

# METODE PENGOLAHAN TIRAMISU *ALMOND* CAKE SEBAGAI VARIAN MENU DI HOTEL NEW SAPHIR YOGYAKARTA

Indi Winnadiawanda Putri<sup>1</sup>, Heni Widyaningsih<sup>2</sup>, T. Prasetyo Hadi Atmoko<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Akademi Pariwisata Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia, email: winnadiawanda@gmail.com

<sup>2</sup>Akademi Pariwisata Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia, email: heni.widya08@gmail.com

<sup>3</sup>Akademi Pariwisata Yogyakarta, Yogyakarta, Indonesia, email: email:prasplg@gmail.com

## ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini untuk mengevaluasi proses pembuatan tiramisu almond cake sebagai varian menu di Hotel New Saphir Yogyakarta. Penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif, dengan pengumpulan data melalui observasi, dokumentasi, dan studi pustaka. Analisis data dilakukan dengan mengkaji proses pembuatan dan penyajian tiramisu almond cake. Berdasarkan hasil penelitian, pembuatan tiramisu *almond cake* di Hotel New Saphir menggunakan adonan *base sponge cake*. Proses *sponge method* diawali dengan menyiapkan alat dan bahan. Pembuatan *tiramisu almond cake* diawali dengan membuat *sponge cake* yaitu mencampur gula, telur dan *ovellet* hingga mengembang dan pucat. Campurkan bahan kering (terigu, susu bubuk) dengan *speed mixer* yang rendah, kemudian masukan *margarin* yang sudah di lelehkan lalu aduk rata dengan spatula. Dilanjutkan dengan pembuatan *cream tiramisu* kemudian penyusunan menjadi *tiramisu almond cake*. *Tiramisu almond cake* di hotel New Saphir disajikan dengan menggunakan *sprinkle mutiara, chocochips, chocolate decorating, strawberry, chocochip, daun mint* agar penampilannya menjadi lebih cantik dan menarik.

**Kata kunci:** Metode, Pengolahan Tiramisu Almond Cake, Varian Menu.

## ABSTRACT

*The purpose of this study is to evaluate the process of making tiramisu almond cake as a menu variant at the New Saphir Hotel Yogyakarta. This study uses a qualitative descriptive method, with data collection through observation, documentation, and literature studies. Data analysis was carried out by examining the process of making and serving tiramisu almond cake. Based on the results of the study, the making of tiramisu almond cake at the New Saphir Hotel uses sponge cake base dough. The sponge method process begins with preparing tools and materials. Making tiramisu almond cake begins by making a sponge cake, which is mixing sugar, eggs and ovellets until fluffy and pale. Mix dry ingredients (flour, milk powder) with a low speed mixer, then add the melted margarine and mix well with a spatula. Followed by making cream tiramisu then the preparation into tiramisu almond cake. Tiramisu almond cake at New Saphir hotel is served using pearl sprinkles, chocochips, chocolate decorating, strawberries, chocochips, mint leaves to make the appearance more beautiful and attractive.*

**Keywords:** Method, Tiramisu Almond Cake Processing, Menu Variants

## PENDAHULUAN

Perkembangan dunia kuliner Indonesia khususnya industri *pastry* mengalami pertumbuhan yang

signifikan. Hal ini dapat terlihat dari perubahan *tren* semakin banyaknya masyarakat Indonesia yang mengonsumsi roti setiap harinya.

Sebagai industri yang sedang berkembang, pastry merupakan salah satu bidang *food and beverage* yang proses pembuatan produknya memerlukan tingkat kreativitas yang tinggi. Produk *pastry* tidak hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga memperhatikan seni dan kreativitas dari penampilan makanan tersebut agar menarik dan dapat dinikmati oleh orang yang mengonsumsinya.

Dunia kuliner *pastry* dan *bakery* di Indonesia berkembang sangat pesat, terbukti muncul banyaknya varian makanan baru, dan variasi makanan dengan tambahan inovasi baru yang menjadi *trend*. *Trend pastry* yang terus berkembang, memunculkan produk-produk *pastry* yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik serta menarik perhatian. Salah satu dari produk *pastry* yang sedang digemari masyarakat adalah cake tiramisu.

Tiramisu adalah makanan penutup yang berasal dari Italia. Tiramisu dibuat dari biskuit panjang atau yang disebut *lady finger* yang dicelupkan ke dalam kopi lalu dilapisi dengan cream yang terbuat dari telur, gula dan keju *mascarpone* yang diberi sentuhan akhir dengan taburan *cocoa powder*. Seiring dengan perkembangan zaman, resep orisinal tersebut telah banyak inovasi serta beradaptasi menjadi berbagai macam jenis kue, seperti cake tiramisu yang terbuat dari beberapa lapis *sponge cake*. Kue tersebut terbuat dari tepung terigu dan diolah dengan cara dipanggang dan tidak lagi menggunakan *ladyfinger*.

Hotel New Saphir Yogyakarta merupakan salah satu hotel yang mengembangkan produk *pastry & bakery*. Menu varian yang ada di hotel New Saphir Yogyakarta yaitu tiramisu almond cake yang terbuat dari beberapa lapis *sponge cake* yang diberi tambahan tepung almond dan diolah dengan cara dipanggang. Almond *ground* atau bubuk kacang almond merupakan salah satu jenis olahan produk almond yang merupakan jenis kacang-kacangan yang

dihasilkan oleh pohon *Prunus dulcis* yang memiliki banyak kandungan nutrisi seperti protein, karbohidrat, serat, magnesium, fosfor, kalium, dan vitamin E. Kacang ini juga kaya akan kandungan lemak sehat dan antioksidan yang sangat baik dan bermanfaat bagi tubuh. Penggunaan almond *ground* atau bubuk kacang almond pada pembuatan roti dan kue kering sangatlah umum digunakan karena selain dapat menambah nilai gizi yang terkandung di dalamnya juga dapat menambah rasa yang menjadi ciri khas dari almond tersebut sehingga sangat cocok sebagai bahan tambahan dalam pembuatan cake.

Cake tiramisu memiliki cita rasa manis, pahit kopi, bertekstur lembut, padat dan berlayer yang dibuat dengan bahan dasar campuran telur, gula, tepung, margarin, susu, pengembang dan juga ditambah dengan bahan tambahan almond *ground* (tepung almond). Tiramisu almond cake di hotel New Saphir Yogyakarta dibuat untuk menambah inovasi dan menampilkan ciri khas pada *cake* tersebut. Dari uraian di atas dapat ditarik rumusan masalah bagaimana metode pengolahan tiramisu almond cake sebagai varian menu di Hotel New Saphir Yogyakarta?

## KAJIAN LITERATUR

*Pastry and bakery* merupakan *section* yang termasuk dalam *food and beverage* produk departemen. Departemen tersebut merupakan salah satu departemen yang dibutuhkan untuk menjalankan usaha perhotelan agar berjalan lancar. Menurut Subagjo (2007:4) *pastry* merupakan bagian dari *Food and Beverage Product* yang mempunyai tugas dan tanggung jawab terhadap pembuatan dan penyediaan berbagai macam makanan penutup, makanan pengiring, kue, dan roti. *Pastry* menurut Sudewi dan Patriasih (2005) ialah adonan yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan atau berlembaran. *Bakery* adalah jenis

makanan dari beberapa kombinasi bahan yang biasanya mengandung lemak dan melalui tahap fermentasi. Menurut Syarbini (2016) *pastry* berhubungan dengan berbagai jenis kue atau rototian (*bread*), dan juga merupakan makanan yang terbuat dari adonan cair atau lunak (*batter*).

Berdasarkan beberapa pendapat di atas dapat disimpulkan bahwa *pastry* adalah istilah yang digunakan untuk pengelompokan kue atau menyebut adonan kulit untuk membuat kue-kue tersebut seperti *puff pastry*, *danish pastry*, *croissant*, dan *choux pastry*. Sedangkan menurut Syarbini (2013) *bakery* adalah istilah yang digunakan untuk kelompok kue seperti *sour bread*, *baguette*, *sweet bread*, dan merupakan roti dan *cake*, yang diproduksi sebagai hidangan penutup (*dessert*), *pastry corner*, untuk keperluan sarapan pagi (*breakfast*), *coffee break*, *lunch*, *dinner*, maupun untuk hidangan *complimentary* (kue ulang tahun).

Menurut Faridah, dkk (2008:299) *Cake* merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu dengan bahan tambahan garam, bahan pengembang, *shortening*, susu dan bahan penambah aroma yang nantinya dapat menghasilkan *cake* bertekstur empuk, dengan warna menarik dan aroma yang enak. Di setiap negara, *cake* memiliki beberapa istilah seperti *Gateaux* dan *Torten*. *Gateaux* merupakan istilah yang berasal dari Prancis, digunakan untuk jenis *cake* yang kaya akan buah-buahan. Menurut megawati, dkk (2013:22) *gateaux* adalah kue yang terbuat dari bahan dasar *butter spong* atau disebut dengan *layer cake*. Sedangkan *torten* adalah istilah *cake* yang digunakan di Jerman yang artinya kue lapis, disajikan dengan cara disusun, serta dilapisi dengan segala macam *filling* dan *overing* serta berbagai macam bahan topping. *Cake* adalah makanan manis (*sweet goods*), yang merupakan salah satu produk jenis varian *bakery*. Menurut Gisslen

(2013:377) *cake* adalah semua produk kue panggang yang manis, kaya akan gula dan lemak. *Cake* sering disajikan untuk memperingati hari bersejarah dalam kehidupan manusia, seperti hari kelahiran, perkawinan, masa liburan dan bahkan masih banyak lagi.

*Cake* memiliki berbagai macam bentuk dengan dihiasi (*icing*) yang terbuat dari *whipped cream* (krim susu sapi), mentega putih atau coklat ataupun fondan. *Cake* memiliki beberapa proses pengolahan yaitu dengan cara dipanggang menggunakan oven atau dengan cara dikukus. Dalam penyajiannya *cake* biasanya berbentuk *slice* (potongan) atau juga utuh sesuai cetakan *cake* yang berbentuk bulat atau persegi.

Menurut Lestari (2017:103) *cake* berdasarkan penggunaan *shortening* (margarin), dapat dibedakan menjadi 3 jenis yaitu 1) *Butter type cake /pound cake/convensional cake*. *Butter cake* diawali dengan pengocokan mentega dan gula hingga pucat, kemudian masukkan telur satu persatu sambil terus dikocok. Dalam proses pengadukan, mencampur bahan digunakan teknik mengaduk dari bawah ke atas agar adonan lebih cepat tercampur rata. Putih telur dikocok pada saat sebelum terigu bagian terakhir masuk ke adonan supaya adonan tidak sempat mencair. 2) *Foam type cake* atau *sponge cake*. *Sponge cake* adalah jenis *cake* yang sangat populer karena relatif mudah dibuat. Bahan utama yang diperlukan yaitu gula, telur dan terigu. 3) *Chiffon type cake*, merupakan kombinasi dari *butter cake* dan *foam type cake*. *Cake* ini sangat ringan dan halus teksturnya. *Cake* ini mengandalkan putih telur yang dikocok kaku agar adonan mengembang tinggi, penggunaan mentega diganti dengan minyak.

Metode pengolahan dalam pembuatan *cake* merupakan proses penting yang akan menentukan bagaimana hasil akhir dari *cake* tersebut. Menurut Setyawati (2017:36) metode pengolahan *cake* terdapat

beberapa cara, yaitu 1) *Butter cake/ pound cake*, terapat 4 macam metode pencampuran pada *pound cake* yaitu: a) *Sugar butter method* (metode adonan gula). Tahapan dalam *Sugar butter method* yaitu: lemak dan gula dikocok hingga lembut dan kaku serta membentuk *cream*, masukan kuning telur satu persatu sambil dikocok hingga kecepatan tinggi hingga halus, lembut serta ringan, masukan tepung ke dalam adonan dan bahan campuran bubuk lainnya, aduk dengan sendok karet atau plastik yang besar, tambahkan susu cair ke dalam adonan lalu aduk hingga semua tercampur rata menggunakan sendok karet atau plastik yang besar. b) *Flour butter method* (metode adonan tepung), tahapan dalam *flour butter method* yaitu: pengocokan lemak hingga berbentuk krim, masukan tepung secara bertahap, kocok hingga tercampur rata dan lembut, untuk sebagian gula dan telur dikocok tersendiri hingga mengembang, berbuih dan kaku. Dari kedua bahan yang sudah dikocok tersebut kemudian dicampur, dan dikocok kembali, dilakukan di atas air hangat, sebagian gula dilarutkan dengan susu, dan dicampurkan. c) *Blending Method* (metode pengadukan), tahapan dalam *blending method* yaitu: lemak diemulsikan bersama tepung, *baking powder* dan garam dikocok semuanya hingga tercapai suatu kelembutan yang ringan dan halus, masukan telur, diaduk sampai rata dan lembut. Apabila menggunakan cairan, masukan paling akhir, dicampur bersama-sama kemudian masukan pada campuran adonan. d) *All in method* (metode proses menyeluruh). Tahapan dalam *All in method* yaitu dengan cara semua bahan dikocok secara bersamaan. 2) *Foam cake/ Sponge cake*, merupakan cara pencampuran dengan menggunakan metode *Foam cake/ Sponge cake* yaitu lelehkan mentega diatas api hingga mencair kemudian dinginkan, pengocokan telur dan gula hingga putih kaku, masukan tepung secara bertahap, masukan mentega cair. 3)

*Chiffon cake*, cara pencampuran dengan menggunakan metode *Chiffon cake* yaitu pemisahan putih telur dan kuning, untuk putih telur dikocok dengan gula hingga mengembang dan kaku, pada wadah lain kuning telur dikocok dengan gula, masukan tepung, lemak yang telah dicairkan, campurkan hingga rata, gabungkan adonan putih telur dan kuning hingga tercampur rata secara perlahan. 4) *Sponge cake*, adalah jenis *cake* yang memiliki tekstur yang sangat ringan dan lembut. Biasanya *sponge cake* hanya terbuat dari tiga campuran bahan, yaitu terigu, telur, dan gula. *Sponge cake* sendiri merupakan salah satu jenis kue yang termasuk ke dalam kategori “*foam cake*”, yaitu kue yang dibuat tanpa menggunakan bahan lemak atau hanya menggunakan sedikit sekali bahan lemak, seperti mentega, minyak, atau *shortening untuk memperkaya rasa*. Menurut Sutedja dan Anita (2015) pembuatan *sponge cake* adalah mencampur bahan menjadi adonan cair dan merangkap udara untuk membentuk *foam* yang akan mengembang selama pemanggangan.

Proses dalam pembuatan *sponge cake*, telur yang digunakan dikocok hingga teksturnya ringan, agar *sponge cake* mendapatkan tekstur lembut khas. Udara yang terperangkap di dalam telur yang dikocok tersebut akan berfungsi sebagai ragi. Dalam proses pemanggangan, udara yang terperangkap akan mengembang membantu meningkatkan *volume* adonan *sponge cake*.

*Sponge cake* umumnya hanya mengandalkan kocokkan udara dan telur sebagai bahan pengembangnya, namun terdapat banyak sekali jenis *sponge cake* yang masing-masing memiliki karakteristik tersendiri. Seperti *sponge cake* yang menggunakan bahan tambahan pengembang seperti *baking soda* atau *baking powder* untuk mendapatkan *volume sponge cake* yang lebih besar, sehingga adonan lebih dapat memproduksi CO<sub>2</sub> lebih banyak membantu meningkatkan

*volume sponge cake*, dan juga akan memberi efek tekstur yang lebih ringan dan lembut.

*Tiramisu* adalah *dessert* khas Italia dengan cita rasa kopi serta taburan bubuk kakao di atasnya. Hidangan ini memiliki paduan rasa yang lembut, sedikit pahit dari kopi, dan manis dari krim keju. *Tiramisu* memiliki arti “*pick me up*” atau “jemput aku” seolah mengundang orang untuk mengambil dan mencicipinya. *Tiramisu* merupakan hidangan *dessert* yang cara mengonsumsinya menggunakan sendok atau hidangan “*al cucchiaino*” yang berarti “sendok”.

*Tiramisu* pertama kali dikenal dan berkembang di kota Treviso Italia pada tahun 1960. *Tiramisu* pada awalnya merupakan hidangan yang dibuat untuk menyambut kedatangan bangsawan Cosimo de Medicici III. Pada awalnya *tiramisu* disebut “*zuppa de ducca*” yang memiliki arti sup bangsawan. Sebutan sup karena bentuknya yang encer terbuat dari *mascarpone cheese* yang dicampur dengan *double cream* lalu dilapisi dengan biskuit yang dicelup kedalam kopi. Para bangsawan dari Italia kemudian membawa *zuppa del duca* ke Florencia, yang kini disebut *tiramisu* karena berhubungan dengan dialek “*Veneto*” yang berarti “angkat saya”. Resep *tiramisu* pertama kali muncul menggunakan bahan dasar kue *lady finger* yang dibasahi dengan kopi *espresso*, dan krim keju yang manis. Resep tersebut saat ini dikenal dengan resep *tiramisu* klasik. *Dessert* ini memiliki karakteristik yang lembut dan rasa yang lezat sehingga *dessert* ini menjadi terkenal dan banyak digemari (Ismayani, 2014).

Menurut Chan (2012:37), Pada awal perkembangannya *tiramisu* memiliki bahan penyusun asli yang terdiri dari *lady finger* yang direndam di dalam cairan kopi, keju *mascarpone*, dan ditaburi dengan coklat bubuk. Saat ini telah banyak inovasi menjadi berbagai macam varian *tiramisu* yang banyak ditemui di zaman sekarang. *Tiramisu* mengalami penyesuaian dan

perkembangan di masing-masing negara yang pada dasarnya masih menggunakan resep *tiramisu* klasik tapi sedikit berubah untuk menyesuaikan lidah konsumen. Di Indonesia *tiramisu* dibuat dengan bahan *sponge cake*, sehingga banyak orang yang menyebut *tiramisu* dengan sebutan *cake tiramisu*, karena bahan pembuatan *lady finger* jarang ditemukan, namun ciri khas dari *tiramisu* tidak dihilangkan seperti penggunaan keju *mascarpone* dan cairan kopi yang masih tetap digunakan. Ciri khas *tiramisu* adalah kandungan kopi yang terdapat dalam kue tersebut (Krisdianto, 2014:7).

*Cake tiramisu* merupakan inovasi resep *tiramisu* klasik yang muncul setelah mengalami penyesuaian. Pengolahan yang digunakan dalam hidangan *cake tiramisu* adalah dengan menyusunnya secara benar dan didinginkan dalam *refrigerator* sehingga bisa tercipta sebuah *cake tiramisu*. Menurut Chan, (2012:37), Susunan dalam pembuatan *cake tiramisu* adalah *sponge cake* yang telah dibuat dibasahi dengan sirop kopi, kemudian diberi lapisan keju *mascarpone* yang sudah dicampur dengan *whipped cream* di atasnya, pada tahap akhir ditaburi bubuk coklat diatas krim. Langkah ini bisa dilakukan secara berulang untuk mendapatkan lapisan yang cukup banyak dan menarik. Menurut Palupi & Esti (2015: 11), jika ingin disimpan dalam jangka waktu yang lama, *cake tiramisu* disimpan di dalam *refrigerator* atau *freezer*, agar krim tidak mudah meleleh sehingga susunannya tidak akan berubah.

Almond, atau dengan nama lain badam serta amandel adalah biji-bijian yang di hasilkan oleh pohon *Prunus delicias*, yang termasuk dalam sub keluarga *Prunoidae* dari keluarga *Rosaceae*. Menurut Nareswara (2016) kacang almond merupakan golongan kacang-kacangan yang mengandung serat pangan tak larut. Serat berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menurunkan kolesterol LDL (*low density lipoprotein*) dan meningkatkan

kolesterol HDL (*high density lipoprotein*).

Menurut Citra (2008), kacang almond merupakan sumber nutrisi antioksidan, antioksidan di dalam kacang almond berupa *flavonoids* yang bermanfaat pada saluran pencernaan serta sebagai anti inflamasi, antivirus, anti alergi, anti kanker, anti mutagenik, dan anti kolesterol. Kandungan serat di dalam kacang almond juga memiliki potensi sebagai *prebiotic*. Kacang almond juga mengandung protein dan mineral tertentu seperti magnesium dan kalsium juga kandungan vitamin E, vitamin B, serat, dan *phytosterols*, yang memiliki jumlah kolesterol yang rendah. Kacang almond baik untuk dikonsumsi bagi kesehatan tubuh. Vitamin B yang ada di dalam almond sangat baik untuk perawatan orang yang terkena kanker. Sedangkan menurut Nareswara (2016) kacang almond mengandung vitamin E, mangan, biotin, tembaga, fosfor, serat, protein, selenium, riboflavin, besi, magnesium, kalium, triptofan, kalsium, dan vitamin D. Selain itu, di dalam kacang almond terkandung 0,3gram lemak tidak jenuh per gramnya dan juga *flavonoids*.

Menu berasal dari bahasa Prancis *Le Menu* yang berarti daftar makanan yang disajikan kepada tamu di ruang makan, menu juga disebut *Bill of Fare* oleh orang Inggris. Menu menurut Syarbini (2013) adalah pedoman bagi yang menyiapkan hidangan, bahkan merupakan penuntun bagi mereka yang akan menikmatinya. Dari penjelasan di atas dapat disimpulkan menu merupakan berbagai daftar makanan dan minuman pada suatu tempat makan yang sudah tersusun secara sistematis dan siap untuk dilakukan penyajian dari berbagai jenis makanan *appetizer*, *main course* hingga *dessert*.

Menurut Palacio & Monica (2012) dalam pembuatan menu memiliki proses perencanaan untuk mengembangkan menu dan juga meluncurkan menu baru yang ditambahkan ke daftar cakupan layanan makanan. Menu baru merupakan salah

satu bagian dari strategi yang sering digunakan dalam bisnis. Tujuan dibuatnya inovasi menu baru tersebut agar dapat memberikan kepuasan pada pelanggan agar usaha tetap dapat bersaing demi kelangsungan usaha, mengingat perubahan selera konsumen yang begitu cepat.

Variasi Menurut Sukarmen (2013:66), adalah kemampuan dalam memberikan nilai lebih terhadap produknya yang dapat menciptakan manfaat bagi konsumen dalam menciptakan inovasi produk. Variasi menu merupakan varian makanan yang dibedakan berdasarkan resep masakan, cara pengolahan, bahan makanan, sampai pada jenis makanan dalam suatu hidangan.

#### **METODE PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif kualitatif (Sugiyono, 2013) untuk memberikan gambaran yang terperinci mengenai proses pengolahan dan penyajian tiramisu almond cake di Hotel New Saphir Yogyakarta. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu: 1) Observasi, pada metode ini penulis melakukan pengamatan secara langsung proses pembuatan tiramisu almond cake sehingga memperoleh data tahapan pembuatan tiramisu almond cake di Hotel New Saphir Yogyakarta. 2) Studi pustaka, Penulis mengumpulkan data-data yang diambil dari literatur buku, tesis, jurnal yang relevan dengan penelitian. 3) Dokumentasi, mengambil data dengan foto-foto yang berhubungan dengan metode pengolahan tiramisu almond cake.

#### **PEMBAHASAN**

Pengolahan tiramisu almond cake di Hotel New Saphir memiliki standar *recipe* yang berbeda dari lainnya. Resep tiramisu cake di New Saphir dapat dilihat di bawah ini:

**Tabel 1. Resep *Tiramissu Almond Cake***

<b>Base cake</b>	
<b>Nama bahan</b>	<b>Jumlah</b>
Tepung terigu	57 gram
Almond ground	40 gram
Baking powder	3 gram
Oralit	10 gram
Gula pasir	45 gram
Telur	3 butir
Margarin	25 gram
Fresh milk	13 ml
<b>Cream tiramisu</b>	
Whipped cream	150 ml
Keju mascarpone	300 gram
Gula halus	25 gram
<b>Pelengkap</b>	
Cocoa powder	5 gram
Coffee	5 gram

Sumber: New Shapir Hotel (2025)

Metode pengolahan *Tiramisu almond cake* di lakukan menjadi 3 proses yaitu pembuatan sponge cake sebagai basic dalam tiramisu cake, pembuatan cream tiramisu dan penyajian. Langkah-langkah yang digunakan untuk pengolahan *tiramisu almond cake* dengan metode *sponge cake* adalah sebagai berikut: 1) Menyiapkan bahan, bahan yang disiapkan yaitu 57 gram, tepung terigu, 3 gram baking powder, 40 gram almond ground, 10 gram ovalet, 25 gram mentega (cair), 13 ml fresh milk.



Sumber: dokumentasi penulis (2025)

Gambar 1. Penyiapan bahan

Berdasarkan foto atas persiapan bahan di lakukan terlebih dahulu untuk mempermudah dan mempercepat

proses kerja agar adonan yang dihasilkan tetap stabil dan tidak turun. 2) Pengocokan bahan, bahan yang dicampurkan dalam pengolahan base tiramisu cake adalah masukkan telur, gula, dan ovalet ke dalam *bowl* lalu diameter dengan kecepatan tinggi hingga mengembang sempurna.



Sumber: Dokumentasi Penulis (2025)

Gambar 2 Pencampuran Bahan

Mixer baha sampai warna terlihat pucat dan terlihat mengembang serta sedikit kaku, cara memastikan apakah adonan sudah mengembang dengan baik adalah dengan mengangkat sedikit adonan dengan menggunakan *spatula*, jika adonan sudah mengembang dengan baik maka adonan tidak akan mudah jatuh dari *spatula*



Sumber: dokumentasi penulis (2025)

Gambar 3 Bahan setelah di mixer

3) Pencampuran bahan kering, campur tepung terigu yang sudah diayak, *baking powder* dan juga *almond ground* yang sebelumnya sudah di campur menjadi satu.



Sumber: dokumentasi penulis (2025)

Gambar 4. Pencampuran bahan kering Setelah pencampuran bahan kering, selanjutnya yaitu melakukan proses pemberian warna kuning sedikit agar

warna adonan *marmer cake* menjadi lebih bagus dan lebih cantik ketika sudah di oven. Agar bisa tercampur rata, pemberian warna dilakukan dengan proses mixer. Selanjutnya yaitu pencampuran bahan cair, bahan cair yang digunakan di sini yaitu mentega yang sudah dilelehkan dan fresh milk.



Sumber : dokumentasi penulis (2023)

Gambar 5 Pencampuran bahan basah  
Pencampuran bahan cair, yaitu dengan memasukkan terlebih dahulu mentega yang sudah di lelehkan (suam-suam kuku) aduk dengan kecepatan rendah. Setelah itu tambahkan fresh milk aduk hingga rata. Peletakan adonan dan pembakaran adonan.



Sumber : dokumentasi penulis (2025)

Gambar 6. Peletakan adonan pada loyang

Setelah adonan sponge cake jadi selanjutnya letakkan adonan pada loyang yang sudah dialasi dengan kertas roti. Ratakan adonan pada loyang dengan spatula kemudian banting-banting agar tidak ada gelembung pada adonan.



Sumber : dokumentasi penulis (2025)

Gambar 7. Pembakaran adonan

Proses pengovenan dilakukan setelah adonan siap untuk dibakar dengan menggunakan alas loyang besar agar mudah mengambilnya. Suhu yang digunakan untuk membakar adonan yaitu 155°C selama 30 menit. Pada saat proses pengovenan adonan perlu di balik pada 15 menit pertama agar adonan sponge cake matang secara keseluruhan dan sempurna, sehingga tidak menimbulkan kegagalan dalam pengovenan, dan setelah 30 menit adonan dapat dikeluarkan dari oven. Setelah proses pengovenan selesai, diamkan adonan sampai suhu ruang (normal). Keluarkan adonan dari dalam loyang saat sudah dingin agar adonan tidak rusak saat diangkat selanjutnya potong adonan menjadi 4 bagian.



Sumber : dokumentasi penulis (2025)

Gambar 8. Penyusunan *Tiramisu*  
*Sponge cake* perlu dipotong karena akan disusun bertumpuk menyesuaikan proses penyusunan tiramisu almond cake. *Cream Tiramisu* merupakan krim yang berfungsi sebagai isian layer pada *tiramisu almond cake* yang akan dibuat.

Berikut ini merupakan langkah-langkah pada proses pembuatan cream tiramisu: 1) Menyiapkan bahan, langkah pertama adalah dengan menyiapkan bahan adonan seperti keju mascarpone dengan merek TATUA, gula halus, dan juga *whipped cream* cair dengan merek VIVO.



Sumber : dokumentasi penulis (2025)

Gambar 9. Bahan cream tiramisu

2) Mixer adonan keju mascarpone dan gula halus. Selanjutnya adonan keju mascarpone dengan gula halus yang sudah ditimbang dimasukkan ke dalam bowl, lalu kocok adonan menggunakan mixer dengan tingkat kecepatan (3).



Sumber : dokumentasi penulis (2025)

Gambar 10. Adonan keju mascarpone dan gula halus

3) Kocok adonan sampai adonan menyatu dan sedikit mengembang dengan warna yang sedikit lebih pucat dari sebelumnya, jika sudah matikan mixer. 4) Campur adonan dengan *whipped cream*, sebelumnya kocok *whipped cream* cair dengan menggunakan mixer dengan tingkat kecepatan (3) hingga adonan kaku selanjutnya adonan keju mascarpone dan gula halus yang sudah selesai diameter ditambah dengan *whipped cream*.



Sumber : dokumentasi penulis (2025)

Gambar 11. Mencampur keju dengan gula halus

5) Mencampur dengan cara memasukkan *whipped cream* ke dalam adonan yang sudah di mixer sedikit demi sedikit terlebih dahulu lalu diaduk pelan-pelan dengan spatula dengan teknik memutar tanpa menekan adonan. Selanjutnya masukkan sisa adonan *whipped cream* yang belum dimasukkan dan lakukan hal yang sama agar adonan cream tiramisu tetap terjaga dan tidak menyusut. 6) Masukkan adonan ke dalam piping bag dan simpan ke dalam *freezer* terlebih dahulu.

Proses penyusunan tiramisu almond cake merupakan proses penyatuan dari seluruh proses pembuatan tiramisu almond cake, dimana dalam proses penyusunan tersebut terdiri dari sponge cake, larutan coffee, cream tiramisu dan juga taburan cocoa powder. Langkah penyusunan tiramisu almond cake, sebagai berikut: 1) Layer pertama cake & coffee. Layer pertama yaitu sponge cake yang digunakan sebagai dasar bagi tiramisu almond cake, dengan cara mengambil salah satu bagian sponge cake yang sebelumnya sudah dipotong menjadi 4 bagian, lalu diberi olesan menggunakan coffee yang sudah dilarutkan dengan air secara merata sampai sponge cake basah dan berwarna kecokelatan. 2) Layer kedua Cream Tiramisu. Layer kedua yaitu cream tiramisu yang digunakan sebagai layer atau lapisan berikutnya setelah sponge cake diberi coffee. Layer cream tiramisu yang telah ditempatkan di piping bag tersebut diratakan ke seluruh bagian atas sampai merata dan menutupi seluruh bagian sponge cake. 3) Layer ketiga, berisi tumpukkan sponge cake yang kemudian diberi cairan coffee dan juga Cream Tiramisu. Setelah diberi lapisan Cream Tiramisu, lapis kembali dengan menggunakan layer sponge cake yang ketiga dan juga cairan coffee lalu Cream Tiramisu kembali.

Proses ini akan terus berulang sampai 4 bagian sponge cake sudah tersusun semua. Jika seluruh sponge cake sudah tersusun semua, selanjutnya

akan diberi lapisan Cream Tiramisu yang diratakan pada permukaan sponge cake dengan menggunakan spatula agar terlihat rapi. Selanjutnya rapikan bagian sisi-sisi cake dengan menggunakan pisau roti, lalu beri lapisan cream tiramisu kembali dengan menggunakan paping bag dan dibentuk bulat-bulat menyerupai *bubble*.

Langkah terakhir adalah dengan memberi taburan cocoa powder (bubuk coklat) diatas tiramisu almond cake. Cocoa powder berfungsi untuk mempercantik tampilan tiramisu almond cake serta melengkapi ciri khas dari rasa tiramisu itu sendiri. Proses penyajian tiramisu almond cake ini merupakan proses dimana cake yang telah jadi akan diberi hiasan untuk mempercantik penampilan cake. Proses penyajian ini memerlukan beberapa langkah yang perlu dilakukan yaitu:1) Menyiapkan garnis, *strawberry* merupakan buah yang saat matang akan berwarna merah dan juga ada yang warna putih dan buah ini memiliki biji yang kecil di bagian luar buahnya. Buah ini sering kali digunakan sebagai bahan *garnis* pada penyajian *cake*.

*Sprinkle Mutiara* merupakan salah satu hiasan kue yang berbentuk bulat seperti mutiara dan memiliki rasa seperti permen serta memiliki varian warna. *Chocolate decorating*, merupakan kreasi berbagai macam coklat dengan proses melelehkan coklat batang dengan membuat berbagai macam bentuk guna mempercantik penampilan *cake*. Daun *mint* merupakan daun yang kecil dan memiliki aroma mint dan sering kali digunakan sebagai *garnis* pada makanan, *cake* dan lainnya.

*Chocochips* merupakan coklat yang berbentuk butiran kecil yang berbentuk bulat, memiliki berbagai macam warna dan sering kali digunakan sebagai bahan *garnish* pada berbagai macam *cake*, *cookies*, *ice cream* dan juga sering digunakan untuk hiasan pada *marmer cake*. Proses penyajian tiramisu almond cake dapat dilengkapi dengan menggunakan *Garnish*. Dengan diberi

*garnish* dapat mempercantik tampilan dan penampilan untuk meningkatkan selera makan pada suatu hidangan.



Sumber: dokumentasi penulis (2025)

Gambar 12. Garnish pada tiramisu almond cake (*tart*)

Proses memberi *garnish* dilakukan pada jenis penyajian tiramisu almond cake dengan bentuk *tart cake*, dalam proses ini *strawberry*, *Sprinkle Mutiara*, dan juga *Chocolate Decorating* disusun sedemikian rupa berguna untuk mempercantik penampilan tiramisu almond cake.



Sumber: dokumentasi penulis (2025)

Gambar 13. Plating tiramisu almond cake

## KESIMPULAN

Berdasarkan pembahasan yang telah penulis uraikan di atas, kesimpulan yang dapat diambil adalah sebagai berikut: 1) Pengolahan tiramisu almond cake di hotel New Saphir Yogyakarta menggunakan sponge metode dalam pembuatan cake dasarnya, metode sponge cake digunakan agar cake memiliki efek tekstur yang lembut, ringan dan juga bervolume. Ciri khas tiramisu cake di hotel New Saphir dengan hotel lainnya yaitu tiramisu disajikan menggunakan tepung almond. Proses pengolahan tiramisu almond cake dimulai dengan

tahapan awal menyiapkan bahan penyusun tiramisu almond cake, pembuatan sponge cake, pembuatan cream tiramisu, dan juga proses penyusunan tiramisu almond cake dengan tahapan susunan sponge cake, larutan kopi, cream tiramisu, dan cocoa powder. Proses pengolahan tersebut menciptakan kualitas tiramisu almond cake yang lebih lezat dari tiramisu yang ada di pasaran. 2) Penyajian menu tiramisu almond cake dimulai dengan tahapan menyiapkan *condiment* sampai dengan *plating & garnish* tiramisu dengan menggunakan *chocochips*, *strawberry*, *Chocolate Decorating*, dan *sprinkle* mutiara. Penyajian dengan dekorasi ini membuat tampilan tiramisu cake di Hotel New Saphir menjadi lebih menarik dan menambah minat tamu untuk mengonsumsinya

#### REFERENSI

- Chan, Adhitya. (2012). *Membuat & Menghias Cake Populer*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Citra, Made. (2011). *Pastry dan Bakery Production Method*. Sekolah Tinggi
- Faridah, Anni, dkk. (2008). *Patiseri*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gisslen, Wayne. (2013). *Professional Baking Sixth Edition*. Canada: John Willey & Sons, Inc
- Ismayani, Yeni. (2014). *Tiramisu Ala Cake Shop Favorit*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Krisdianto, (2014). *Bolu, Cake, Lapis Istimewa Anti Gagal*. Jakarta: Prima.
- Lestari. (2017). *Teknologi Pastry & Bakery*. Pontianak: IAIN Pontianak Press.
- Nareswara (2016). *Studi tentang Susu Almond dan Kentang sebagai Alternatif Minuman Fungsional untuk Anak Autis*. Program Studi Ilmu Gizi Fakultas Kedokteran. Universitas Diponegoro. Semarang.
- Palacio, Payne & Monica. (2012). *Manajemen jasa makanan: Prinsip*

- dan Praktek Edisi ke-12*. New Jersey: Pearson Education Inc.
- Setyawati, Ria. (2017). *Modul Pengolahan Patiseri*. Politeknik Negeri Balikpapan.
- Subagyo, Adjab. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue & Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sutedja, Maya. (2015). *Karakteristik Tepung Kacang Merah Pregelatinisasi dengan Metode Pengeringan Oven dan Sangrai Serta Efeknya pada Tekstur Take Non-Gluten*. Universitas Katolik Widya Mandala. Surabaya.
- Sukarmen, P. (2013). *Analisis Pengaruh Inovasi Produk terhadap Kepuasan Konsumen dengan Keunggulan Bersaing sebagai Variabel Intervening pada Prouk Gula Pasir Sebelas (GULAPAS) Pabrik Gula Semboro*. PTP Nusantara (Persero) Tesis. Universitas Jember.
- Syarbini, Husain M. (2016). *Pastry Preneur*. Solo: Megagraf.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*.
- Syarbini, M Husin. (2013). *Bakery*. Solo: Metagraf.
- Palupi P.P. & Esti N.P. (2015). *Tres Leches Cake Dessert Lezat dengan Bahan Utama 3 Jenis Susu*. Jakarta: Gramedia Pustaka.

#### BIODATA PENULIS

**Indi Winadiawanda** adalah mahasiswa Akademi Pariwisata Yogyakarta.

**Heni Widyaningsih**, adalah dosen Akademi Pariwisata Yogyakarta. Mata kuliah yang diampu yaitu pengantar pariwisata.

**T. Prasetyo H.A**, adalah dosen Akademi Pariwisata Yogyakarta. Saat ini mengampu mata kuliah pengolahan kue.