahan yang sedang dihadapi, sehingga individu mampu mengemukakan ide secara lancar, mampu memecahkan masalah dengan luwes, mampu mencetuskan ide-ide yang orisinal dan mengelaborasi ide.

- d) Lingkungan sosial, yaitu tidak adanya tekanan-tekanan dari lingkungan sosial seperti pengawasan, penilaian, maupun pembatasan-pembatasan dari pihak luar.

Sejumlah hal dapat dilakukan untuk meningkatkan kreativitas, yang paling penting dari kondisi ini dan perannya dalam mempertinggi kreativitas adalah interaksi seimbang antara anak dan orang tua.

B. Pengertian Hotel

Suwithi (2008), mengutip definisi hotel dari beberapa sumber sebagai berikut :

- a. Menurut kamus Oxford, *The advance learner's Dictionary* adalah: *“Building where meals and rooms are provided for travelers.”* Yang dapat diartikan sebagai bangunan (fisik) yang menyediakan layanan kamar, makanan dan minuman bagi tamu.
- b. Menurut SK Menparpostel no.KM 37/PW.340/MPPT-86 tentang peraturan usaha dan pengelolaan hotel menyebutkan bahwa hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa penunjang lainnya bagi umum yang dikelola secara komersial.

- c. Menurut the American Hotel and Motel Association (AHMA) sebagaimana dikutip oleh Steadmon dan Kasavana: *A hotel may be defined as an establishment whose primary business is providing lodging facilities for the general public and which furnishes one or more of the following services: food and beverage service, room attendant service, uniformed service, Laundering of linens and use of furniture and fixtures.*

Dapat diartikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut: pelayanan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas atau perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada didalamnya.

Sulastiyono (2011:5) berpendapat bahwa, “hotel adalah suatu perusahaan yang dikelola oleh pemiliknya dengan menyediakan pelayanan makanan, minuman dan fasilitas kamar untuk tidur kepada orang-orang yang sedang melakukan perjalanan dan mampu membayar dengan yang wajar sesuai dengan pelayanan yang diterima tanpa adanya perjanjian khusus”.

Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa hotel adalah :

- a. Menggunakan bangunan fisik,
- b. Menyediakan jasa penginapan, makanan dan minuman serta jasa lainnya,
- c. Diperuntukkan bagi umum,
- d. Dikelola secara profesional dan komersial.

Hotel dapat diartikan sebagai perusahaan yang menyediakan jasa dalam bentuk akomodasi serta menyajikan makanan dan minuman serta fasilitas lengkap yang dikelola secara komersil.

Dilihat dari produk yang ditawarkan, produk hotel memiliki empat karakteristik utama, (Suwithi, 2008) yaitu :

- a. Produk nyata (*tangible goods*) seperti penjualan kamar, makanan, minuman, kolam renang, dan sebagainya,
- b. Produk tidak nyata (*intangible goods*) seperti keramah-tamahan, kenyamanan, keindahan, keamanan, dan sebagainya,
- c. Produk segar tidak tahan lama (*perishable goods*) seperti: bahan makanan dan sayuran segar, daging ikan, dan sebagainya,
- d. Produk tahan lama (*non perishable goods*), seperti: minuman keras, *soft drink*, perlengkapan tamu, dan sebagainya.

Fungsi hotel sebenarnya merupakan tempat tinggal sementara bagi para pelaku bisnis, wisatawan, olahragawan, pemimpin-pemimpin negara, pejabat birokrasi pemerintahan dan masyarakat umum lainnya. Jadi tamu hotel datang dari beraneka ragam latar belakang profesi, kehidupan, dan budaya. Lokasi hotel biasanya dipilih di lingkungan daerah yang merupakan pusat-pusat bisnis, obyek-obyek wisata alam, wisata agro, pusat-pusat budaya atau adat istiadat masyarakat, pusat pemerintahan, keagamaan, dan sebagainya.

Hotel merupakan bagian integral dari usaha pariwisata, dengan menyediakan fasilitas-fasilitas sebagai berikut :

- a. Pelayanan kamar tidur (*room service*),

- b. Pelayanan makanan dan minuman (*food and beverages*),
- c. Pelayanan cucian tamu (*laundry service*),
- d. Pelayanan Penunjang lainnya, seperti: tempat-tempat rekreasi, fasilitas olah raga atau kebugaran, pusat bisnis, ruang konferensi atau seminar, dan sebagainya.

C. Food and Beverages Department

Departemen ini mutlak perlu dalam operasional suatu hotel. Karena hasil penjualan dari makanan dan minuman merupakan pendapatan terbesar kedua setelah pemasukan dari penjualan kamar. Tugas utama Departemen ini adalah mengelola penyediaan serta penyajian makanan dan minuman bagi para tamu hotel maupun pemesanan diluar hotel (*catering*).

Menurut Komar (2014: 309), *Food and Beverages Department* adalah salah satu departemen di hotel yang bertugas dan bertanggung jawab dalam hal penyediaan (*production*), pelayanan (*service*) makanan dan minuman untuk tamu tyang menginap di hotel maupun tamu dari luar hotel, seperti pernikahan (*wedding party*) dan rapat dinas (*convention*). Terdapat dua bagian besar *food and beverage department* yaitu *food and beverage product* dan *food and beverage service*.

Menurut Soekresno dan Pendit (1998:4) menyebutkan bahwa *food and beverage department* adalah bagian dari hotel yang mengurus dan bertanggung jawab terhadap kebutuhan pelayanan makanan dan minuman serta kebutuhan

lain yang terkait, dari para tamu yang tinggal maupun yang tidak tinggal di hotel tersebut dan dikelola secara komersial serta profesional.

Dari beberapa pengertian di atas dapat disimpulkan, *Food and Beverages Department* merupakan salah satu departemen hotel yang menangani hal-hal yang berkaitan dengan mengolah menyediakan makanan dan minuman, serta bertugas memberikan pelayanan kepada tamu hotel.

1. *Food and Beverage Service*

Menurut Lilipcrap (1971), *Food and Beverages Service* adalah bagian yang memberikan pelayanan dan penyajian makanan dan minuman kepada setiap tamu yang makan. Layanan makanan dan minuman atau yang populer dalam bahasa Inggris *Food and Beverage Service*, di Indonesia lebih dikenal dengan istilah tata hidang. Tata artinya menyusun, mengatur, atau menata. Sedangkan hidang artinya menyajikan atau melayani untuk memenuhi kebutuhan akan makanan. Jadi, tata hidang adalah cara menata atau menyusun, menghias dan menyajikan makanan dengan menggunakan alat yang tepat serta memberikan layanan ketika pelanggan menikmati makanan dan minuman di meja makan.

Bagian-bagian yang ada di *Food and Beverage Service* yaitu :

- a. Restoran adalah suatu ruangan atau tempat di mana tamu dapat membeli dan menikmati makanan dan minuman atau merupakan suatu seksi untuk menyiapkan makanan dan minum bagi tamu yang memerlukannya.
- b. Bar adalah suatu tempat yang dikelola secara komersil yang menyiapkan, membuat dan menyajikan serta menjual minuman, baik yang mengandung alkohol maupun tidak, dengan atau tanpa makanan.

- c. *Room Service* adalah bagian yang bertugas dalam pelayanan makanan dan minuman ke kamar tamu.
- d. *Banquet* adalah bagian yang melayani dan bertanggung jawab dalam penjualan makanan dan minuman khusus di luar restoran. Atau bagian menyelenggarakan pesta perjamuan di dalam atau di luar hotel.
- e. *Steward* adalah bagian yang bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan, pemeliharaan dan penyimpanan peralatan *Food and Beverages Department*.

2. Food and Beverage Product

Menurut Rijal (2000:14), *kitchen* adalah suatu ruangan khusus yang diperuntukkan sebagai tempat untuk memasak makanan. Dapur dapat ditemui baik di dalam rumah, warung, rumah makan dan restoran maupun hotel.

Pengertian umum tentang dapur di sebuah hotel adalah fasilitas untuk memasak makanan bagi tamu hotel, namun di dalam operasional sebuah hotel dapur sangat memegang peranan penting, karena tugas utama dari bagian dapur adalah tempat pengolahan makanan dan minuman, mulai dari bahan mentah hingga siap disajikan kepada tamu.

Menurut Bartono dan Ruffino (2010), bagian-bagian yang ada di *Food and Beverage Product* yaitu :

a. Butcher

Butcher merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang menangani bahan mentah yang berasal dari hewan, unggas, ataupun ikan yang nantinya akan diperlukan oleh bidang

section lainnya dimana bahan tersebut akan diolah sesuai dengan masing-masing *section*.

b. *Garde Manger*

Garde Manger Kitchen merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang menangani berbagai macam appetizer seperti salad, sandwich dan lainnya. Di *Garde Manger kitchen* juga membuat berbagai macam saus-saus dingin (*dressing*).

c. *Main Kitchen*

Main Kitchen merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang menangani berbagai macam sambal, *stock*, serta berbagai macam *main course* yang dimana *kitchen* ini termasuk ke dalam *Hot Kitchen*.

d. *Pastry*

Pastry merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *Food & Beverage Product* yang khusus menangani atau membuat kue, *cake*, *cookies*, *patries*, *chocolate*, *pudding* dan aneka *dessert* lainnya. Di dalamnya terdapat sub seksi yaitu *bakery* yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*).

e. *Steward*

Steward adalah bagian yang bertanggung jawab dalam menjaga kebersihan, pemeliharaan dan penyimpanan peralatan *Food and Beverages Department*.

Adapun keberadaan layanan makanan dan minuman ini berfungsi untuk :

- a. Memenuhi selera tamu agar puas terhadap makanan dan minuman.
- b. Mendapatkan keuntungan yang wajar (tamu puas hingga mau menjadi pelanggan tetap).
- c. Memelihara dan meningkatkan nama baik restoran dan citra hotel.

Tujuan dari layanan makanan dan minuman adalah :

- a. Membangkitkan selera makan, dapat terwujud apabila makanan yang dipersiapkan secara menarik menggunakan peralatan yang tepat dan sesuai standar restoran.
- b. Memberikan kepuasan, terpenuhi jika tamu memperoleh apa yang mereka butuhkan dan inginkan bernilai sama, bahkan melebihi dari apa yang mereka harapkan sebelumnya.
- c. Memberikan kenyamanan, kelengkapan peralatan yang ditata di atas meja makan menjadikan tamu nyaman selama berada di restoran, belum lagi pelayanan yang diberikan oleh pramusaji profesional.
- d. Mencerminkan tata cara makan yang baik. Menikmati makanan dan minuman duduk dengan tenang sambil menggunakan peralatan makan dan minum secara benar dan sopan, sehingga dapat mendidik anak-anak bagaimana tata krama makan yang baik.

D. *Pastry Section*

Menurut Bartono dan Ruffino (2010), *pastry section* merupakan seksi yang terdapat dalam organisasi *food and beverage product* yang khusus menangani atau membuat kue, *cake, cookie, patries, chocolate, pudding* dan aneka *dessert* lainnya. Di dalamnya terdapat sub seksi yaitu *bakery* yang khusus membuat berbagai macam roti (*bread*).

Pastry mempunyai peranan penting dan tanggung jawab untuk menyiapkan berbagai jenis hidangan penutup, untuk penyediaan *breakfast, lunch, dinner*.

Menurut Sihite (2000:20), “bagian *pastry* memiliki tugas dan tanggung jawab menyiapkan :

- a. Khusus bidang pengolahan kue-kue dengan segala jenis variasi kue;
- b. Membuat semua jenis kue-kue (manis) untuk makanan penutup seperti *cake, pudding, pie, souffle, roulade, crackers, french pastry fritter* dan lain sebagainya;
- c. Membuat saus-saus manis untuk dihidangkan bersama kue-kue yang disajikan;
- d. Membuat dekorasi dari gula-gula baik yang dihidangkan bersama kue maupun untuk pajangan pada meja *buffet*;
- e. Membuat *ice cream* dan hidangan yang dibuat dari *ice cream* seperti *banana split, coupe st. Jacques, coupe denmark, osatta napolitaine, baked alaska (omelette normagienne), sundae* dan lain-lain;

- f. Membuat makanan setengah jadi yang akan dilanjutkan oleh bagian lain seperti, membuat adonan mie (*noodle*) *bouchics*, *volau-vents*, *pie* dan lain-lain”

Menurut Faridah Anni (2008), *pastry* memiliki *job description* dan tanggung jawab yang harus mereka patuhi :

a. *Executive Chef*

- (a) Mengecek daftar pesanan barang ke gudang.
- (b) Mengatur dan mengawasi seluruh tugas-tugas kitchen.
- (c) Membuat anggaran tahunan.
- (d) Membuat rencana kerja tahunan.
- (e) Selalu menghadiri rapat antara kepala bagian lain\nya.
- (f) Menjaga *food cost standart*.
- (g) Mengawasi kegiatan *artist kitchen* dalam *menu buffet*.
- (h) Bersedia menjalankan tugas atau instruktur dari atasan

b. *Pastry Chef*

- (a) Merencanakan, mengatur dan mengawasi pekerjaan di dalam *pastry*.
- (b) Bertanggung jawab terhadap bahan makanan dan biaya bahan makanan.
- (c) Mengawasi *staff pastry* dalam pekerjaan akan penggunaan mesin secara efisien.
- (d) Bertanggung jawab pada semua persiapan dan pembuatan *pastry* serta *bakery*.

c. *Chef Baker*

- (a) Mempunyai kualifikasi yang baik dalam pembuatan roti dan bertanggung jawab untuk semua produk yang ia buat di *bakery section* dan dibantu oleh beberapa *baker*.
- (b) Berada dibawah pengawasan *pastry chef*.

d. *Chef de Partie*

- (a) Mengatur operasional *pastry* dan mendelegasikan beberapa pekerjaan kepada assistennya dan merupakan tulang punggung *pastry*.
- (b) Bertanggung jawab kepada *pastry chef*.

e. *Pastry Cook*

- (a) Menyiapkan dan memasak semua *dessert* dan *pastry* dan menyiapkan produk yang dipesan oleh *kitchen*.
- (b) *Glacier* mempersiapkan dan membuat semua jenis *ice cream* dan semua produk yang ada bahan dasarnya.
- (c) Pekerjaan *baker* adalah membantu *chef baker* didalam persiapan, pembuatan semua jenis *bread*, mie dan produk lain yang dibutuhkan oleh *kitchen*.

f. *Cook Helper*

- (a) Mempersiapkan bahan makanan yang akan diolah.
- (b) Membantu setiap bagian apabila dibutuhkan.

E. *Dessert*

Dessert merupakan hidangan penutup. Sebagai hidangan penutup *dessert* harus menyegarkan. Pada awalnya *dessert* disajikan dari buah-buahan segar tanpa pengolahan. *Dessert* adalah hidangan yang disajikan dengan berat 50-60 gr. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. *Dessert* umumnya dibagi menjadi 2 kelompok yaitu : *hot dessert* dan *cold dessert* (Hamidah, 2016:152).

Hidangan penutup panas disajikan dalam temperatur panas atau hangat. Termasuk dalam kelompok ini adalah *banana flambee, apple pie, souffle, dan cake*. Sedangkan hidangan penutup dingin disajikan secara dingin termasuk alat hidangnya harus dalam suhu dingin, termasuk dalam kelompok ini adalah *ice cream, pudding, buah-buahan, fruits cake, parfaits, dan mousses* (Hamidah, 2016:153).

Menurut Faridah, Anni (2008), macam-macam *dessert* sebagai berikut :

1. *Pastry*

Pastry merupakan hasil pangangan dari kombinasi atau campuran tepung terigu, cairan, dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacupada berbagai adonan (paste and dough) dan banyak lagi produk turunan nya. Pada umumnya, produk *pastry* bertekstur crispy dan adonan tidak kalis. Namun beberapa produk *pastry* membutuhkan adonan yang kalis saat diroll seperti *Danish Pastry, Croissant, Puff Pastry*.

Bahan yang digunakan untuk pembuatan *pastry* terdiri dari Bahan utama yaitu: tepung terigu, ragi, gula, lemak, telur, susu, dan garam. Bahan

tambahan seperti : aroma dan essens, kacang-kacangan, rempah-rempah, buah-buahan kering, manisan buah, liquor. Bahan-bahan lain untuk menambah cita rasa seperti : aneka keju, aneka selai, dan sebagainya.

Jenis produk *pastry* terdiri dari :

- 1) *Puff pastry*, merupakan *pastry* yang memiliki adonan tanpa ragi. Adonan *puff pastry* disusun oleh adonan dasar dan lemak *roll-in* (pelapis). Karakteristik umumnya mengacu ke komposisi dan metode produksi. *Puff pastry* seharusnya mengembang, memiliki kulit yang renyah, *crumb* yang lembut, aroma yang baik, dan biasanya kurang manis dibanding produk lainnya.
- 2) *Danish pastry*, dibuat dari adonan beragi dan lemak *roll-in* yang biasanya memiliki *topping* atau isi yang manis. Karakteristik *danish* yang baik adalah : setiap lapisan harus menghasilkan sel yang baik, lapisan *crumb* harus jelas atau tegas tetapi tidak terpisah satu sama lain, jika kulit dilapisi *icing* atau *fondant* seharusnya tidak terpisah satu sama lain, kulit berwarna keemasan.
- 3) *Croissant*, pada dasarnya hampir sama dengan adonan *danish* namun *danish* lebih banyak menggunakan gula dan telur sehingga rasanya lebih manis dan lebih empuk.
- 4) *Strudel & Phyllo*, merupakan adonan yang sangat tipis dan halus sehingga harus diperlakukan dengan hati-hati.

- 5) *Short paste* atau *Short dough*, adalah produk yang menggunakan kandungan lemak yang tinggi dan dapat ditambah bahan pengembang kue.
- 6) *Choux paste*, sering juga disebut kue sus yang didefinisikan sebagai kue yang bertekstur lembut dan kosong bagian dalamnya, sehingga dapat diisi pastry cream dengan aneka rasa.

2. *Cake*

Cake merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak. *Cake* yang baik adalah *cake* yang mempunyai penampilan menarik dengan rasa yang enak. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* dapat dibedakan atas :

- 1) Bahan utama yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, dan lemak.
- 2) Bahan tambahan diantaranya susu, garam, air, bahan pengembang, emulsifier.
- 3) Bahan pengisi seperti buah-buahan, rempah-rempah, kacang-kacangan, dan sebagainya.

Menurut jenisnya, *cake* dibedakan atas :

- 1) *Batter type cake* atau *pound cake (convensional cake)*, jenis *butter cake* tradisional Inggris. Komposisinya tergantung dari telur, tepung, dan susu untuk membentuk struktur dan agak banyak presentase lemaknya, sedangkan volume yang diperoleh dari penggunaan *baking powder*.

- 2) *Foam type cake (sponge cake)*, prinsipnya tergantung dari pengembangan dan denaturasi dari protein telur untuk menghasilkan struktur *cake* dan volume akhir *cake*.
- 3) *Chiffon type cake*, merupakan kombinasi dari *butter type cake* dengan *foam type cake*, *cake* yang sangat ringan dan halus teksturnya. *Cake* ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi, mentega nya pun diganti minyak.

3. *Pudding*

Pudding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus, dan membakar (*boiled, steamed, and baked*) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. *Pudding* dapat disajikan dalam berbagai kesempatan dengan berbagai variasi rasa, bentuk, dan tekstur. *Pudding* adalah jenis kue yang berasal dari adonan cair maupun setengah padat, yang dimasak dan kemudian dibekukan dalam cetakan berbagai ukuran.

Bahan yang dipakai untuk membuat *pudding* adalah : pati, gula, susu, santan, air, telur, *cream*, garam, buah-buahan, cokelat, mentega, pewarna makanan.

Tipe-tipe *pudding* meliputi :

- 1) *Steam pudding*, dibuat dengan menggunakan campuran bahan utama berupa telur, gula, susu, dan isian. Selain itu juga dapat digunakan roti dan berbagai jenis sereal sebagai bahan pengental. Semua bahan

dicampurkan menjadi satu, lalu ditempatkan pada sebuah wadah yang tertutup. Penutup wadah dapat berupa tutup langsung dari wadah tersebut, bisa juga menggunakan aluminium foil. Letakkan wadah berisi adonan tadi di dalam sebuah wadah yang lebih besar dan berisi air 2/3 dari sisi wadah adonan. Kedua wadah tersebut dimasukkan ke dalam *steamer* untuk dimasak selama beberapa waktu, hingga adonan padat.

- 2) *Baked pudding*, yaitu *pudding* yang dipanggang. Memiliki tekstur yang lebih padat dan menggunakan bahan yang lebih bervariasi. Yang membedakan *pudding* ini dengan jenis lainnya adalah teknik memasak yang digunakan, yaitu dengan memanggang *pudding* di dalam sebuah oven, ada yang langsung setelah dibuat adonannya, ada pula dengan dua cara yaitu mengukus atau *steam* terlebih dahulu, setelah itu dipanggang kembali.
- 3) *Boiled pudding*, sangat lazim dikalangan masyarakat terutama di Indonesia. *Boiled pudding* menggunakan bahan pengental berupa agar-agar dan dapat juga menggunakan tepung *custard* dan tepung *maizena*. Pengolahan *pudding* jenis ini adalah dengan merebus semua bahan yang digunakan, setelah itu baru dicetak, kemudian hanya didinginkan untuk menunggu hingga *pudding* membeku dan padat.
- 4) *Mousse*, adalah *pudding* termasuk unik dari semua jenis *pudding* yang ada. Keunikannya adalah *pudding* ini tidak melalui proses pemanasan atau tidak dimasak. Bahan utama untuk membuat *mousse* adalah *whipped cream*, putih telur, atau menggunakan gelatin. Bahan utama

tersebut dicampurkan dengan lelehan cokelat, buah-buahan yang sudah dalam bentuk *puree* atau bahan lain yang sudah dalam bentuk halus. *Mousse* memiliki rasa yang lembut dan halus, serta disimpan di lemari pendingin seperti *ice cream*.

4. *Frozen Dessert*

- 1) *Ice Cream*, termasuk makanan penutup dingin. Merupakan jenis makanan semi padat yang dibuat dengan cara pembekuan tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani maupun nabati, gula, dan dengan atau tanpa bahan makanan lain yang diizinkan. Proses pembuatan es krim ada tiga macam yaitu, pengolahan dingin, pengolahan panas, pengolahan campuran.
- 2) *Sorbets*, adalah adonan cair yang dibekukan melalui mesin es krim, terbuat dari bahan dasar sirup gula, anggur putih, liquer, atau jenis buah-buahan dengan atau tanpa penambahan fresh cream, dihidangkan baik sebagai makanan utama ataupun sebagai makanan penutup.
- 3) *Parfait*, adalah *light ice* dingin (membeku) tanpa susunan dan selalu dibuat satu macam aroma. *Parfait* dapat dibuat dalam sebuah cetakan silinder yang tinggi sebelum proses pendinginan atau dapat juga dibuat dalam cetakan yang berbeda-beda dan dihias dengan krim. Campuran *parfait* terdiri atas telur dan sirup gula, kemudain diaduk di tempat yang panas(ditim) dan selanjutnya didinginkan dengan cara mengocok secara konstan. Dapat ditambahkan krim dan aroma.