

## PENGOLAHAN *BLACK BEAUTY CAKE* DI *PASTRY THE AMAROOSSA HOTEL BANDUNG*

Afriansyah dan Rian Andriani  
Program Studi Perhotelan  
Akademi Pariwisata BSI Bandung  
Jalan Sekolah Internasional No 1-4 Antapani Bandung  
Email: [Afriansyah.ryan@gmail.com](mailto:Afriansyah.ryan@gmail.com), [Rian.rrn@bsi.ac.id](mailto:Rian.rrn@bsi.ac.id)

### ABSTRAKS

Dunia pariwisata erat kaitannya dengan hotel atau restoran yang menyediakan menu makanan, dari mulai *appetizer* sampai *dessert*. *Dessert* erat kaitannya dengan segala sesuatu yang berasa manis, salah satu produknya adalah *cake*. The Amaroossa Hotel Bandung menyediakan berbagai macam menu *dessert*, dari mulai *cake* sampai puding. Salah satu produk *cake* adalah *black beauty cake*. *Cake* ini terdiri dari empat *layer noir sponge cake* yang setiap *layernya* dilapisi *choco ganache* dan *white coconut ganache cream*, dan di tata secara cantik diatas *plate*, dengan tambahan *garnish* buah stroberi segar. Sangat mengundang selera dengan cita rasa manis dan agak giung, sehingga para tamu ingin sekali mencicipi sebagai sajian penutup atau *dessert*. *Cake* ini sangat eksklusif karena hanya ada di The Amaroossa Hotel Bandung, hasil kreatifitas *pastry chef* The Amaroossa Hotel Bandung, namun *cake* ini memerlukan ketekunan dalam pengolahannya, karena terdiri dari beberapa tahapan. Bila gagal, *noir* mengendap dibagian dasar dan menyebabkan *sponge* bantat karena pencampuran yang tidak sempurna dan atau proses *melting* (pencairan) yang terlalu *over*. Maka dari itu diperlukan keterampilan dan penguasaan *method*, agar *cake* yang dihasilkan sesuai dengan standar yang ada.

Kata Kunci: Pengolahan *Cake*, *Black Beauty Cake*

### PENDAHULUAN

Sektor pariwisata pada saat ini merupakan salah satu sektor yang mengalami perkembangan yang cukup menjanjikan. Pariwisata perlu dikembangkan secara maksimal dengan tujuan meraih pangsa pasar dan untuk menambah devisa negara. Indonesia memiliki potensi keindahan alam, gunung, lautan, pantai, keanekaragaman budaya dan kesenian serta peninggalan-peninggalan sejarah yang menjadi minat wisatawan mancanegara maupun wisatawan domestik.

Kegiatan pariwisata erat kaitannya dengan akomodasi hotel, sebagai usaha yang bergerak di bidang penyediaan penginapan, pelayanan makanan dan minuman, serta fasilitas lainnya. Hotel mengutamakan *service* atau pelayanan sebagai alat utama untuk menarik tamu dengan pelayanan yang baik dan berbeda di setiap hotel merupakan daya tarik tersendiri bagi tamu. Tamu akan mendapatkan suatu pengalaman yang berkesan selama menginap di hotel tersebut dan ini memberikan kepuasan sehingga tamu berkeinginan untuk kembali ke hotel tersebut.

The Amaroossa hotel merupakan salah satu hotel berbintang empat di Bandung, yang berjenis butik hotel, walau kebanyakan tamu yang datang dan menginap adalah untuk melaksanakan kegiatan *meeting*, namun banyak juga para wisatawan asing maupun lokal, dan juga tamu keluarga. The Amaroossa hotel tergolong kedalam hotel *MICE*, the Amaroossa Hotel tetap menyuguhkan nuansa yang membuat nyaman dan membuat tamu ingin kembali lagi untuk menginap. Nuansa warna ungu dan banyak lukisan bunga mawar pada setiap meja dihiasi dengan mawar segar, yang merupakan ciri khas dari hotel ini. The Amaroossa hotel memiliki kamar dengan desain *interior* yang berbeda dan unik disetiap kamarnya, dengan gaya minimalis klasik modern, juga disertai fasilitas penunjang lainnya.

Akomodasi pada saat ini tidak hanya berupa penginapan atau kamar saja, tetapi harus disertai dengan restoran dan pelayanan makan dan minum di dalam kamar (*room service*). Salah satu bagian yang memberikan pelayanan untuk kepuasan tamu dan juga menambah pemasukan untuk hotel dalam bidang

makanan terutama roti dan kue adalah *pastry bakery*. *Pastry Section* di the Amaroossa hotel berada dibawah naungan *F&B Department, F&B Product*, dibagi menjadi dua *section*, yaitu *Pastry* dan *Bakery*. *Pastry* lebih kepada pengolahan kue dan *desserts*, sedangkan *bakery* lebih kepada produk roti-rotian.

*Pastry* di the Amaroossa hotel mengolah berbagai macam kue dan roti setiap harinya untuk keperluan *breakfast, lunch, dinner*, maupun *coffee break*, dan juga untuk mensuplai stok produk yang akan dijual di *cake shop* yang ada di the Amaroossa hotel. *Cake shop* ini bernama *ROOSSE Cake and Bakery*, buka setiap hari, dari mulai pukul 08.00 – 23.00 dimana menyediakan berbagai macam produk, mulai dari *cake slice, cake whole, puff pastry*, dan juga menu *a la carte* untuk *desserts*.

Berbagai macam varian *cake* dipajang di *show case ROOSSE Cake and Bakery*, dengan tampilan yang cantik dan rasa yang enak. Salah satu *cake* yang menjadi daya tarik adalah *black beauty*. *Cake* ini memiliki warna dan bentuk yang menarik, yaitu hitam dan putih dengan ukuran yang tinggi menjulang. *Black Beauty* terdiri dari empat *layer noir sponge cake* yang berwarna hitam pekat, inilah asal mula dari nama *black* tersebut, dengan *cream ganache* disetiap *layer*nya, yang terdiri dari dua lapis *choco ganache* yang berwarna cokelat dan dua lapis *white coconut ganache cream* yang berwarna putih, inilah asal usul dari nama *beauty*. Dengan tampilan yang cantik dan cita rasa yang enak membuat *cake* ini menjadi teman yang sesuai untuk makanan penutup selepas *lunch* ataupun *dinner*, juga bisa disajikan bersama teh untuk teman di sore hari.

*Cake* ini sangat eksklusif, karena dikembangkan sendiri oleh staff *pastry* the Amaroossa Hotel, yang menjabat sebagai *CDP (Comissarie De Partie) Pastry*. Selain itu, bahan baku untuk membuat *cake* ini sedikit sulit didapat, yaitu *dark choco noir powder*, karena tidak sembarangan tersedia di pasaran. Teknik pengolahan *black beauty cake* yang memerlukan ketelitian dan kesabaran, karena terdiri dari beberapa *step by step* untuk mengolah masing-masing dari komponen *cake* ini. Berdasarkan uraian ini penulis tertarik untuk membuat tugas akhir dengan judul : “Pengolahan *Black Beauty Cake* Di *Pastry* the Amaroossa Hotel Bandung”.

## TINJAUAN PUSTAKA

Dalam tinjauan teoritis ini yang akan dibahas penulis adalah teori-teori tentang : hotel, *pastry, cake, bakery*.

### 2.1. Hotel

#### 2.1.1. Pengertian Hotel

Ada banyak pihak yang telah berusaha untuk memberikan pengertian tentang hotel. Beberapa diantaranya adalah sebagai berikut :

Hotel adalah suatu bentuk akomodasi yang dikelola secara komersial, disediakan bagi setiap orang untuk memperoleh pelayanan penginapan berikut makan dan minum. (SK. Menhub. RI. No. PM 10 / PW.391 / Phb- 77, dalam Sujatno 2008:27).

Hotel adalah suatu jenis akomodasi yang mempergunakan sebagian atau seluruh bangunan untuk menyediakan jasa penginapan, makanan, dan minuman serta lainnya bagi umum, yang dikelola secara komersial. (SK. Menpar-postel No. KM 37 / PW340 / MPPT-86, dalam Bagyono 2006:2).

Pengertian diatas dapat berubah dan berkembang sesuai perkembangan kebutuhan dan pengharapan para tamu. Namun demikian secara garis besar hotel mempunyai ciri sebagai berikut :

Produknya bernuansa kebersihan, kamar yang nyaman, makanan dan minuman yang enak. Kualitas kamar, makanan dan minuman, nilai pelayanan, harga, lokasi dan fasilitas lainnya sangat tergantung interpretasi para tamu secara individu.

Hampir semua hotel adalah padat karya, yang berarti membutuhkan tenaga kerja manusia.

Memiliki bangunan dan tanah yang memerlukan pemeliharaan fisik secara terus menerus dan berkesinambungan.

Bertanggung jawab terhadap para tamu, baik yang menginap maupun yang hanya untuk menikmati fasilitas tertentu.

#### Klasifikasi Hotel

Seiring dengan perjalanan sejarahnya, perhotelan telah berkembang menjadi suatu usaha yang banyak diminati oleh banyak pihak. Kondisi ini menyebabkan munculnya bermacam-macam tipe hotel yang terkadang menyulitkan untuk mengklasifikasikannya. Hotel telah berkembang demikian pesat dan memunculkan berbagai karakteristik baru.

Pada prinsipnya jenis hotel dapat diklasifikasikan berdasarkan kepemilikan dan afiliasi usaha, tingkat pelayanan dan

fasilitas, lokasi, jenis tamu, lama menginap, ukuran, lama buka, bintang, tarif kamar, dan berdasarkan komponen harga kamar. Menurut Bagyono (2006:19-26) hotel diklasifikasikan sebagai berikut :

Klasifikasi berdasarkan kepemilikan dan afiliasi usaha

Berdasarkan kepemilikan dan afiliasi usaha, hotel dibedakan menjadi beberapa macam, antara lain:

Hotel *chain*, jaringan hotel (hotel berantai) adalah suatu jaringan yang terdiri dari 3 hotel atau lebih yang dikelola oleh satu perusahaan atau dioperasikan dibawah nama yang sama.

*Franchise*, atau sistem waralaba ialah pengaturan antara pemilik hotel independen dengan sebuah jaringan hotel.

*Company-own Property* adalah hotel yang memiliki dan dioperasikan oleh organisasi jaringan hotel sehingga memungkinkan pengembang hotel tersebut bertindak sebagai pengelola yang independen.

*Management Contract Property* adalah hotel yang dikelola oleh sebuah perusahaan konsultan yang menyelenggarakan jasa penyelenggaraan hotel dengan keahlian yang telah dimilikinya.

*Independent Hotel* adalah hotel yang tidak ada sangkut pautnya dengan waralaba maupun afiliasi yang lain, merupakan milik perorangan.

Klasifikasi berdasarkan lokasi

Berdasarkan lokasi, hotel dibedakan menjadi beberapa macam, antara lain:

*Beach hotel (resort)*, yaitu hotel yang berlokasi di kawasan pantai, umumnya mengandalkan pemandangan kamar sebaia keunggulannya.

*City hotel*, adalah hotel yang terletak di jantung kota atau di tengah kota.

*Suburban hotel*, adalah hotel yang terletak di pinggiran kota.

*Airport hotel*, yaitu hotel yang terletak di lokasi bandar udara.

*Highway hotel*, adalah hotel yang berlokasi di tepi jalan raya ataupun di jalan bebas hambatan.

*Downtown hotel*, adalah hotel yang berlokasi di luar kota.

*Resort hotel*, adalah hotel yang terletak di kawasan wisata.

Klasifikasi berdasarkan lama tamu menginap

Berdasarkan lama tamu menginap, hotel dibedakan menjadi beberapa macam, antara lain:

*Transient hotel*, yaitu hotel yang dirancang khusus untuk orang-orang yang melakukan perjalanan dalam waktu singkat.

*Residential hotel*, yaitu hotel yang sebagian besar tamunya menginap dalam jangka waktu yang lama.

*Semi Residential hotel*, yaitu hotel di mana para tamunya menginap lebih dari dua malam sampai satu minggu.

Klasifikasi berdasarkan lamanya buka

Berdasarkan lamanya buka, hotel dibedakan menjadi beberapa macam, antara lain :

*All Year Around*, yaitu hotel yang beroperasi sepanjang tahun.

*Seasonal hotel*, yaitu hotel-hotel yang beroperasi pada waktu-waktu tertentu.

Klasifikasi berdasarkan kelas

Dalam penggolongan hotel, dikenal tiga istilah untuk membedakan yang satu dengan yang lain, yaitu:

Klasifikasi, yaitu istilah yang digunakan untuk membedakan hotel berdasarkan perbedaan fisik dan fasilitas yang dimiliki.

Kategorisasi, yaitu istilah yang digunakan untuk membedakan sarana akomodasi berdasarkan tipe.

Peringkat, digunakan untuk membedakan hotel berdasarkan variasi layanan yang diberikan, misalnya jenis makanan dan urutan menunya, layanan porter, dan lain-lain.

Setiap negara menerapkan sistem penggolongan hotel yang berbeda. Hotel di Indonesia digolongkan menjadi dua jenis, yaitu hotel melati dan hotel bintang. Hotel melati diklasifikasikan menjadi melati satu, melati dua dan melati tiga. Sedangkan hotel berbintang diklasifikasikan menjadi hotel bintang satu, bintang dua, bintang tiga, bintang empat, dan bintang lima. Penggolongan hotel di Indonesia didasarkan pada tiga kriteria, yaitu :

Fisik, yang terdiri dari lokasi dan lingkungan, taman, tempat parkir, bangunan, kamar tamu dan perlengkapannya, sarana olahraga dan rekreasi, ruang makan, bar, area public, kantor depan, dapur, ruang laundry, dan lain-lain.

Operasional/ manajemen, terdiri dari organisasi, tenaga kerja, kantor depan, tata graha, penyajian makanan dan minuman, fasilitas laundry, keamanan, engineering, dan lain-lain.

Pelayanan, yaitu keramah-tamahan, sikap karyawan, kemahiran/ ketrampilan di bidang masing-masing.

Klasifikasi berdasarkan fasilitas dan tingkat pelayanan

Berdasarkan fasilitas dan tingkat pelayanannya, hotel dibedakan menjadi beberapa macam, antara lain:

Hotel Ekonomis (*Economy Class hotel/ Limited Service hotel*), segmentasi pasar hotel-hotel jenis ini sangat khusus, yaitu hanya untuk tamu-tamu bisnis dan para wisatawan dengan anggaran terbatas (*cost conscious travelers*). Dengan lokasi di tengah kota dan juga di dekat bandar udara dan dekat dengan restoran. Tamu yang menginap berbasis harian maupun untuk jangka waktu yang lama.

*All Suite*, disebut juga hotel bintang. Hotel semacam ini dapat ditemui di tengah kota, pinggiran kota, dekat bandar udara.

Hotel Eksekutif (*First Class hotel*), lebih menekankan pada fasilitas dan dekorasi ruangan kelas atas.

Hotel Mewah (*Deluxe/ Luxury Hotel*), menawarkan fasilitas layanan kelas atas (*high class*). Desain eksterior dan interior hotel mewah bernuansa klasik dan modern. Layanan lain seperti *butler service, private reception* disajikan pada hotel jenis ini.

Klasifikasi berdasarkan komponen harga kamar

Harga kamar (*rom rate*) yang ditawarkan hotel adakalanya dibuat satu paket dengan layanan lain. Layanan yang paling sering dimasukkan ke dalam paket kamar adalah makanan dan minuman. Sebaliknya ada sebagian hotel yang tidak memasukkan layanan apapun dalam harga kamar. Baik harga kamar yang termasuk layanan lain maupun yang tidak sama-sama memiliki kelebihan dan kekurangan. Kedua sistem harga kamar ini lebih dikenal dengan istilah *room rate plan/ room rate package*.

Ditinjau dari komponen harga kamar, hotel dibedakan menjadi empat jenis, yaitu :

*European Plan* hotel (EP), yaitu hotel yang menetapkan harga kamar tidak termasuk makan (*room only*)

*Continental Plan* hotel (CP), yaitu hotel yang menerapkan ketentuan harga kamar termasuk satu kali makan pagi.

*Modified American Plan* hotel (MAP), yaitu hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk dua kali makan (makan pagi dengan makan siang atau makan pagi

dengan makan malam). Sistem harga ini disebut *semi-pension*.

*Full American Plan* hotel (FAP), yaitu hotel yang menetapkan bahwa harga kamar termasuk tiga kali makan (makan pagi, siang, dan malam). Penetapan harga kamar jenis ini disebut juga *full-pension*.

### 2.1.3. Departemen Yang Ada Di Hotel

Menurut Sujatno (2008:32) di dalam kegiatannya memberikan pelayanan kepada tamu, hotel dibagi menjadi dua bagian, yaitu *Front of The House* dan *Back of The House*. *Front of The House* menunjuk kepada bagian atau departemen yang langsung berhubungan dengan tamu, sedangkan *Back of The House* menunjuk pada bagian atau departemen yang tidak secara langsung berhubungan dengan tamu. Meski ada pembagian seperti itu, semua petugas hotel harus mampu berhubungan dan memberikan pelayanan kepada tamu secara baik dan memuaskan.

Bagian *Front of The House* meliputi :

*Front Office Department*, merupakan departemen yang menangani proses penjualan kamar.

*Housekeeping Department*, merupakan departemen yang menangani penyiapan kamar dan lingkungannya.

*Food & Beverage Department*, departemen ini menangani pelayanan yang berkaitan dengan penyediaan dan penjualan makanan dan minuman termasuk peralatannya serta acara-acara yang terkait dengannya.

Bagian *Back of The House* meliputi :

*Human Resources Department*, merupakan bagian yang menangani sumber daya manusia.

*Store Department*, menangani pergudangan untuk keperluan hotel tersebut.

*Purchasing Department*, menangani masalah pengadaan barang kebutuhan hotel.

*Cost Control Department*, menangani hal-hal yang berkaitan dengan pengendalian biaya dan saran-saran untuk itu.

*Engineering Department*, menangani masalah yang berkaitan dengan kelancaran operasional bangunan termasuk pemeliharaan dan perbaikan, baik yang menyangkut masalah mekanikal maupun elektrikal serta energinya.

*Accounting Department*, bagian ini ada yang langsung berhubungan dengan tamu dan ada pula yang tidak langsung berhubungan dengan tamu. Pelayanan yang terkait dengan keuangan menjadi tugas dari departemen ini.

**Pastry**

**Definisi dan Sejarah Pastry**

Menurut Yasa Boga (2002:7) memberikan pengertian bahwa “*pastry* merupakan hasil panggang dari kombinasi telur-mentega-tepung”.

Awalnya dikenal di Inggris sebagai adonan kulit pai (*pie*) untuk membungkus daging selama dipanggang di atas bara api, dengan dibungkus adonan tepung dan air, daging menjadi matang tetapi tidak lembab. Baru setelah itu adonan kulit bungkus yang dahulu disebut *huff pastry* ini dilepaskan

Namun pada perkembangannya adonan *pastry* kini ditambah dengan lemak, gula dan telur. Dapat dikategorikan kedalam tiga katoegori, yaitu :

Bahan yang menggunakan tepung terigu, mentega dan telur saja disebut *butter pastry* atau adonan kulit yang lebih dikenal dengan nama *pie*. Setelah adonan kulit ini siap dan dipasang pada loyang, barulah bagian tengahnya diberi adonan isi, lalu dipanggang atau adonan kulit disiapkan hingga matang lalu diberi isi yang tidak perlu dimatangkan lagi.

Bahan dengan adonan lipit atau *feuillette*’, dimana adonan dasar *pastry* tersebut dilipat-lipat berulang-ulang kali sambil di olesi lemak. Setelah dipanggang, hasil *pastry* menjadi renyah dan tampil berlapis-lapis.

Adonan rebus/ adonan sus atau *choux pastry*, oleh karena adonan harus direbus lebih dahulu sebelum dimatangkan lebih lanjut dengan cara memanggang/ digoreng.

**Macam-macam Pastry**

Menurut Suhardjito (2006:166-175) macam-macam *pastry* adalah:

**Danish Pastry**

*Danish Pastry* merupakan salah satu jenis kue yang banyak dijumpai di hotel-hotel, baik hotel yang bertaraf nasional maupun internasional.



www.static.com (23-10-2013, 23:30)

Gambar II.1. *Puff Pastry*

*Puff Pastry* adalah *pastry* dengan lapisan-lapisan lemak yang berada di antara lapisan-lapisan adonan sehingga pada waktu pembakaran terbentuk suatu jaringan

terbuka yang getas dan berlapis-lapis. Bahan utama pembuatan *puff pastry* adalah tepung, lemak, garam, dan air.

Ada beberapa tipe *puff pastry*, antara lain :

*Full* : perbandingan tepung dengan *fat* sama.

*Three – quarter* : perbandingan antara tepung dengan *fat* adalah  $\frac{3}{4}$ .

*Half* : perbandingan tepung dengan *fat* adalah  $\frac{1}{2}$  dan 1.



www.slashfood.com (17-10-2013, 18:30)

Gambar II.2. *Short Pastry*

Yang dimaksud *short* di sini adalah bahwa kue tersebut apabila dibakar maka akan terasa lunak dan mudah patah, yang bila dimakan maka akan lumer di mulut.

Ada dua jenis *short pastry*, yaitu :

*Sweet Pastry.*

*Unsweetened Pastry.*



www.channel4.com (17-10-2013, 18:30)

Gambar II.3. *Choux Pastry*

Untuk membuat *choux pastry* (kue sus), adonan *fat*, tepung, air dan sedikit gula dan garam direbus terlebih dahulu. Setelah itu baru dicampur dengan telur.



www.closetcooking.com (17-10-2013, 18:30)

Gambar II.4. *Pie*

Bentuk *pie* bermacam-macam. Ada yang besar dan ada pula yang kecil. Ada yang terbuka dan ada yang tertutup. Pada umumnya cetakan yang digunakan tidak

begitu dalam. Ada yang berbentuk bulat dan ada yang persegi.



[www.kathdedon.wordpress.com](http://www.kathdedon.wordpress.com) (23-10-2013, 23:30)

Gambar II.5. Cak

### 2.3. *Cake*

#### 2.3.1. Sejarah *Cake*

Menurut Yasa Boga (2002:6) *cake* dan *bolu* sebenarnya berasal dari daratan Eropa dan diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia oleh bangsa Belanda selama masa penjajahan. Di Eropa, setiap negara memiliki satu jenis *cake* yang demikian istimewanya hingga terkenal diseluruh manca negara. Misalnya *Sachertorte* dari Austria, *Dobos Torte* dari Hongaria, *Fruit Cake* dari Inggris, *Schwarz Walder Kirch Torte* dari Jerman, *Torta Genovese* dari Italia dan *Moscovische Tulban* dari Belanda. Selanjutnya, oleh karena di abad XVIII bangsa Eropa mulai juga menjelajahi daratan Amerika, *Cheese Cake* dikenal sebagai kue khas Amerika.

Pada awalnya *cake* telah dikenal oleh bangsa Mesir kuno. Cara pengolahan serta bahan-bahannya sangat sederhana dan dibuat untuk keperluan upacara-upacara keagamaan. Sekarang ini mutu dan rasa *cake* maupun *pastry* pasti telah jauh berbeda. Dengan wawasan yang makin berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan macam-macam bahan dan aroma sehingga sekarang ini *cake* begitu luas variasinya.

#### 2.3.2. Definisi *Cake*

Menurut Herudiyanto (2008:25) memberikan pengertian bahwa "*cake* adalah roti manis (*swetened bread*) yang dibuat tanpa menggunakan ragi (*yeast*), memiliki adonan yang tidak padat (*creamy*), melalui proses *creaming* dan ditambahkan bahan cita rasa (*flavoring*)".

#### 2.3.3. Jenis-jenis *Cake*

Menurut Yasa Boga (2002:6) meskipun bahan dasar dalam pembuatan *cake* sama, dari teknik pembuatannya, *cake* digolongkan sebagai berikut :

*Sponge cake* atau kue bolu

Dalam pembuatannya, gula dan telur dikocok hingga kental dan naik, baru disusul dengan penambahan bahan-bahan lain.



[www.foodeliciousheaven.wordpress.com](http://www.foodeliciousheaven.wordpress.com) (17-10-2013, 19:15)

Gambar II.6. *Chiffon cake*

Seperti namanya jenis kue ini lebih ringan dan lebih lembut daripada *sponge cake*. Dalam pembuatannya, putih dan kuning telur dikocok terpisah, sesudahnya baru dicampurkan dan ditambahkan bahan lain.



[www.prima.com.sg](http://www.prima.com.sg) (17-10-2013, 19:15)

Gambar II.7. *Butter cake* atau *cake mentega*

Untuk jenis ini mentega dan gula dikocok dahulu hingga lembut, baru bahan-bahan lain berturut-turut dimasukkan.



[www.gracekitchencorner.blogspot.com](http://www.gracekitchencorner.blogspot.com) (17-10-2013, 19:15)

Gambar II.8. *Genoise cake*

Cara pembuatan *cake* ini sama dengan *sponge cake*, tetapi telur dikocok sambil dipanaskan (ditim). Cara ini menghasilkan citarasa *cake* yang tidak mengenyangkan.



www.winterinculinaryschool.blogspot.com  
(17-10-2013, 19:15)

Gambar II.9. *Cake* adonan roti

Meskipun menggunakan ragi/*yeast*, kue-kue ini lebih umum disebut *cake* karena berbentuk utuh dan dihias, dan di negara asalnya dihidangkan pada acara-acara tertentu.



www.cakefever.com (17-10-2013, 19:15)  
Gambar II.10. *Bakery*

#### 2.4.1. Sejarah Penemuan Bakery

Roti merupakan salah satu makanan pokok orang Eropa, Amerika, sebagian Asia, dan sebagian besar penduduk dunia. Sudah sejak dahulu orang terus berusaha untuk membuat roti yang berkualitas. Roti zaman dahulu belum mengembang seperti sekarang, karena belum ditemukan media untuk mengembangkan roti. Menurut sejarah, bahan pengembang roti ditemukan dengan tidak sengaja, yaitu dengan menggunakan adonan yang sudah basi atau *sour dough*. *Sour dough* didapatkan dari adonan sisa hari kemarin. Sisa adonan itu tidak dibuang tetapi ikut digunakan pada adonan hari ini, dicampur dengan adonan yang baru. Dengan mencampur adonan yang baru dengan yang lama (*sour dough*), ternyata roti yang dihasilkan menjadi lebih mengembang. Cara tersebut menjadi titik awal pengembangan teknik membuat roti.

Di British museum di London tersimpan contoh roti yang dibuat di Swiss 5.000 tahun yang lalu. Sampel dari roti kuno juga dapat dilihat di museum Napoli, yang dibuat kurang lebih 2.000 tahun yang lalu, yang bahkan naman pembuatnya dapat dilihat pada batang roti tersebut.

Selama kurang lebih 400 tahun roti dibuat dengan cara seperti tersebut diatas. Pada zaman kekaisaran Romawi, tukang roti mempunyai reputasi yang tinggi karena mereka adalah saudagar-saudagar yang kaya. Dengan sendirinya mereka tidak mengalami kelaparan. Dalam buku tua yang membahas pembuatan roti, yang ditulis pada tahun 240 sebelum Masehi, disebutkan bahwa roti dibuat dengan menggunakan *sour dough* atau *yeast cake* sebagai bahan peragi.

Perdagangan roti ditangani oleh industri roti yang terorganisasi. Tukang-tukang roti tergabung dalam serikat kerja, yaitu pada zaman kaisar Agustinus. Semua peralatan serta perlengkapan untuk membuat roti diperoleh secara kolektif melalui organisasi tersebut. Penghasilan setiap tukang roti cukup besar dan cukup untuk biaya hidup mereka.

Pada tahun 1872, seorang berkebangsaan Perancis berhasil mengembangkan ragi secara besar-besaran di pabrik. Sejak saat itu orang mulai meninggalkan cara lama dalam pembuatan roti, mulai menggunakan cara baru dalam pengembangan roti. Sampai sekarang pun ragi masih tetap dipergunakan, dengan daya kembang yang semakin lama semakin sempurna.

#### 2.4.2. Macam-macam Bakery

Menurut Suhardjito (2006:83-84) roti sangat bervariasi, perbedaan tergantung dari komposisi, bentuk, serta beratnya. Di Perancis, berat roti untuk keperluan rumah tangga pada umumnya adalah antara 2 sampai 4 kilogram, berbentuk panjang dan berbentuk silinder. Ada yang datar bagian atas dan ada juga yang digores secara miring maupun lurus di bagian atas. Ada beberapa model bentuk roti, antara lain:

*Boulot* atau *Bouleau*, bentuknya hampir sama seperti *French bread*. Bedanya, bagian atas ditaburi dengan tepung.



www.dejeka.wz.cz (17-10-2013, 19:30)

Gambar II.11. *Polka*

Bentuknya panjang atau bulat dan kulitnya keras.



www.baikelai.blogspot.com (17-10-2013, 19:30)

Gambar II.12. *Viena*,

Waktu membuat adonan, diuli dengan susu dalam jumlah tertentu.



www.en.wikipedia.org (17-10-2013, 19:30)

Gambar II.13. *Tin* atau *Pan Loaf*

Bentuknya persegi dan kulitnya tipis. Di Perancis dipergunakan untuk membuat *toast*, *canapes*, *garnish*, *croutons*, dan *sandwich*.



www.ceedubs.com (17-10-2013, 19:30)

Gambar II.14.

## METODE PENELITIAN

alam penyusunan tugas akhir ini penulis memakai beberapa metode riset untuk mengumpulkan informasi dan data-data yang aktual, berikut adalah metode yang digunakan:

Observasi :

Observasi dilakukan selama penulis melakukan kegiatan praktek kerja lapangan selama 6 bulan dan mempraktekan langsung cara mengolah *Black Beauty cake*.

Wawancara :

Wawancara dilakukan untuk mengetahui secara langsung resep dan cara-cara pengolahan dari yang mengembangkan resep *cake* ini.

Studi Pustaka:

Mengambil teori-teori yang mendukung mengenai tema tugas akhir ini.

## Ruang Lingkup

Ruang lingkup observasi ini adalah mendeskripsikan mengenai pengolahan

*Black Beauty cake* di pastry the Amaroossa Hotel Bandung.

## PEMBAHASAN

### 3.1. The Amaroossa Hotel Bandung

#### 3.1.1. Sejarah The Amaroossa Hotel Bandung

Di sebidang tanah dengan luas 1.819 m<sup>2</sup> yang berlokasi di jalan Aceh nomor 71A Kelurahan Citarum Kecamatan Bandung Wetan, awalnya adalah tempat perbelanjaan (Hero Supermarket) dan toko kue (Badranaya), namun karena satu dan lain hal serta seiring berjalannya waktu maka kedua usaha tersebut kurang berjalan secara maksimal.

Andromeda adalah putra kedua dari Dra. Amalia Rosseno, SH. yang memiliki gagasan dan memelopori untuk segera didirikan hotel dengan pertimbangan bahwa tempat atau daerah tersebut cukup strategis untuk kegiatan bisnis, karena berdekatan dengan pusat perbelanjaan (*factory outlet*) serta instansi pemerintah kota Bandung di sekitarnya.

Dibawah naungan PT. AMAROOSSA CASSA dengan Dra. Amalia Rosseno, SH. sebagai direktur utama, The Amaroossa Hotel mulai dibangun pada tanggal 25 Juni 2008. Di atas tanah seluas 1.819 m<sup>2</sup> didirikan bangunan hotel 5 lantai beserta *basement* yang diperuntukkan sebagai lahan parkir dengan total luas bangunan 3.725 m<sup>2</sup>. Pembangunan selesai pada tanggal 5 Desember 2009, dengan rincian jumlah kamar sebagai berikut :

*Deluxe* dengan jumlah 44 kamar, yang terdiri dari, 21 *single bed* dan 23 *twin bed* dengan luas kamar 29,1 m<sup>2</sup>.

*Superior* dengan jumlah 12 kamar, yang terdiri dari 8 *single bed* dan 4 *twin bed* dengan luas kamar 34,24 m<sup>2</sup>.

*Junior Suite* dengan jumlah 3 kamar *single bed* dengan luas kamar 217,5 m<sup>2</sup>.

The Amaroossa Hotel mulai beroperasi sejak serah terima kunci dari pihak kontraktor terhadap manajemen hotel pada tanggal 5 Desember 2009 dan mulai menerima tamu pada tanggal 7 Desember 2009 sampai sekarang, dengan total staf dan operasional berjumlah 93 karyawan. Untuk lebih meningkatkan jaringan pemasaran, pada bulan Maret tahun 2011, The Amaroossa Hotel bergabung dengan Kagum Hotel dan menjadi hotel keenam yang berada di bawah manajemen Kagum Hotel.

### 3.1.2. Visi dan Misi The Amaroossa Hotel

Visi dan misi The Amaroossa Hotel adalah sebagai berikut :

1. Visi the Amaroossa hotel : *A love to make guests feel the passion and indulge themselves in the high quality standard of service and facilities.*
2. Misi the Amaroossa hotel : *To be the leader of 4 star hotel in the prestigious area by delivering passionate, well qualified staff, professional, friendly and highly motivated.*

### 3.1.3. Struktur Organisasi

Istilah organisasi dipergunakan sebagai salah satu fungsi manajemen yang mempunyai arti pembagian kepada seluruh anggota dari suatu kumpulan tentang tugas-tugas yang penting guna mencapai hasil sesuai yang diinginkan bersama, sehingga semua anggota dapat membuat usaha-usaha yang efektif dalam mencapai kesuksesan bagi perusahaan.

Struktur organisasi sebuah restoran dan dapur akan berbeda menurut besar kecilnya perusahaan dan jenis usaha perusahaan tersebut. Berikut merupakan struktur organisasi dan tugas dari *Food & Beverage Product* serta *Food & Beverage Service* The Amaroossa Hotel Bandung.

#### 1. Food & Beverage Product

##### *Executive Chef*

Adalah orang yang bertanggung jawab atas dapur, dapat mempertahankan dan melakukan kontrol secara lengkap dan menyeluruh setiap saat terhadap dapur.

##### *Executive Sous Chef*

Bekerja untuk mendukung visi *executive chef* dan restoran secara keseluruhan, juga bertanggung jawab terhadap menu makanan.

##### *Chef De Party*

Bertanggung jawab untuk menjalankan suatu bagian tertentu dari dapur, namun dalam dapur kecil *chef de party* dapat bekerja secara independen sebagai satu-satunya koki dalam dapur tersebut.

##### *Cook*

*Cook* adalah orang yang profesional memasak untuk orang lain.

##### *Cook Helper*

*Cook helper* adalah pembantu *cook* untuk bekerja sama memasak dengan *staff*.

#### 2. Food & Beverage Service :

##### *F&B Manager*

Bertugas memonitor kelancaran pesanan tamu. Mengadakan *internal training*

dan *briefing* untuk para *staff* secara kontiyu. Menyusun rencana program kerja dan kebijakan pengendalian biaya operasional *F&B*.

##### *Head Waiter*

Mengawasi penyimpanan dan penggunaan *par stock*. Memeriksa kelengkapan dan ketepatan "*mice and place*". Mengarahkan dan mengawasi kelancaran pelayanan di restoran. Memeriksa *personel hygiene, grooming* dan sanitasi.

##### *F&B Captain*

Membuat jadwal pekerjaan, *daily sales report* dan *repair and maintenance order*. Membantu *head waiter* dan menangani langsung tamu *VIP*.

##### *Waiter* atau *Waitress*

Memelihara kebersihan dan keindahan di area restoran. Mengatur tata letak segala peralatan makan dan minum, serta membersihkannya. Mencatat pesanan tamu dan membuat laporan setelah *closing*.

#### Black Beauty

##### 3.2.1. Standar Resep

Resep ini disesuaikan dan dikembangkan sendiri oleh salah satu *chef pastry* yang menjabat sebagai *Comissarie De Partie (CDP)* The Amaroossa Hotel Bandung, yang kemudian menjadi daya tarik tersendiri dan menjadi ciri khas produk dari *ROOSSE cake and bakery, cake shop* The Amaroossa Hotel Bandung.

*Black beauty cake* terdiri dari *sponge cake* dan dua macam *cream*. berikut adalah standar resep yang ada di *pastry* The Amaroossa Hotel Bandung:

Standar resep *noir sponge cake*, menghasilkan 4 *tray* ukuran 40X60 cm adalah sebagai berikut:

40 butir *egg whole*

1200 gram *castor sugar*

1000 gram *soft flour*

500 gram *unsalted butter*

900 mili liter *water*

300 gram *noir powder*.

Standar resep *choco ganache cream* adalah sebagai berikut:

1 liter *UHT whipping cream*

500 gram *compound dark chocolate*

500 gram *easimelt dark chocolate couverture*.

Standar resep *white coconut ganache cream* adalah sebagai berikut:

1 liter *topping ace whipping cream*

1 kilo gram *compound white chocolate*

500 gram *coconut milk*  
 150 gram *unsalted butter*  
 20 gram *gelatine powder*.

(sumber : *pastry The Amaroossa Hotel Bandung*)

3.2.2. Cara Pengolahan

3.2.2.1. Alat dan Bahan

Berikut adalah daftar dan nama alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan

*black beauty cake*, disajikan dalam bentuk tabel.

Tabel III.1 daftar nama bahan dalam pembuatan *noir sponge cake*

No	Nama Bahan	Kuantitas	Gambar
1.	<i>Egg whole</i>	40 butir	
2.	<i>Castor sugar</i>	1200 gram	
3.	<i>Soft flour</i>	1000 gram	
4.	<i>Unsalted butter</i>	500 gram	
5.	<i>Water</i>	900 mili liter	
6.	<i>Noir powder</i>	300 gram	

Tabel III.2 daftar nama bahan dalam pembuatan *choco ganache cream*

Nomor	Nama Bahan	Kuantitas	Gambar
1.	<i>UHT whipping cream</i>	1 liter	
2.	<i>Easimelt dark chocolate couverture</i>	500 gram	
3.	<i>Compound dark chocolate</i>	500 gram	

Tabel III.3 daftar nama bahan dalam pembuatan *white coconut ganache cream*

Nomor	Nama Bahan	Kuantitas	Gambar
1.	<i>Topping ace whipping cream</i>	1 liter	
2.	<i>Compound chocolate white</i>	1 kilo gram	
3.	<i>Coconut milk</i>	500 gram	
4.	<i>Unsalted butter</i>	150 gram	
5.	<i>Gelatine powder</i>	20 gram	

Tabel III.4 daftar nama peralatan yang digunakan

Nomor	Nama Alat	Fungsi Alat	Gambar
1.	<i>Preparation table</i>	Digunakan sebagai tempat persiapan bahan, pembuatan adonan, dan sebagainya.	
2.	<i>Scaling</i>	Untuk mengukur atau menimbang bahan-bahan atau adonan.	
3.	<i>Measuring cup</i>	Untuk mengukur benda-benda cair.	
4.	<i>Bowl</i>	Sebagai tempat bahan.	
5.	<i>Tray</i>	Tempat adonan yang akan dioven.	
6.	<i>Mixer</i>	Untuk mencampur dan mengaduk bahan-bahan sehingga menjadi adonan.	
7.	<i>Oven</i>	Untuk memanggang adonan.	
8.	<i>Pan</i>	Untuk tempat melelehkan adonan diatas api.	
9.	<i>Ballon Whip</i>	Untuk mengaduk atau mengocok adonan lunak ataupun cair.	

10.	<i>Kitchen stove</i>	Sebagai sumber panas yang menghasilkan api untuk proses pemeltdan.	
11.	<i>Baking Paper</i>	Sebagai alas loyang agar adonan tidak lengket saat dioven dan memudahkan proses pembalikkan.	
12.	<i>Pastry Brush</i>	Kuas untuk alat pengoles minyak, sirup, atau telur.	
13.	<i>Rubber Spatula</i>	Untuk mengaduk dalam pencampuran adonan .	
14.	<i>Palet</i>	Untuk mengoleskan cream pada sponge cake.	
15.	<i>Bread knife</i>	Untuk menguliti adonan.	
16.	<i>Freezer</i>	Tempat menyimpan cake agar tetap beku.	

3.2.2.2. Cara Pengolahan

Pengolahan *black beauty cake* dibagi dalam tiga tahapan, yaitu pembuatan *sponge cake* dan pembuatan dua macam *ganache cream*. Berikut adalah

tahapan-tahapannya, disajikan dalam bentuk tabel:

Table III.5 Pembuatan *sponge cake*

Nomor	Cara pengolahan	Gambar
1.	Telur dan gula dikocok hingga mengembang.	
2.	Air dan <i>butter</i> dilelehkan diatas api kecil, setelah meleleh baru dimasukan bubuk <i>noir</i> , aduk rata.	

3.	Tepung disaring, sisihkan.	
4.	Pencampuran semua adonan hingga merata.	
5.	Oven dengan suhu 200°C, selama kurang lebih 15 menit.	
6.	Setelah <i>sponge matang</i> , angkat dan dinginkan.	

Table III.6 pembuatan *choco ganache cream*

Nomor	Cara pengolahan	Gambar
1.	Panaskan <i>UHT whipping cream</i> diatas api kecil.	
2.	<i>Chop</i> (potong) kasar <i>compound dark chocolate</i> , masukkan di <i>bowl</i> dan tambahkan <i>easimelt dark chocolate covertuer</i> .	
3.	Tuang <i>UHT whipping cream</i> yang sudah dipanaskan.	
4.	Aduk rata sampai coklat leleh.	

Table III.7 pembuatan *white coconut ganache cream*

Nomor	Cara pengolahan	Gambar
1.	Kocok sampai setengah kaku <i>topping ace whipping cream</i> , tambahkan <i>gelatin powder</i> , kocok sampai kaku, sisihkan.	
2.	Lelehkan <i>butter unsalted</i> dan santan diatas api kecil.	
3.	<i>Chop</i> (potong) kasar <i>compound white chocolate</i> , letakkan di <i>bowl</i> , lalu tuang lelehan <i>butter unsalted</i> dan santan yang sudah panas, aduk rata hingga coklat leleh.	
4.	<i>Campurkan</i> kocokan <i>whipping cream</i> dengan coklat leleh, aduk perlahan agar cream tidak pecah hingga tercampur rata.	

Table III.8 proses *finishing*

Nomor	Proses <i>finishing</i>	Gambar
1.	<i>Sponge cake</i> yang sudah diangkat dari oven dan sudah dingin, dikuliti bagian atasnya.	
2.	Balikkan <i>sponge cake</i> sehingga bagian bawah menjadi berada dibagian atas.	
3.	Olesi dengan <i>simple syrup</i> hingga merata.	
4.	Lapisan pertama ini dioles menggunakan <i>choco ganache cream</i> , begitu pula lapisan ketiga.	
5.	Tutup dengan <i>sponge cake</i> lagi (seperti langkah 2), lalu olesi dengan <i>simple syrup</i> (seperti langkah 3).	
6.	Untuk lapisan kedua dioles menggunakan <i>white coconut ganache cream</i> , begitu juga untuk lapisan keempat yaitu lapisan paling atas.	
7.	Ulangi langkah 2 sampai 6, sehingga terbentuk delapan lapisan, yang terdiri dari empat lapis <i>sponge cake</i> , dua	

	lapis <i>choco ganache cream</i> , dan dua lapis <i>white coconut ganache cream</i> .	
8.	Simpan didalam <i>freezer</i> agar <i>cake</i> menjadi <i>set</i> dan siap untuk dipotong.	

### Presentasi

*Black beauty cake* disajikan dalam bentuk *slice* dengan ukuran 4X8 cm, disajikan diatas *dessert plate* yang diberi *garnish* buah stroberi segar dan juga taburan bubuk *noir*. Dibagian atas *cake* setelah ditabur dengan bubuk *noir* diberi buah stroberi yang dibentuk menyerupai kipas. dibagian *plate* diberi hiasan dari coklat yang berbentuk seperti *yin and yang* dan buah stroberi yang dibentuk menyerupai bunga dan ditambah dengan daun mint. Tampak segar dan terlihat sangat cantik dan menarik, dengan rasa yang enak dan harga yang terjangkau, hanya Rp. 20.000,- (sudah termasuk *tax* dan *service*) perslicenya.



Gambar III.12.

### Analisis

Selama melaksanakan kegiatan belajar dikampus lebih kepada teori, sedangkan saat melaksanakan kegiatan praktek kerja lapangan penulis lebih mendapat ilmu secara praktik, banyak sekali perbedaan antara yang penulis pelajari dikampus dan yang penulis temui di tempat praktek kerja lapangan. Penulis dapat memberikan analisa sebagai berikut:

#### 3.3.1. Analisa Standar Resep

Resep *black beauty cake* disesuaikan dan dikembangkan oleh pihak *pastry* The Amaroossa Hotel Bandung. Berawal dari resep yang ada, karena bahan baku yang digunakan tidak sesuai dengan standar hotel, maka pihak hotel melakukan pengembangan dengan mengganti bahan-bahan yang ada diresep dengan

menggunakan bahan-bahan yang sesuai dengan standar hotel. Bahan baku yang digunakan telah disesuaikan, namun tetap menggunakan bahan baku dengan kualitas nomor satu, bahkan ada beberapa merk impor. Kuantitas bahan juga diperhatikan, dengan melakukan riset sebelumnya, sehingga tercipta rasa yang seimbang dan enak.

Cara pengolahan terdiri dari beberapa tahapan dengan menggunakan metode dan juga teknik yang tidak mudah, sehingga diperlukan ketelitian dan kesabaran. Dilihat dari cara pengolahan, *cake* ini digolongkan kedalam kategori *sponge cake*, juga terinspirasi dari *cake* dengan *layer-layer* yang banyak, semisal *opera cake*. *Choco ganache cream* terinspirasi dari *chocolate truffle cake*, dan *white coconut ganache cream*, terutama dibagian atas *cake*, terinspirasi dari *blackforest cake*. Dengan penggabungan rasa barat dan timur, dimana digunakan beberapa macam jenis coklat juga *whipping cream* dan dipadukan dengan *coconut mik* menjadikan cita rasa yang khas dan enak.

#### 3.3.2. Analisa Cara Pengolahan

Bahan baku dalam pembuatan *black beauty cake* sudah disesuaikan dengan standar yang ada dihotel, walau demikian ada beberapa kendala dalam penyediaan bahan baku, contohnya adalah *noir powder* yang susah didapatkan dipasaran.

Alat-alat yang digunakan cukup lengkap dan canggih, namun demi efisiensi maka digunakan juga alat-alat yang tidak pada seharusnya sesuai dengan fungsi alat tersebut, contohnya adalah penggunaan *bread knife*, sesuai fungsinya *bread knife* digunakan untuk memotong roti, namun dalam proses pengolahan *black beauty cake* alat ini digunakan untuk menguliti *sponge cake* agar kulit bagian luar *sponge cake* terlepas dengan sempurna tanpa merusak *sponge cake*.

Cara pengolahan *black beauty cake* terbagi menjadi tiga tahapan, tahap pertama pembuatan *noir sponge cake*, tahap kedua

pembuatan *choco ganache cream*, dan tahap ketiga pembuatan *white coconut ganache cream*. Kendala-kendala yang dihadapi dalam proses pengolahan *black beauty cake* adalah sebagai berikut:

Kendala dalam pembuatan *noir sponge cake* adalah sebagai berikut:

Dalam proses pencampuran adonan, jika adonan diaduk terlalu lama maka udara yang dihasilkan akan keluar dan menyebabkan adonan menjadi kempes dan *sponge cake* tidak mengembang sempurna.

Saat pelarutan *water*, *butter*, dan *noir powder* terlalu panas, sehingga *noir powder* mengendap dan menyebabkan *noir sponge cake* menjadi bantat.

*Soft flour* yang tidak tersaring sempurna sehingga menyebabkan bulir-bulir tepung dibagian bawah *noir sponge cake*.

Kendala dalam pembuatan *choco ganache cream* adalah sebagai berikut:

*UHT whipping cream* kurang panas untuk melelehkan coklat.

Saat proses pengadukan tidak sempurna sehingga coklat tidak terlalu meleleh.

Kendala dalam pembuatan *white coconut ganache cream* adalah sebagai berikut:

Pada saat pelelehan *coconut milk* dan *unsalted butter* tidak terlalu panas sehingga kurang maksimal saat melelehkan coklat.

Pada saat pengadukan saat pencampuran terlalu lama sehingga *cream* menjadi pecah.

#### Analisa Presentasi

Presentasi *black beauty cake* terlihat cantik, segar dan menarik dengan *garnish* buah stroberi, daun mint dan taburan bubuk *noir*. Kendala yang ada adalah penyimpanan buah stroberi yang terlalu lama sehingga buah menjadi busuk, dan ketersediaan daun mint yang jarang dipasaran.

#### KESIMPULAN

##### Kesimpulan

Setelah penulis melakukan pengamatan secara langsung tentang proses pengolahan *black beauty cake* di *pastry* The Amaroossa Hotel Bandung dan berdasarkan permasalahan serta data yang telah diperoleh, maka penulis menarik kesimpulan. Standar resep *black beauty cake* disesuaikan dan dikembangkan sendiri oleh *pastry* The Amaroossa Hotel Bandung, dan sudah dilakukan uji coba sehingga menghasilkan standar resep *noir sponge cake*, standar resep *choco ganache cream*,

standar resep *white coconut ganache cream*. Cita rasa *black beauty cake* merupakan perpaduan rasa manis dari *choco ganache cream* dan rasa gurih dari *white coconut ganache cream*, enak dan agak giung. Cara pengolahan terdiri dari tiga komponen yaitu alat yang digunakan sudah cukup lengkap dan canggih, dan bahan baku yang digunakan merupakan kualitas nomor satu ada beberapa bahan merk impor, cara pengolahan yang terdiri dari pembuatan *noir sponge cake*, pembuatan *choco ganache cream*, pembuatan *white coconut ganache cream*, dan proses *finishing*. Cara pengolahan *black beauty cake* terdiri dari beberapa tahapan dan teknik yang memerlukan ketekunan dan penguasaan teknik. Presentasi *black beauty cake* disajikan diatas *dessert plate* dengan ukuran slice 4X8 cm, diberi *garnish* buah stroberi segar yang dibentuk menyerupai bentuk kipas dan bentuk bunga juga ditambah dengan daun mint dan taburan bubuk *noir*, pada *dessert plate* ditambahkan hiasan berbentuk *yin and yang*.

#### Saran

Saran penulis untuk The Amaroossa Hotel Bandung, setelah melakukan pengamatan selama Praktek Kerja Lapangan (PKL). Standar resep yang ada sudah menjadi standar resep untuk pengolahan *black beauty cake*, namun cita rasa dari *black beauty cake* agak giung, maka penulis memberi saran agar lapisan dari *layer* diberi olesan *strawberry jam*, agar supaya cita rasa yang dihasilkan tidak giung dan memberi cita rasa segar dari buah stroberi. Cara pengolahan *black beauty cake* terdiri dari beberapa tahapan yang memerlukan ketekunan dan penguasaan teknik, sehingga untuk *chef* pemula perlu membaca dan mempelajari tahapan-tahapan dan teknik dalam mengolah *black beauty cake*. *Garnish* bisa ditingkatkan lagi, yaitu dengan penambahan *garnish* berupa coklat berbentuk logo hotel atau tulisan The Amaroossa Hotel.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Sambodo, Agus, dan Bagyono. 2006. Dasar-dasar Kantor Depan Hotel. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Suhardjito, YB. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Sujatno, Bambang. 2006. Hotel Courtesy. Yogyakarta: Penerbit ANDI.

- Sujatno, Bambang. 2008. *Hotel Courtesy Edisi Revisi*. Yogyakarta: Penerbit ANDI.
- Yasa Boga. 2002. *Cake and Pastry*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- [www.dejeka.wz.cz](http://www.dejeka.wz.cz) (17 Oktober 2013).
- [www.baikelai.blogspot.com](http://www.baikelai.blogspot.com) (17 Oktober 2013).
- [www.en.wikipedia.org](http://www.en.wikipedia.org) (17 Oktober 2013).
- [www.ceedubs.com](http://www.ceedubs.com) (17 Oktober 2013).
- [www.techgon.com](http://www.techgon.com) (17 Oktober 2013).
- [www.glutenfreegoddess.blogspot.com](http://www.glutenfreegoddess.blogspot.com) (17 Oktober 2013).
- [www.preparedpantry.com](http://www.preparedpantry.com) (17 Oktober 2013).
- [www.piantedosi.com](http://www.piantedosi.com) (17 Oktober 2013).
- [www.thefreshloaf.com](http://www.thefreshloaf.com) (17 Oktober 2013).
- [www.cindystarblog.blogspot.com](http://www.cindystarblog.blogspot.com) (17 Oktober 2013).
- [www.eatwell101.com](http://www.eatwell101.com) (17 Oktober 2013).
- [www.flourandfaff.com](http://www.flourandfaff.com) (17 Oktober 2013).
- [www.saucyjoceyskitchen.com](http://www.saucyjoceyskitchen.com) (17 Oktober 2013).
- [www.nutriloaf.com.my](http://www.nutriloaf.com.my) (17 Oktober 2013).
- [www.anchor.co.za](http://www.anchor.co.za) (17 Oktober 2013).
- [www.nysdelight.com](http://www.nysdelight.com) (17 Oktober 2013).
- [www.jnanahodson.net](http://www.jnanahodson.net) (17 Oktober 2013).
- [www.homecookingadventure.com](http://www.homecookingadventure.com) (17 Oktober 2013).
- [www.weschenfelder.co.uk](http://www.weschenfelder.co.uk) (17 Oktober 2013).
- [www.1123rf.com](http://www.1123rf.com) (17 Oktober 2013).
- [www.slashfood.com](http://www.slashfood.com) (17 Oktober 2013).
- [www.channel4.com](http://www.channel4.com) (17 Oktober 2013).
- [www.closetcooking.com](http://www.closetcooking.com) (17 Oktober 2013).
- [www.foodeliciousheaven.wordpress.com](http://www.foodeliciousheaven.wordpress.com) (17 Oktober 2013).
- [www.prima.com.sg](http://www.prima.com.sg) (17 Oktober 2013).
- [www.gracekitchencorner.blogspot.com](http://www.gracekitchencorner.blogspot.com) (17 Oktober 2013).
- [www.winterinculinaryschool.blogspot.com](http://www.winterinculinaryschool.blogspot.com) (17 Oktober 2013).
- [www.cakefever.com](http://www.cakefever.com) (17 Oktober 2013).
- [www.static.com](http://www.static.com) (23 Oktober 2013).
- [www.kathdedon.wordpress.com](http://www.kathdedon.wordpress.com) (23 Oktober 2013).
- [www.t3.gstatic.com](http://www.t3.gstatic.com) (23 Oktober 2013).