

## **BAB II**

### **LANDASAN TEORI**

#### **A. Hotel**

Menurut SK Menparpostel no.KM 37/PW.340/MPPT-86 dalam Suwithi, (2008) 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.

Sedangkan, menurut *The American Hotel And Motel Association (Ahma)* dalam Suwithi (2008) Hotel dapat didefinisikan sebagai sebuah bangunan yang dikelola secara komersial dengan memberikan fasilitas penginapan untuk umum dengan fasilitas pelayanan sebagai berikut: pelayan makan dan minum, pelayanan kamar, pelayanan barang bawaan, pencucian pakaian dan dapat menggunakan fasilitas/perabotan dan menikmati hiasan-hiasan yang ada didalamnya.

#### **B. Restoran**

Menurut Marsum (2005), restoran adalah salah satu tempat atau bangunan yang diorganisasi secara komersial, yang menyelenggarakan pelayanan dengan baik kepada semua tamunya baik berupa makan maupun minum. Restoran ada yang berada dalam suatu hotel, kantor maupun pabrik, dan banyak juga yang berdiri sendiri di luar bangunan itu.

Menurut Subakti (2014), Restoran merupakan salah satu sarana penyelenggaraan Industri Jasa Makanan atau sebagai bagian akomodasi pariwisata yang berperan dalam pemenuhan kebutuhan wisatawan atau pelanggan.

### ***C. F&B Product***

Menurut Rachman Arief (2005) menyebutkan bahwa *food and beverage Department* yaitu bagian yang bertugas mengolah, memproduksi, dan menyajikan makanan dan minuman untuk keperluan tamu hotel, baik dala kamar, *restoran* , *coffe shop*, *banquet* r(resepsi pertemuan), makanan karyawan dan sebagainya.

Menurut Sriani (2016) *food and beverage product* yaitu proses dimana makanan dan minuman di produksi atau dibuat sesuai dengan *standart recipe* dengan cita rasa dan sentuhan seni yang tinggi.

### ***D. Pastry***

Menurut Raharja (2016), "*patiseri*" merupakan salah satu pengetahuan dalam pengelolaan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. *Patiseri* berasal dari Bahasa Perancis yaitu "*patisserie*" yang artinya kedai pembuat kue-kue dan gula-gula. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari Tentang seluk beluk kue baik kue *continental*, *oriental* maupun kue nusantara mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebgai suatu ilmu dan seni dalam menglah dan menyajikan berbagai macam kue.

Pengertian pastry dalam buku 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”.

### ***E. Dessert***

Menurut Andrianti, A. Z., Lasmanawati, E., & Nurhayati, A. (2014). Hidangan Penutup (dessert) pada dasarnya merupakan hidangan yang disajikan pada makan malam (dinner), tetapi seiring perkembangan dunia kuliner, hidangan penutup (dessert) menjadi bagian yang tak terpisahkan dari courses menu pada saat breakfast, lunch maupun dinner.

Menurut Ekawatiningsih (2008), “hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, ada yang berasa asin atau kombinasinya”.

### ***F. Roll Cake***

*Roll cake* merupakan sejenis cake yang dibuat dari telur, terigu, gula, dicetak di loyang agak pipih sehingga menghasilkan lembaran cake tipis yang dioles bahan isian kemudian digulung. *Roll Cake* dikenal juga dengan nama “*Swiss Roll*”, sedangkan di Indonesia dikenal dengan nama “Bolu Gulung”. Kue jenis ini merupakan kue yang lazim dikonsumsi terutama pada acara-acara tertentu, selain karena bentuknya yang unik, rasanya juga tak kalah lezat karena umumnya

menggunakan banyak telur dan krim mentega (*butter cream*) beraneka rasa sebagai isiannya hal tersebut disampaikan oleh (Krisdianto 2014).

Menurut Pusparini (2020), Roll Cake merupakan kue bolu yang di panggang menggunakan loyang dangkal, diisi dengan selai atau krim mentega kemudian di gulung memiliki tekstur yang lembut dan gurih.

## **G. Bahan Baku Pembuatan Cake**

### **1. Tepung Terigu**

Menurut Suhardjito (2006), tepung merupakan salah satu dari dua bahan pembentuk susunan yang dipergunakan dalam produk - produk *bakery*. Sebagian besar tepung yang dipergunakan adalah tepung terigu, dengan kualitas yang bervariasi. Tepung yang dipergunakan untuk *bread* (roti) merupakan bagian yang sangat penting, di samping bahan baku lain, kerana perannya sebagai pembentuk gluten.

Menurut Ananto (2009), tepung terigu berfungsi sebagai pembangun tekstur kue. Bila menginginkan cake yang lembut, jangan terlalu banya menggunakan tepung. Tepung yang lazim untuk membuat cake adalah tepung terigu berprotein rendah atau sedang (misalnya terigu kunci atau segitiga biru).

### **2. Gula**

Menurut Suhardjito (2006), gula pasir yang beredar di pasar diperoleh dari tebu. Di beberapa negara dihasilkan dari bit gula. Gula pasir adalah 99.9% *sakorase*

murni. *Sakorase* adalah istilah untuk gula tebu atau bit gula yang telah dibersihkan.

Bila dilihat secara kimia, gula dibagi menjadi dua jenis :

- a. Gula sederhana, seperti *glucose* atau *dextrose*, *fructose* dan *galaktose*,
- b. Gula majemuk, seperti *sakarose*, *maltose*, *lactose*, dan lain – lain.

Menurut Ananto (2009), dalam pembuatan produk yang dipanggang, gula berfungsi sebagai pemberi warna kecokelatan sebagai efek dari *keramelisas*. karena itu jumlah pemakaiannya harus tepat supaya hasil akhir tidak terlalu pucat atau gosong, gula banyak macamnya, yaitu gula pasir, gula caster ( gula yang berbutir halus), gula bubuk, gula palem, gula jawa, tetapi yang banyak dipakai yaitu gula pasir.

### **3. Maizena**

Menurut Suhardjito (2006), maizena atau *cornflour* dibuat dari jagung, berwarna putih dan apabila dipegang terasa kering dan halus. Proses pembuatannya, buah jagung direndam dalam air dan ditambah dengan bahan kimia sulphur dioxide yang berfungsi untuk menghentikan *fermentasi* (peragian). Butir – butir jagung yang sudah lunak kemudian dihancurkan dan kemudian dimasukkan dalam tangkai air agar geramnya berpisah dan mengembang. Jagung yang sudah hancur tersebut digiling sampai lembut dan disaring dengan kain sutera agar kulit jagung dapat diambil dan dibuang. Setelah penyaringan maka akan diperoleh *starch* (pati) dengan kadar 100%. Tepung maizena akan mengental seperti gelatin apabila dicampur dan kemudian direbus dengan air pada suhu di atas 170°F. maizena

merupakan bahan pengental yang dapat dipergunakan untuk custard, blanchmanges, dan sebagainya.

#### **4. Telur**

Menurut Sutomo (2008), telur ayam merupakan jenis telur yang sering digunakan untuk membuat kue. Pilih telur yang masih baru, tidak retak, dan tidak ada kotoran yang menempel. Telur yang baru ditandai dengan putih telur yang masih kental dan kuning telur masih bulat utuh. Telur yang biasa digunakan dalam pembuatan cake adalah telur ayam ras. Fungsi telur dalam cake adalah membantu membentuk struktur, meningkatkan *volume*, menambah gizi, menambah rasa, meningkatkan warna, menambah keempukan.

Menurut Ananto (2009), telur adalah bahan utama dalam pembuatan *sponge cake*. Pemakaian jumlah kuning telur sangat mempengaruhi tekstur dan rasa *sponge cake*. bila menginginkan *sponge cake* yang lembut, gunakan lebih banyak kuning telur biasanya lebih gurih. Pilih telur yang segar, karena penggunaan telur yang kurang segar akan menyebabkan adonan sulit mengembang. Kuning telur juga berfungsi sebagai bahan penstabil (*emulsifer*), karena itu sebabnya untuk *cake* yang menggunakan banyak kuning telur pemakaian *emulsifer* sangat diminimalkan bahan dapat ditiadakan.

#### **5. Cake Emulsifer**

Menurut Tyana (2013), *cake emulsifier* adalah salah satu bahan tambahan pada pembuatan cake sebagai pengemulsi adonan. Adonan yang 18 ditambah dengan *cake emulsifier* ini akan menjadi lebih stabil, mudah mengembang,

tercampur dengan sangat rata, membuat adonan lebih kental, sehingga tidak mudah berubah karena pengaruh lingkungan seperti adonan turun atau amblek. *Cake emulsifier* yang biasa digunakan dalam pembuatan cake dikenal dengan nama *TBM, ovalet, SP* dan *VX*.

Menurut Ananto (2009), secara umum *cake emulsifer* berarti bahan penstabil adonan. Karena cake dibuat dari aneka bahan, yaitu bahan cair (telur), padat (gula, tepung), lemak (bisa padat, bisa cair), maka diperlukan bahan penstabil agar seluruh bahan dapat tercampur dan menyatu. Dalam pengertian awam *cake emulsifer* dikenal dengan nama atau merek dagang *TBM, SP, OVALET, SPONGE 28, QUICK 75*, dan lain-lain. Pemakaian *cake emulsifer* dapat menghemat pemakaian jumlah telur, namun harus hati-hati karena pemakaian yang berlebihan akan meninggalkan rasa yang kurang enak. Sebenarnya tanpa bahan ini pun kita dapat membuat sebuah cake yang lembut, karena kuning telur sudah berfungsi sebagai *cake emulsifer* alami.

## **H. Peralatan Pembuatan Roll Cake**

### **1. Timbangan**

Menurut Sutomo (2008), Penggunaan timbangan digital lebih disarankan karena lebih akurat. Sehingga pada pembuatan roll cake timbangan yang digunakan yaitu timbangan digital agar penimbangan bahan dapat dilakukan secara akurat. Timbangan digital umumnya menggunakan arus lemah dan indikatornya berupa angka digital pada layar bacaan dan menggunakan satuan gram. Syarat timbangan yang masih dalam keadaan baik yaitu tingkat ketelitiannya tepat.

Menurut Ananto (2009), pembuatan sponge cake sangat membutuhkan pengukuran yang akurat, kerana salah mengukur bahan dapat menyebabkan kegagalan secara menyeluruh pada kue yang dibuat. Sedapat mungkin belilah timbangan digital kerana keakuratannya lebih tinggi.

## **2. Mixer**

Menurut Sutomo (2008), bahan mixer yang paling baik terbuat dari stainless steel kerana mudah dibersihkan, tidak berkarat, dan tidak menyebabkan bau. Pada pembuatan roll cake, jenis mixer yang digunakan yaitu menggunakan mixer rumah tangga yang mampu mengocok hingga 8 butir telur utuh. Hal ini dikarenakan pembuatan roll cake disesuaikan dengan resep dan masih sebatas pada penelitian sehingga tidak memerlukan mixer berkapasitas besar.

Menurut Ananto (2009), untuk pemula bisa saja menggunakan mixer listrik skala rumah tangga. Namun bila usaha mulai berkembang dan pesanan semakin banyak sebaiknya kita memiliki mixer yang berkapasitas lebih besar/ *heavy duty*. bila kita tetap menggunakan mixer kecil, usahakan mempunyai paling tidak dua buah. Ini sangat berguna bila kita harus membuat beberapa adonan sekaligus, misalnya mengocok putih telur terpisah.

## **3. Spatula**

Menurut Sutomo (2008), spatula digunakan untuk mengumpulkan sisa-sisa adonan. Sifatnya yang lentur membuatnya mudah mengeruk adonan hingga ke dasar mangkuk untuk menghindari tertinggalnya adonan di dasar mangkuk, dan

membersihkan mangkuk dari sisa adonan hingga licin bersih. Dalam memilih spatula, pilih spatula yang lentur tapi kuat dan tidak mudah patah, tangkainya panjang dan pipih, terbuat dari kayu atau plastik, yang lentur memudahkan untuk digunakan sesuai dengan bentuk mangkuk. Fungsi spatula dalam pembuatan roll cake adalah untuk mengaduk, mengontrol atau mempengaruhi adonan yang telah dibuat hingga adonan benar-benar tercampur yaitu ketika mencampur margarin cair pada adonan roll cake yang sudah homogen.

Menurut Ananto (2009), spatula plastik/ karet/ silicon berguna untuk membersihkan sisa adonan dari mangkuk. Sedangkan yang terbuat dari *stainless steel* dipakai untuk mengoles *butter cream*.

#### **4. Loyang**

Dalam pembuatan roll cake menggunakan loyang datar untuk mencetak adonan roll cake. Ukuran loyang yang digunakan adalah loyang datar berbentuk persegi empat dengan panjang 22x22x2 cm yang disampaikan oleh, (Mudjajanto et al. 2004).

Menurut Ananto (2009), untuk pemula belilah loyang dengan bentuk dasar yaitu persegi dan bulat, ketinggiannya bisa bervariasi tergantung kebutuhan. Misalnya untuk membuat bolu gulung diperlukan loyang pendek karena bila menggunakan loyang tinggi kue akan kering pinggirnya sehingga akan patah bila digulung.

#### **5. Kertas Roti**

Menurut Fatmah (2011), Pada pembuatan cake, akan lebih baik jika dasar loyang dialasi dengan kertas roti setelah diolesi margarin untuk memastikan dasar

cake mulus dan rata. Kertas roti berwarna abu – abu buram Bahalwan, Kertas roti digunakan untuk alas loyang agar cake mudah diambil dan digunakan untuk membungkus roll cake setelah digulung

Menurut Ananto (2009), sangat diperlukan untuk melapisi dasar loyang cake, dan untuk memudahkan mengeluarkan cake dari loyang.

### **I. Proses Pembuatan Roll Cake**

Menurut Tuwendi (2016), proses pembuatan *roll cake* yaitu :

Bahan A :

8 btr kuning telur

3 btr telur

110 gr gula halus

Bahan B :

90 gr tepung terigu

10 gr susu bubuk *full cream*

1 gr *baking powder*

Bahan C :

130 gr *creamery butter*

25 gr *hollmann butter*

1 gr garam

20 gr susu kental manis

Bahan D :

$\frac{1}{4}$  sdt *Toffieco vanilla flv*

Bahan E :

20 gr terigu

10 gr maizena

55 gr gula pasir

1 g garam

1 btr kuning telur

210 g susu segar

2 sdm *Toffieco BF*

1 loyang persegi 28x28 cm, tinggi 4 cm, dipoles mentega dialasi kertas

**Cara membuat :**

1. Bahan A dikocok dengan *medium high speed* 5-7 menit
2. Tuang adonan ke dalam baskom, masukkan bahan B, aduk rata
3. Masukkan bahan C panas – panas sambil diaduk, beri bahan D, aduk rata dengan spatula. Masukkan ke dalam loyang
4. Panggang dengan suhu oven api diatas 180° C, api bawah 200° C 20-22 menit
5. Setelah matang dipoles dengan bahan E panas – panas, lalu gulung

## **J. Teknik dalam pembuatan *roll cake***

### **1. Seleksi Bahan**

Menurut Wahyuni (2013), Seleksi bahan merupakan suatu cara dalam pemilihan bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan roll cake. Seleksi bahan dalam pembuatan roll cake dilakukan dengan cara memilih bahan yang berkualitas baik. Bahan yang memiliki kualitas baik dan sesuai digunakan dalam membuat roll cakediantaranya yaitu tepung terigu yang memiliki kandungan protein rendah dengan kadar protein 8%-9%. Tepung yang digunakan sesuai dengan SNI 3751:2009. tepung terigu sebagai bahan makanan yang memiliki warna putih khas terigu, bentuk serbuk dan bau normal(bebas dari bau asing) serta bebas dari benda asing.

### **2. Penimbangan Bahan**

Menurut Wahyuni (2013), dalam hal ini, penimbangan bahan merupakan proses yang dilakukan dalam menimbang agar bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roll cake dapat sesuai dengan takaran resep yang digunakan. Semua bahan yang telah diseleksi ditimbang sesuai dengan formulanya. Penimbangan bertujuan untuk mengantisipasi adanya kekurangan maupun kelebihan pada jumlah penggunaan bahan dalam pembuatan roll cake. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roll cakeditimbang menggunakan timbangan digital. Menurut Sutomo (2008), Penggunaan timbangan digital lebih disarankan karena lebih akurat.

### **3. Pencampuran Bahan**

Menurut Wahyuni (2013), pencampuran bahan adalah cara mencampurkan bahan dengan komposisi tertentu untuk didapatkan campuran yang homogen.

Pencampuran bahan dilakukan dengan mencampur bahan-bahan roll cake menjadi satu adonan yaitu dengan cara pertama mencampur telur dan gula kastor hingga mengembang lalu tambahkan ovalet dan aduk hingga putih kental. Pencampuran bahan dilakukan dengan menggunakan mixer atau pengaduk adonan. Kecepatan mixer yang digunakan yaitu menggunakan speedtinggi. Setelah itu masukkan tepung terigu, tepung maizena, dan vanili yang telah dicampur menjadi satu aduk rata, lalu tuang margarincair, aduk lagi hingga rata. Pada tahap ini kecepatan mixer yang digunakan yaitu menggunakan speedrendah. Pencampuran bahan dilakukan dengan menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi dan kecepatan rendah. Pencampuran bahan bertujuan untuk mencampurkan bahan-bahan roll cake menjadi satu adonan yang tercampur rata atau homogen

Menurut fatmawati (2019), terdapat 2 metode pencampuran bahan yaitu :

**a. *Sugar Batter Method/ Creaming Method***

Adalah metode pembuatan cake dengan cara mengocok lemak dengan gula terlebih dahulu. Cara ini biasa digunakan untuk membuat cake dengan komposisi lemak dan gula yang lebih banyak dibandingkan jumlah tepung yang digunakan. Contohnya pada Lapis Legit dan *English Fruit Cake*. Agar hasilnya maksimal, pengocokan gula dengan lemak (bisa berupa margarin atau mentega) dilakukan sampai gula benar-benar larut dan adonan mengembang.

Tahap ini memberikan udara ke dalam adonan (aerasi) sehingga volume cake akan lebih tinggi dengan tekstur yang ringan. Telur juga dimasukkan satu per satu (sedikit demi sedikit) agar adonan tidak pecah dan menggumpal/ curdling. Terakhir, masukkan tepung dan bahan tambahan lainnya, seperti buah-buahan.

#### ***b. All in/ Blending Method***

Seperti namanya, *all in method* merupakan cara pembuatan kue yang paling mudah dan cepat. Seluruh bahan seperti lemak, gula, tepung, dan telur digabung dalam satu wadah, lalu dimikser sampai semua tercampur rata dan lembut. Karena waktu pengadukan tidak terlalu lama, Baking Lovers memerlukan bahan pengembang untuk memaksimalkan volume cake, seperti baking powder atau soda kue, *Cupcake* adalah kue yang paling sering dibuat menggunakan metode *all in*.

#### **4. Pencetakan Adonan**

Menurut Wahyuni (2013), roll Cake Pencetakan adonan roll cake dilakukan dengan cara dasar loyang dialasi dengan kertas roti setelah itu diolesi margarin. Tuangkan adonan roll cake yang sudah homogen ke dalam loyang setinggi 1 cm, agar didapat hasil cake yang tipis dan mudah digulung.

#### **5. Pemanggangan Adonan Roll Cake**

Pemanggangan adonan dilakukan menggunakan oven gas dengan suhu pembakaran  $\pm 175^{\circ}\text{C}$  selama 15 menit, karena adonan sangat tipis. Bila terlalu lama roll cake akan gosong dan pecah saat digulung karena kering, sebaliknya bila 25 suhunya kurang, menyebabkan kulit roll cake kurang kering sehingga ketika digulung akan mengelupas. Dalam cake seluruh pengaruh pengembangan diperoleh dari udara yang terbungkus putih telur selama pengocokan. Putih telur juga berperan dalam pembentukan cita rasa dan warna cake. Sedangkan kuning telur berfungsi sebagai pengemulsi dan pengempuk struktur cake. Faktor yang mempengaruhi keberhasilan produk cakedititik beratkan pada kemampuan pembentukan matrik protein, penyerapan dan pengikatan, pengemulsi dan pembentukan busa dari bahan yang ada dalam formula yang selanjutnya akan

terjadi ekspansi gas dalam adonan selama pemanggangan. Untuk itu, beberapa penambahan bahan yang mempunyai kemampuan tersebut diketahui dapat meningkatkan mutu cake yang dihasilkan (Subagio 2003).

#### **6. Penggulungan Adonan Roll Cake**

Penggulungan adonan dilakukan dengan penambahan bahan perekat seperti jam, selai, atau butter cream. Roll cake digulung pada saat uap panasnya hilang. Karena bila cake masih panas maka bahan perekat akan masuk ke dalam cake sehingga ketika dipotong kurang menarik. Setelah digulung, bungkus gulungan roll cake dengan kertas roti, kemudian disimpan selama 30-60 menit di dalam lemari pendingin agar mendapatkan hasil potongan yang bagus (Krisdianto 2014).

#### **7. Menghias *roll cake* / *topping***

Menurut Sufiat (2018), menghias cake merupakan suatu seni yang sengaja dilakukan agar cake tersebut memiliki penampilan yang menarik sehingga disukai oleh konsumen.