



*Mencerdaskan dan
Memartabatkan Bangsa*

DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR MARZIPAN



Sumber foto:
[Pinterest.com](https://www.pinterest.com)

Penulis:

Annida Yuniarni

Dosen Pembimbing:

Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM.

Dr. Rina Febriana, M.Pd.

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kepada Tuhan Yang Maha Esa, atas rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan *flipbook* digital yang berjudul Dekorasi Kue Berbahan Dasar Marzipan. Penyusunan *flipbook* digital ini tidak terlepas dari bantuan banyak pihak yang telah merelakan waktu dan tenaganya untuk membantu penulis menyusun *flipbook* digital materi marzipan. Selanjutnya, pada kesempatan ini perkenankanlah penulis mengungkapkan ucapan terima kasih kepada:

1. Dra. I Gusti Ayu Ngurah Singamurni, MM., dan Dr. Rina Febriana, M.Pd., selaku dosen pembimbing yang senantiasa membantu dan mengarahkan penulis dalam menyusun *flipbook* digital materi marzipan.
2. Dr. Nur Riska, M.Si., selaku Koordinator Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Validator materi Sri Utami Dewi, M.Pd., Rahmat, S.Pd., dan Ricky Syahputra, S.Pd.
4. Validator media Nurul Hidayah, M.Pd., Annis Kandriasari, M.Pd., dan Adlan Akbar, S.Kom.
5. Validator Bahasa Fitri Nuur Alimah, S.Pd., Trasa Perdana, S.Pd., dan Khawa Rizma, S.Pd.

Ucapan terima kasih juga diberikan kepada pihak yang terlibat dalam penyusunan *flipbook* digital materi marzipan ini, semoga menjadi amalan yang tidak pernah terputus.

Jakarta, 27 November 2023



Annida Yuniarni

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	i
DAFTAR ISI	ii
DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iv
PETUNJUK PENGGUNAAN	viii
POKOK BAHASAN	ix
TEORI MARZIPAN	
A. Pengertian Marzipan	1
B. Sejarah Marzipan	2
C. Karakteristik Marzipan	3
D. Fungsi Marzipan	4
E. Marzipan, <i>Fondant</i> , dan <i>Gumpaste</i>	5
MEMPRAKTIKKAN DAN MENGAPLIKASIKAN PEMBUATAN	
MARZIPAN	
A. Bahan Pembuatan Marzipan	7
B. Proses Pembuatan Marzipan	12
C. Peralatan Menghias Kue dengan Marzipan	18
D. Pengaplikasian Warna pada Marzipan	21
E. Melapisi Kue dengan Marzipan	29
F. Membuat Aneka Hiasan dari Marzipan	37
G. Penyimpanan Marzipan	54
RANGKUMAN	55
EVALUASI AKHIR	56
GLOSARIUM	65
DAFTAR PUSTAKA	69



DAFTAR TABEL

Tabel 1. Perbedaan Marzipan, <i>Fondant</i> , dan <i>Gumpaste</i>	5
Tabel 2. Daftar Harga Bahan	17
Tabel 3. Jumlah Marzipan untuk Kue Berbentuk Kotak.....	30
Tabel 4. Jumlah Marzipan untuk Kue Berbentuk Bulat.....	30



DAFTAR GAMBAR

Gambar 1. Marzipan	1
Gambar 2. Pasta Almond.....	2
Gambar 3. Menipiskan Marzipan	3
Gambar 4. Marzipan Sebagai Bahan Pelapis Kue	4
Gambar 5. Aneka Bentuk Buah dari Marzipan	4
Gambar 6. Marzipan Cokelat Praline	4
Gambar 7. Tepung Almond.....	7
Gambar 8. Gula Halus	8
Gambar 9. Gula Kastor	8
Gambar 10. Telur Ayam.....	9
Gambar 11. Ekstrak Vanila	10
Gambar 12. <i>Pure Vanilla Extract</i>	10
Gambar 13. <i>Vanilla Essence</i>	10
Gambar 14. Air Lemon.....	11
Gambar 15. Diagram Alir Pembuatan Marzipan.....	13
Gambar 16. Hasil Pembuatan Marzipan	14
Gambar 17. Pembuatan Marzipan Tahapan 1	15
Gambar 18. Pembuatan Marzipan Tahapan 2	15
Gambar 19. Pembuatan Marzipan Tahapan 3	15
Gambar 20. <i>Baking Mat</i>	18
Gambar 21. <i>Cake Board</i>	18
Gambar 22. <i>Rolling Pin</i>	18
Gambar 23. <i>Spaces Bars</i>	18
Gambar 24. <i>Edger T Shape</i>	19
Gambar 25. <i>Smoother</i>	19



Gambar 26. <i>Palette Knife</i>	19
Gambar 27. <i>Sharp Knife</i>	19
Gambar 28. <i>Plunger</i>	20
Gambar 29. <i>Cookie Cutter</i>	20
Gambar 30. <i>Modelling Tools</i>	20
Gambar 31. Warna Primer	21
Gambar 32. Warna Sekunder	21
Gambar 33. Warna Tersier	22
Gambar 34. Warna Akromatik.....	22
Gambar 35. Pewarna Alami dari Kunyit	23
Gambar 36. Pewarna Alami dari Buah Naga	23
Gambar 37. Pewarna Alami dari Bit	24
Gambar 38. Pewarna Alami dari Bunga Telang	24
Gambar 39. Pewarna Alami dari Daun Suji.....	24
Gambar 40. Pewarna Makanan Buatan	25
Gambar 41. Pewarna Makanan Cair.....	25
Gambar 42. Pewarna Makanan Bubuk	26
Gambar 43. Pewarna Makanan Pasta	26
Gambar 44. Marzipan Berwarna Merah	27
Gambar 45. Mewarnai Marzipan Tahapan 1	27
Gambar 46. Mewarnai Marzipan Tahapan 2	27
Gambar 47. <i>Pound Cake</i>	29
Gambar 48. <i>Mud Cake</i>	29
Gambar 49. <i>Madeira Cake</i>	29
Gambar 50. <i>Fruit Cake</i>	29
Gambar 51. Melapisi Kue Kotak Tahapan 1.....	31
Gambar 52. Melapisi Kue Kotak Tahapan 2.....	31
Gambar 53. Melapisi Kue Kotak Tahapan 3.....	32
Gambar 54. Melapisi Kue Kotak Tahapan 4.....	32



Gambar 55. Melapisi Kue Kotak Tahapan 5.....	33
Gambar 56. Melapisi Kue Kotak Tahapan 6.....	33
Gambar 57. Melapisi Kue Kotak Tahapan 7.....	33
Gambar 58. Hasil Melapisi Kue Kotak.....	33
Gambar 59. Melapisi Kue Bulat Tahapan 1.....	34
Gambar 60. Melapisi Kue Bulat Tahapan 2.....	34
Gambar 61. Melapisi Kue Bulat Tahapan 3.....	34
Gambar 62. Melapisi Kue Bulat Tahapan 4.....	34
Gambar 63. Melapisi Kue Bulat Tahapan 5.....	35
Gambar 64. Melapisi Kue Bulat Tahapan 6.....	35
Gambar 65. Melapisi Kue Bulat Tahapan 7.....	35
Gambar 66. Melapisi Kue Bulat Tahapan 8.....	35
Gambar 67. Melapisi Kue Bulat Tahapan 9.....	36
Gambar 68. Melapisi Kue Bulat Tahapan 10.....	36
Gambar 69. Melapisi Kue Bulat Tahapan 11.....	36
Gambar 70. Hasil Melapisi Kue Bulat.....	36
Gambar 71. Marzipan Berbentuk Jeruk	38
Gambar 72. Membentuk Jeruk Tahapan 1	38
Gambar 73. Membentuk Jeruk Tahapan 2.....	38
Gambar 74. Marzipan Berbentuk Stroberi.....	39
Gambar 75. Membentuk Stroberi Tahapan 1	39
Gambar 76. Membentuk Stroberi Tahapan 2	39
Gambar 77. Membentuk Stroberi Tahapan 3	40
Gambar 78. Membentuk Stroberi Tahapan 4	40
Gambar 79. Marzipan Berbentuk Wortel.....	42
Gambar 80. Membentuk Wortel Tahapan 1	42
Gambar 81. Membentuk Wortel Tahapan 2	42
Gambar 82. Membentuk Wortel Tahapan 3	43
Gambar 83. Membentuk Wortel Tahapan 4	43



Gambar 84. Marzipan Berbentuk Tomat	45
Gambar 85. Membentuk Tomat Tahapan 1	45
Gambar 86. Membentuk Tomat Tahapan 2	45
Gambar 87. Membentuk Tomat Tahapan 3	45
Gambar 88. Marzipan Berbentuk Labu	46
Gambar 89. Membentuk Labu Tahapan 1	46
Gambar 90. Membentuk Labu Tahapan 2	46
Gambar 91. Membentuk Labu Tahapan 3	46
Gambar 92. Marzipan Berbentuk Lebah	47
Gambar 93. Membentuk Lebah Tahapan 1	47
Gambar 94. Membentuk Lebah Tahapan 2	47
Gambar 95. Membentuk Lebah Tahapan 3	48
Gambar 96. Membentuk Lebah Tahapan 4	48
Gambar 97. Membentuk Lebah Tahapan 5	48
Gambar 98. Marzipan Berbentuk Kepik	49
Gambar 99. Membentuk Kepik Tahapan 1	49
Gambar 100. Membentuk Kepik Tahapan 2.....	49
Gambar 101. Membentuk Kepik Tahapan 3.....	50
Gambar 102. Membentuk Kepik Tahapan 4.....	50
Gambar 103. Membentuk Kepik Tahapan 5.....	50
Gambar 104. Marzipan Berbentuk <i>Calla Lily</i>	52
Gambar 105. Membentuk <i>Calla Lily</i> Tahapan 1	52
Gambar 106. Membentuk <i>Calla Lily</i> Tahapan 2	52
Gambar 107. Membentuk <i>Calla Lily</i> Tahapan 3	53
Gambar 108. Membentuk <i>Calla Lily</i> Tahapan 4	53
Gambar 109. Membentuk <i>Calla Lily</i> Tahapan 5	53
Gambar 110. Cara Penyimpanan Marzipan	54



PETUNJUK PENGGUNAAN

Sebelum memulai belajar, bacalah petunjuk penggunaan *flipbook* digital ini agar pembelajaran dapat berjalan sesuai prosedur dan terurut:

1. *Flipbook* digital ini dioperasikan secara *online* dengan menggunakan internet.
2. *Flipbook* digital ini dapat digunakan secara mandiri atau secara berkelompok dengan bimbingan dosen.
3. Bacalah *flipbook* digital ini secara seksama dan pahami setiap isinya. *Flipbook* digital ini harus dibaca secara berurutan, dimulai halaman pertama hingga halaman terakhir.
4. Bukalah video yang terdapat pada halaman *flipbook* digital ini dengan cara menekan tombol *play*.
5. Bukalah setiap *link* yang terdapat pada halaman *flipbook* digital dengan cara menekan teks yang berwarna biru.
6. Kerjakan soal evaluasi yang terdapat dalam *flipbook* digital untuk mengetahui tingkat pemahaman terhadap materi yang telah dipelajari.
7. Bila mengalami kesulitan dalam menggunakan *flipbook* digital, diskusikan bersama teman atau dapat bertanya kepada dosen.
8. Terdapat tombol-tombol pengarah pada penggunaan *flipbook* digital. Pahami setiap tombol berikut beserta artinya!



: *Search text*



: *First page*



: *Full screen*



: *Last page*



: *Zoom button*



: *Previous page*



: *Download*



: *Next page*



POKOK BAHASAN

A

CPMK DAN SUB CPMK

CPMK

2. Jenis Icing dalam Dekorasi Kue

10. Menghias Kue dengan Marzipan

SUB CPMK

2.4 Teori Marzipan

10.1 Mempraktikkan dan Mengaplikasikan Pembuatan Marzipan





B

POKOK BAHASAN



**C**

CAPAIAN PEMBELAJARAN LULUSAN

Ranah	Capaian Pembelajaran Lulusan
Sikap	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri (S-9).
Pengetahuan	Menguasai konsep dan metode keilmuan yang menaungi substansi bidang dekorasi kue (P-5).
Keterampilan Umum	Mampu menerapkan pemikiran logis, kritis, sistematis, dan inovatif dalam konteks pengembangan atau implementasi ilmu pengetahuan dan teknologi yang memperhatikan dan menerapkan nilai humaniora yang sesuai dengan bidang dekorasi kue (KU-1).
Keterampilan Khusus	<ol style="list-style-type: none">1. Menerapkan teknologi informasi dan komunikasi (TIK) dalam perencanaan, penyelenggaraan proses pembelajaran, evaluasi pembelajaran, dan pengelolaan pembelajaran dekorasi kue (KK-5).2. Memiliki kemampuan seni, kreativitas, dan inovasi di bidang dekorasi kue (KK-12).



TEORI MARZIPAN

- A. Pengertian Marzipan
- B. Sejarah Marzipan
- C. Karakteristik Marzipan
- D. Fungsi Marzipan
- E. Marzipan, *Fondant*, dan *Gumpaste*



**A**

PENGERTIAN MARZIPAN

Marzipan merupakan adonan elastis dan padat yang terbuat dari kacang almond dan gula, serta diemulsi dengan telur (Rohadi, 2020: 10). Pada umumnya marzipan digunakan sebagai bahan pelapis kue. Selain sebagai bahan pelapis kue, marzipan juga dapat dibentuk menjadi berbagai macam hiasan, seperti bentuk binatang, buah, sayuran, dan geometris. Marzipan juga dapat dikonsumsi sebagai permen, hiasan, atau isi cokelat praline (Listianingrum, 2016: 113).



Gambar 1. Marzipan
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Marzipan dikategorikan sebagai *crystalline candy*, yaitu permen yang terbentuk dari larutan gula yang membentuk kristal-kristal halus dan lembut ketika dimakan. Adonan marzipan menyerupai pasta yang terbuat dari almond dan gula yang diolah menjadi konsistensi plastis, memiliki tekstur seperti adonan yang memungkinkan untuk dapat dimodelkan ke dalam bentuk buah-buahan, bunga, hewan, dan desain lainnya (Gisslen, 2017: 648).





B

SEJARAH MARZIPAN

Kata “marzipan” berasal dari Bahasa Italia “*marzepene*” dan Bahasa Jerman “*martsipan*”, asal muasal dan sejarah marzipan hingga kini masih menjadi perdebatan. Marzipan menjadi sangat populer selama bertahun-tahun sehingga banyak negara mengklaim telah menemukan marzipan. Penduduk banyak mengklaim marzipan berasal dari Jerman yang memiliki “ibukota marzipan”, yaitu Lubeck. Penduduk juga meyakini marzipan berasal dari Persia (sekarang Iran) dan disebarluaskan melalui Turki ke daratan Eropa.



Gambar 2. Pasta Almond
Sumber: mygoldenpear.com/Susan

Awal mula hadirnya marzipan adalah masa itu terjadi panen yang buruk dan komoditas yang tersedia hanya kacang almond. Saat itulah penduduk Italia mulai menambahkan almond ke roti dan membuat marzipan.

Marzipan telah berkembang dari waktu ke waktu. Setelah abad pertengahan, pada proses pembuatan marzipan dengan menambahkan banyak gula ke dalam almond dan hanya menggunakan sedikit kacang almond. Penduduk Lubeck tetap mempertahankan keaslian marzipan dengan menggunakan pasta almond, agar menghasilkan marzipan yang lezat dan berkualitas tinggi. Hal tersebut yang membuat Lubeck menjadi pusat utama marzipan di dunia, dan marzipan dianggap sebagai makanan manis yang sempurna untuk semua jenis acara perayaan (Rohadi, 2020:11).



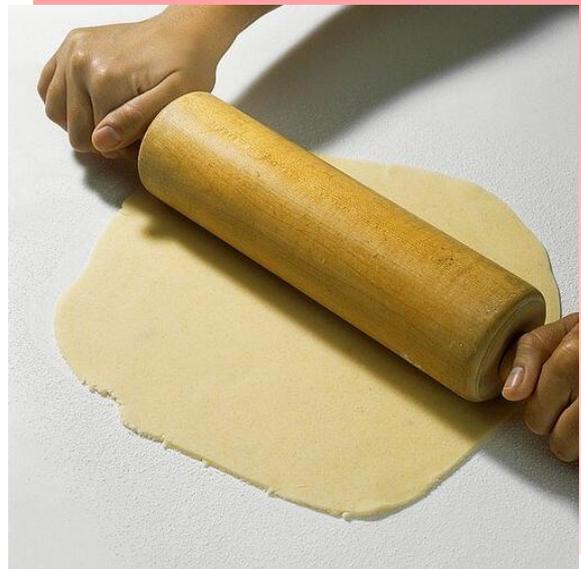
C

KARAKTERISTIK MARZIPAN

Karakteristik marzipan yang baik adalah harus memiliki tekstur yang elastis, tidak boleh terlalu lunak atau terlalu keras, dapat mempertahankan bentuknya pada suhu ruang, dan bersih dari partikel kecil sehingga dapat dibentuk setipis mungkin (Faridah, dkk., 2008, diacu dalam Listianingrum, 2016: 139).

Marzipan berkualitas baik dengan karakteristik yang diinginkan dan diperlukan untuk pemodelan adalah marzipan yang dapat digiling menjadi adonan yang sangat halus atau lembut. Semakin lama waktu saat menggiling almond, maka adonan yang akan dihasilkan menjadi semakin halus (Hickman, 2012: 11).

Marzipan dapat memiliki risiko ketengikan karena kandungan lemak yang tinggi pada kacang almond. Ketengikan pada marzipan terjadi apabila disimpan pada suhu ruang dan tidak ditambah pengawet. Apabila dibiarkan terbuka dan terkena udara, marzipan dapat menjadi kering dan keras sehingga tidak mudah dibentuk. Oleh karena itu, marzipan harus selalu ditutup dengan wadah kedap udara, plastik yang memiliki *seal*, atau dibungkus dengan *plastic wrap* agar tahan lama (Putra, 2019: 10).



Gambar 3. Menipiskan Marzipan
Sumber: imageprofessionals.com/Zabert
Sandmann Verlag



**D**

FUNGSI MARZIPAN

Pada umumnya marzipan digunakan sebagai pelapis kue, selain itu marzipan juga dapat dibentuk menjadi berbagai macam model hiasan. Selain fungsi tersebut, menurut Rohadi (2020: 13) marzipan juga memiliki beberapa fungsi lainnya, yaitu:



Gambar 4. Marzipan Sebagai Bahan Pelapis Kue
Sumber: oetker.co.uk



Gambar 5. Aneka Bentuk Buah dari Marzipan
Sumber: Gettyimages.com/Miguel Sotomayor



Gambar 6. Marzipan Cokelat Praline
Sumber: shop.konditorei-bremen.de

1. Bahan Pelapis Kue

Marzipan memiliki kemiripan dengan *fondant/plastic icing* kerana memiliki kesamaan tekstur dan dapat diberi pewarna sehingga mudah untuk dijadikan sebagai bahan pelapis kue. Secara tradisional, marzipan digunakan untuk melapisi *fruit cake* pada perayaan pernikahan atau Natal.

2. Dekorasi Kue

Karakteristik marzipan yang bersifat plastis, mudah dibentuk, dan lembut dapat dibuat sebagai macam-macam dekorasi pada kue. Marzipan dapat dibentuk menjadi model/pigura, buah-buahan, bunga, binatang, dan bentuk lainnya.

3. Bahan Isian Kue

Marzipan terbuat dari bahan dasar kacang almond dan gula halus sehingga marzipan tergolong ke dalam *crystalline candy*. Hal tersebut dapat digunakan sebagai isian kue, roti, dan coklat praline.

**E**

MARZIPAN, *FONDANT*, DAN *GUMPASTE*

Menurut Trezise (2016: 60) marzipan memiliki kesamaan dengan *fondant* dan *gumpaste*, yaitu sebagai bahan penghias kue. Selain memiliki kesamaan, marzipan, *fondant*, dan *gumpaste* memiliki perbedaan dari berbagai aspek, yaitu:

Tabel 1. Perbedaan Marzipan, *Fondant*, dan *Gumpaste*

Perbedaan	Marzipan	<i>Fondant</i>	<i>Gumpaste</i>
Kegunaan	Membungkus kue dan membuat figurin.	Membungkus kue, membuat <i>border</i> , dan membuat figurin.	Membuat figurin terutama untuk menciptakan bunga.
Rasa	Memiliki rasa almond yang manis.	Memiliki rasa yang sangat manis seperti gula.	Memiliki rasa yang sangat manis seperti gula.
Aroma	Memiliki aroma almond.	Memiliki aroma manis.	Memiliki aroma manis.
Proses bekerja	Menggunakan gula halus.	Menggunakan <i>shortening</i> atau gula halus.	Menggunakan <i>shortening</i> atau gula halus.
Saat digiling	Tidak dapat digiling menjadi terlalu tipis.	Tidak dapat digiling menjadi terlalu tipis.	Dapat digiling menjadi sangat tipis.

Sumber: (Trezise, 2016: 60)



MEMPRAKTIKKAN DAN MENGAPLIKASIKAN PEMBUATAN MARZIPAN

- A. Bahan Pembuatan Marzipan**
- B. Proses Pembuatan Marzipan**
- C. Peralatan Menghias Kue dengan Marzipan**
- D. Pengaplikasian Warna pada Marzipan**
- E. Melapisi Kue dengan Marzipan**
- F. Membuat Aneka Hiasan dari Marzipan**
- G. Penyimpanan Marzipan**





A

BAHAN PEMBUATAN MARZIPAN

Menurut Niekerk (2013) marzipan terbuat dari bahan dasar berupa tepung kacang almond, yang ditambahkan dengan gula dan bahan lainnya seperti telur, ekstrak vanila, dan air lemon. Seluruh bahan dicampur menjadi satu yang kemudian diuleni hingga adonan mudah untuk dibentuk menjadi berbagai macam hiasan. Berikut penjelasan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan marzipan:

1. Tepung Kacang Almond

Kacang almond yang digunakan dalam pembuatan marzipan adalah kacang almond bubuk/tepung almond. Tepung almond memiliki ciri-ciri berwarna krem atau putih pudar.

Tepung almond memiliki kandungan karbohidrat yang rendah dan kandungan protein serta lemak yang tinggi sehingga tidak banyak menyerap cairan atau mengental seperti tepung kacang-kacangan yang lain. Tepung almond membantu dalam menambahkan protein yang dibutuhkan untuk meningkatkan kekuatan struktur, serta menambahkan tekstur dan rasa. Tepung almond memiliki rasa yang ringan, rasa almond dapat ditingkatkan dengan memanggang kacang sebelum diproses (Diamond dan Hermanson, 2014: 35).



Gambar 7. Tepung Almond
Sumber: Dokumentasi Pribadi





2. Gula

Gula merupakan bahan makanan yang termasuk dalam bumbu dapur yang memberikan rasa manis dan dapat digunakan sebagai pengawet alami makanan. Hal tersebut dikarenakan gula bersifat higroskopis, yaitu dapat mengikat air sehingga dapat memperbaiki umur simpan. Suatu bahan bila memiliki kandungan gula yang tinggi maka gula tersebut akan mengikat sebagian besar molekul air. Kandungan air dalam bahan makanan dapat mempengaruhi daya tahan pangan terhadap serangan mikroorganisme (Istianah, dkk., 2019: 14-15).

Gula yang digunakan dalam pembuatan marzipan adalah *icing sugar* dan *castor sugar*. *Icing sugar* dan *castor sugar* berfungsi sebagai bahan pelembut pada marzipan dan dapat memberikan kualitas serta masa simpan yang lebih baik. Penjelasan *icing sugar* dan *castor sugar* menurut Putri dan Mayasari (2020: 35), yaitu:

1) *Icing Sugar*

Icing sugar merupakan gula yang berbentuk serbuk dan berwarna putih bersih. Terbuat dari gula pasir yang digiling halus sehingga terbentuk tepung gula.

2) *Castor Sugar*

Gula kastor merupakan gula berbentuk kubus yang sangat halus. Memiliki kadar kemanisan yang sangat rendah, mudah larut, dan mudah tercampur dengan bahan lainnya.



Gambar 8. Gula Halus
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 9. Gula Kastor
Sumber: Dokumentasi Pribadi





3. Telur

Telur adalah salah satu jenis pangan kaya gizi yang dihasilkan oleh unggas. Terdapat dua jenis telur ayam yang berkembang di Indonesia, yaitu telur ayam ras dan kampung. Telur yang berkualitas sangat baik memiliki cangkang yang bersih, tidak pecah, ataupun retak dengan bentuk telur normal (oval). Ruang udara memiliki kedalaman 3 mm atau lebih kecil dari letak teratur, apabila cangkang dipecah, maka letak kuning telur di pusat, dan warna kuning telur terang serta bebas dari noda. Putih telur yang berkualitas baik memiliki kekentalan yang pekat, mengelilingi kuning telur, dan dalam keadaan bersih (Wulandari, 2017: 44-45).

Pada pembuatan marzipan menggunakan telur ayam ras bagian putih dan kuning telur. Telur berfungsi sebagai bahan pengikat pada produk marzipan. Kandungan lemak yang sedikit pada putih telur membantu agar marzipan memiliki tekstur yang lebih halus (Putra, 2019, diacu dalam Rohadi, 2020: 27).



Gambar 10. Telur Ayam
Sumber: Dokumentasi Pribadi

SEPUTAR TIPS



Tips Menyimpan Telur Ayam

1. Bersihkan cangkang telur sebelum disimpan ke dalam lemari es.
2. Tempatkan telur pada wadah vertikal dengan bagian yang lebih lonjong menghadap ke atas.
3. Simpan telur pada suhu normal lemari pendingin (tidak dalam *freezer*).
4. Jangan simpan telur di pintu lemari es karena rentan terhadap perubahan suhu (Wulandari, 2017: 50).





4. Ekstrak Vanila

Vanila merupakan penambah rasa dan aroma yang penting, serta selalu terbuat dari biji vanila. Ekstrak vanila mengandung vanila tingkat tinggi yang merupakan senyawa organik yang dikenal sebagai *phenolic aldehyde*, yang merupakan komponen utama dari ekstrak biji vanila.

Ekstrak vanila mengandung ratusan senyawa volatil yang juga berkontribusi pada rasa (Georgiou dan Danezis, 2017: 124). Penambahan ekstrak vanila pada pembuatan marzipan bertujuan untuk memberikan rasa dan aroma pada marzipan.



Gambar 11. Ekstrak Vanila
Sumber: Dokumentasi Pribadi



Gambar 12. *Pure Vanilla Extract*
Sumber:
checkers.co.za



Gambar 13. *Vanilla Essence*
Sumber:
tokopedia.com

SEKILAS INFO



Perbedaan Ekstrak Vanila dan Esens Vanila

Ekstrak vanila terbuat dari biji vanila asli, sedangkan esens vanila terbuat dari berbagai bahan buatan yang dapat menghasilkan rasa yang serupa dengan vanila. Berdasarkan bahan dasar tersebut, harga ekstrak vanila jauh lebih mahal dibandingkan harga esens vanila. Ekstrak vanila memiliki cita rasa dan aroma yang lebih kuat, sedangkan esens vanila tidak memiliki rasa, tetapi apabila penggunaannya terlalu banyak akan menyebabkan rasa pahit pada makanan.



5. Lemon

Lemon (*citrus limon*) merupakan sejenis jeruk yang dikenal juga dengan sebutan sitrun atau jeruk sitrun (dari Bahasa Belanda, *citroen*). Lemon lebih populer dalam industri kuliner karena memiliki aroma *citrus* yang segar dan bagian yang dapat digunakan adalah air perasan dan kulitnya. Beberapa fungsi lemon dalam kuliner, yaitu memberi aroma segar makanan, dan menghilangkan aroma amis pada ikan, *seafood*, dan telur (Muaris, 2013: 5).

Lemon yang berkualitas baik adalah lemon yang memiliki kulit segar, tidak terdapat bintik cokelat atau hitam, berwarna kuning cerah merata, dan jika ditekan mengeluarkan jus dengan rasa dan aroma yang segar.

Penggunaan air lemon berfungsi untuk menghilangkan rasa dan aroma amis dari telur yang terdapat dalam bahan pembuatan. Penggunaan air lemon juga dapat memberikan tekstur marzipan yang lembab karena mengandung air sehingga dapat lebih mudah dibentuk.



Gambar 14. Air lemon
Sumber: Dokumentasi Pribadi





B

PROSES PEMBUATAN MARZIPAN

Menurut Budiningsih (2019: 5) proses yang dilakukan dalam pembuatan marzipan secara umum meliputi beberapa langkah sebagai berikut.

1. Pencampuran

Tahap pencampuran bertujuan untuk meratakan adonan, menyempurnakan pelarutan, dan mencegah kristalisasi serta penambahan telur berfungsi untuk melembutkan adonan.

2. Pencetakan

Tahap pencetakan bertujuan untuk membentuk marzipan sesuai dengan yang diinginkan.

3. Pendinginan

Tahap pendinginan bertujuan untuk membuat adonan menjadi mengeras agar tekstur marzipan menjadi kokoh. Hal tersebut dikarenakan untuk proses selanjutnya yaitu pengemasan, diperlukan tekstur marzipan yang kokoh.

Pada proses pembuatan marzipan, alangkah baiknya untuk dapat memahami langkah pembuatan marzipan dengan benar melalui diagram alir pembuatan marzipan. Penting juga untuk memperhatikan jumlah bahan yang digunakan sesuai dengan resep baku. Marzipan merupakan produk yang mahal, oleh karena itu jika membuat marzipan sendiri maka akan mendapatkan harga yang jauh lebih murah. Referensi harga bahan baku pembuatan marzipan dapat dilihat pada lembar halaman yang telah disediakan.



Diagram Alir Proses Pembuatan Marzipan

Berikut adalah diagram alir proses pembuatan marzipan yang perlu dipahami.



Gambar 15. Diagram Alir Pembuatan Marzipan
Sumber: Budiningsih

SEPUTAR TIPS



Tips Sebelum Mendekorasi Kue

1. Pilih meja kerja yang memiliki permukaan yang luas, mulus, dan rata.
2. Lepaskan perhiasan cincin dan gelang.
3. Siapkan seluruh bahan dan peralatan di sekitar meja kerja.
4. Selalu memulai bekerja dengan keadaan tangan yang bersih (Trezise, 2013: 27).



Resep Pembuatan Marzipan



Gambar 16. Hasil Pembuatan Marzipan
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Hasil : 1100 gram

Waktu Membuat : 20 menit

BAHAN

250 gr	Gula Halus
250 gr	Gula Kastor
500 gr	Tepung Almond
5 ml	Ekstrak Vanila
100 gr	Telur
5 ml	Air Lemon



LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 17. Pembuatan Marzipan Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Ayak gula halus, tambahkan gula kastor, dan tepung almond. Aduk rata.



Gambar 18. Pembuatan Marzipan Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Aduk rata telur, ekstrak vanila, dan perasan air lemon.



Gambar 19. Pembuatan Marzipan Tahapan 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Aduk rata campuran telur dan campuran tepung. Uleni hingga adonan mudah dibentuk (Niekerk, 2013).





Untuk tahapan lebih detail, Anda dapat menonton video pembuatan marzipan berikut ini!

bit.ly/ProsesPembuatanMarzipan



Daftar Harga Kebutuhan Bahan Pembuatan Marzipan

Tabel 2. Daftar Harga Bahan

No.	Nama Bahan	Jumlah Bahan	Harga Satuan	Jumlah Harga
1.	Gula Halus	250 gram	Rp12.000,00/500 gram	Rp6.000,00
2.	Gula Kastor	250 gram	Rp20.000,00/500 gram	Rp10.000,00
3.	Tepung Almond	500 gram	Rp64.750,00/500 gram	Rp64.750,00
4.	Ekstrak Vanila	5 ml	Rp48.500,00/100 ml	Rp2.425,00
5.	Telur	100 gram	Rp36.000,00/1000 gram	Rp3.600,00
6.	Air Lemon	5 ml	Rp7.000,00/60 ml	Rp584,00
TOTAL HARGA				Rp87.359,00





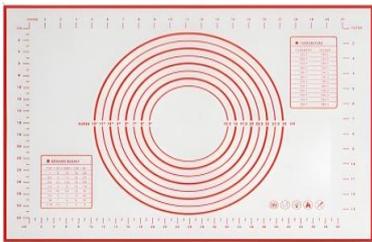
C

PERALATAN MENGHIAS KUE DENGAN MARZIPAN

Menurut Flinn (2016: 15-17) peralatan yang digunakan untuk melapisi dan menghias kue dengan marzipan adalah sebagai berikut:

1. *Baking Mat*

Digunakan sebagai alas untuk menggiling dan menguleni marzipan.



Gambar 20. Baking Mat
Sumber: www.amazon.in

2. *Cake Board*

Digunakan sebagai alas dasar untuk kue, dan terkadang digunakan sebagai bagian dari desain.



Gambar 21. Cake Board
Sumber: www.amazon.in

3. *Rolling Pin*

Digunakan untuk memipihkan marzipan.



Gambar 22. Rolling Pin
Sumber: www.amazon.in

4. *Space Bars*

Digunakan untuk mengukur ketebalan yang rata saat menggiling marzipan.

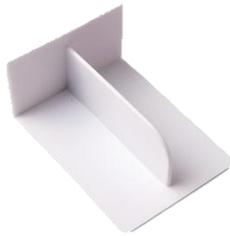


Gambar 23. Space Bars
Sumber: id.aliexpress.com



5. Edger T Shape

Digunakan untuk menghaluskan permukaan marzipan dan membantu membuat sisi lurus pada sudut 90 derajat.



Gambar 24. Edger T Shape
Sumber: www.amazon.in

6. Smoother

Digunakan pada proses melapisi kue dengan marzipan, membantu memberikan permukaan yang mulus dan rata pada marzipan.



Gambar 25. Smoother
Sumber: www.amazon.in

7. Palette Knife

Digunakan untuk mengoles kue dengan glasir atau selai.



Gambar 26. Palette Knife
Sumber: www.amazon.in

8. Sharp Knife

Digunakan untuk memotong marzipan.



Gambar 27. Sharp Knife
Sumber: www.amazon.in

9. *Plunger*

Digunakan untuk membuat aneka bentuk tiga dimensi. Tersedia dalam beberapa bentuk seperti daun, bunga, kupu-kupu, dll.



Gambar 28. *Plunger*
Sumber: www.amazon.in

10. *Cookie Cutter*

Digunakan untuk mencetak aneka bentuk. Tersedia dalam beberapa ukuran dan bentuk.



Gambar 29. *Cookie Cutter*
Sumber: www.amazon.in

11. *Modelling Tools*



Gambar 30. *Modelling Tools*
Sumber: www.amazon.in

- A. *Ball tools*, untuk menipiskan dan melembutkan tepi, serta menciptakan bentuk, dan kontur kelopak yang alami.
- B. *Cone tools*, untuk membuat detail dan tekstur, serta sebagai embos bintang.
- C. *Bone tools*, untuk menghaluskan dan menipiskan kelopak bunga.
- D. *Veining tools*, digunakan untuk menambahkan detail.
- E. *Scallop tools*, digunakan untuk membentuk pola dan tekstur cangkang, serta memotong bentuk cangkang.



PENGAPLIKASIAN WARNA PADA MARZIPAN

Pewarna merupakan zat yang ditambahkan ke dalam makanan sebagai pemberi warna yang beragam pada makanan dan memberikan kesan warna yang kontras dan menarik (Ibrahim, dkk., 2021: 66). Pada prinsipnya warna digolongkan menjadi empat jenis. Menurut Sufiat dan Priyanti (2018: 62-65) penggolongan warna tersebut, yaitu:

1. Warna Primer

Warna primer atau warna utama merupakan warna dasar yang digunakan dalam pembagian warna, warna tersebut diantaranya yaitu warna merah, biru, dan kuning. Ketiga warna dasar tersebut akan mendapatkan warna-warna lainnya.

2. Warna Sekunder

Warna sekunder atau warna kedua merupakan warna yang dihasilkan dari campuran dua warna utama. Pencampuran warna kuning dan merah menghasilkan warna oranye, pencampuran warna kuning dan biru menghasilkan warna hijau, pencampuran warna merah dan biru menghasilkan warna ungu.



Gambar 31. Warna Primer
Sumber: Sufiat dan Priyanti, 2018



Gambar 32. Warna Sekunder
Sumber: Sufiat dan Priyanti, 2018



3. Warna Tersier

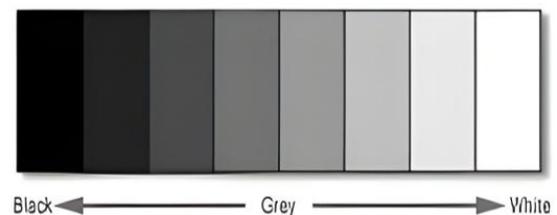
Warna tersier dihasilkan dari campuran dua warna sekunder. Pencampuran warna hijau dan oranye menghasilkan warna kopi, pencampuran warna hijau dan ungu menghasilkan warna coklat, pencampuran warna oranye dan merah ditambah hitam menghasilkan warna coklat muda.



Gambar 33. Warna Tersier
Sumber: Sufiat dan Priyanti, 2018

4. Warna Netral

Warna putih, hitam, dan abu-abu merupakan warna netral atau disebut juga warna akromatik. Selain itu, warna perak dan emas terkadang dapat dikelompokkan ke dalam warna netral.



Gambar 34. Warna Akromatik
Sumber: elib.unikom.ac.id

SEKILAS INFO



Penemu Sumber Warna

Klasifikasi sumber warna berhasil ditemukan oleh Sir Isaac Newton, dengan penemuannya melalui kaca prisma yang berhasil menemukan garis-garis warna seperti yang dilihat sewaktu terjadinya “pelangi”. Warna yang terlihat yaitu, merah, oranye, kuning, hijau, biru, lila, dan ungu (Sufiat dan Priyanti, 2018: 62).

Penggolongan warna tersebut dapat dihasilkan dari berbagai macam jenis bahan pewarna makanan. Pada dasarnya bahan pewarna makanan dibagi menjadi dua, yaitu pewarna makanan alami dan buatan/sintetis. Kedua jenis pewarna makanan tersebut dapat digunakan dalam pewarnaan marzipan. Berikut penjelasan mengenai jenis bahan pewarna.

1. Pewarna Alami

Pewarna alami merupakan bahan pewarna yang diperoleh atau diekstrak dari bagian tumbuh-tumbuhan seperti biji, bunga, batang, daun, buah, dan akar (Winarno dan Octaria, 2020: 39). Beberapa contoh pewarna alami yang dapat diaplikasikan ke dalam marzipan adalah sebagai berikut:



Gambar 35. Pewarna Alami dari Kunyit
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1) Kunyit

Kunyit mengandung senyawa pewarna kurkumin yang memberikan warna kuning pada marzipan. Cara membuat pewarna alami dari kunyit yaitu dengan cara diparut atau dihaluskan menggunakan blender, kemudian disaring ekstraknya.



Gambar 36. Pewarna Alami dari Buah Naga
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2) Buah Naga

Buah naga dapat menghasilkan warna merah muda hingga merah cerah pada marzipan. Cara membuat pewarna alami dari buah naga yaitu haluskan buah dengan blender, kemudian disaring ekstraknya.





Gambar 37. Pewarna Alami dari Bit
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3) Bit

Bit mengandung pigmen betalain yang menghasilkan warna merah dan magenta. Cara membuat pewarna alami dari bit yaitu potong bit, lalu haluskan dengan blender, kemudian disaring ekstraknya.



Gambar 38. Pewarna Alami dari Bunga Telang
Sumber: Dokumentasi Pribadi

4) Bunga Telang

Bunga telang dimanfaatkan untuk menghasilkan warna biru hingga ungu. Cara membuat pewarna alami dari bunga telang yaitu rendam bunga telang dengan air panas hingga air berubah berwarna biru, lalu saring.



Gambar 39. Pewarna Alami dari Daun Suji
Sumber: Dokumentasi Pribadi

5) Daun Suji

Daun suji dapat menghasilkan warna hijau yang pekat. Cara membuat pewarna alami dari daun suji yaitu, haluskan daun suji dengan blender bersama air dengan perbandingan 1:1, kemudian peras dan disaring. Diamkan selama tiga jam, gunakan air endapannya.



2. Pewarna Buatan

Pewarna makanan buatan merupakan bahan pewarna yang dibuat secara kimia oleh pabrik industri kimia. Menurut Winarno dan Octaria (2020: 18) macam-macam pewarna buatan yang diperbolehkan digunakan dalam makanan antara lain sebagai berikut:

- 1) *Tartrazin*, pemberi warna kuning.
- 2) *Sunset yellow*, pemberi warna oranye.
- 3) *Eritrosin*, pemberi warna *cherry-pink*.
- 4) *Allura red*, pemberi warna oranye-merah.
- 5) *Fast green*, pemberi warna hijau.
- 6) *Brilliant blue*, pemberi warna biru.
- 7) *Quinoline yellow*, pemberi warna kuning kehijauan.
- 8) *Orange*, pemberi warna oranye.
- 9) *Indigo carmine*, pemberi warna hijau.
- 10) *Carmoisine*, pemberi warna merah.



Gambar 40. Pewarna Makanan Buatan
Sumber: Dokumentasi Pribadi

Pewarna alami dan pewarna buatan dapat diaplikasikan dalam pewarnaan marzipan. Jenis pewarna yang digunakan dapat berupa cairan, pasta, dan bubuk (Hickman, 2012: 25). Berikut merupakan penjelasan jenis-jenis pewarna yang digunakan pada pengaplikasian marzipan, yaitu:

1. Cair

Pewarna jenis cair sangat ideal untuk mengecat detail pada permukaan model marzipan. Untuk hasil terbaik, diamkan model yang sudah jadi selama dua jam agar kulit marzipan mudah diaplikasikan, dan gunakan aneka kuas untuk menerapkan pewarna cair.



Gambar 41. Pewarna Makanan Cair
Sumber: amazon.com

2. Bubuk

Pewarna jenis bubuk digunakan untuk menambahkan warna halus, misalnya untuk pipi merona dan kilap warna untuk menambahkan kilau. Untuk hasil terbaik, diamkan model marzipan yang sudah jadi mengering selama dua jam sebelum menerapkan pewarna bubuk.



Gambar 42. Pewarna Makanan Bubuk

Sumber: walmart.com

3. Pasta

Jenis pewarna pasta merupakan jenis yang terbaik untuk digunakan pada pengaplikasian marzipan, karena mengandung sedikit cairan sehingga tidak membuat marzipan menjadi lebih lengket.



Gambar 43. Pewarna Makanan Pasta

Sumber: amazon.com

Jenis-jenis pewarna tersebut dapat diaplikasikan dalam marzipan. Mewarnai marzipan dapat dilakukan dengan mudah, baik menggunakan pewarna alami ataupun buatan. Berikut tahapan dalam mewarnai marzipan, yaitu:



Mewarnai Marzipan



Gambar 44. Marzipan Berwarna Merah
Sumber: Dokumentasi Pribadi

BAHAN

- Marzipan
- Pewarna pasta

PERALATAN

- Tusuk gigi
- *Small bowl*

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 45. Mewarnai Marzipan
Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Beri pewarna pada marzipan sedikit demi sedikit sesuai warna yang diinginkan.



Gambar 46. Mewarnai Marzipan
Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Uleni hingga merata. Marzipan siap digunakan (Trezise, 2013).



Untuk tahapan lebih detail, Anda dapat menonton video mewarnai marzipan dengan pewarna pasta berikut ini!

<https://bit.ly/MewarnaiMarzipan>



**E**

MELAPISI KUE DENGAN MARZIPAN

Marzipan secara tradisional digunakan untuk menutupi *fruit cake* pada acara pernikahan atau Natal. Jenis kue lainnya dapat digunakan, tetapi harus cukup kuat untuk menahan lapisan gula dan memiliki umur simpan yang baik, seperti *pound cake*, *madeira cake*, dan *mud cake* (Hickman, 2012: 27).



Gambar 47. Pound Cake
Sumber : kitchencookbook.net



Gambar 48. Mud Cake
Sumber : taste.com.au



Gambar 49. Medeira Cake Sumber: odlums.ie

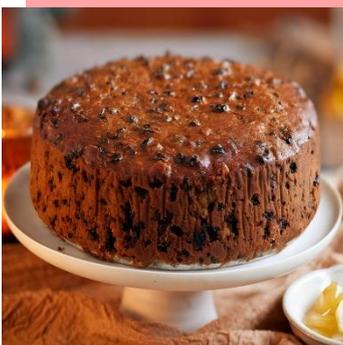


SEKILAS INFO



Fruit Cake

Fruit cake adalah kue padat yang terbuat dari buah dan kacang kering yang sering digunakan dalam perayaan pernikahan atau Natal. Resep paling awal dari Roma kuno dengan menggunakan biji delima, kacang pinus, dan kismis yang dicampur ke dalam adonan. Pada abad pertengahan, madu, rempah-rempah, dan buah-buahan yang diawetkan ditambahkan, dan nama *fruit cake* pertama kali digunakan. Pada abad ke-18, orang Eropa membuat *fruit cake* menggunakan kacang-kacangan (Sfetcu, 2014: 176).



Gambar 50. Fruit Cake
Sumber: bbcgoodfood.com

Sebelum melapisi kue dengan marzipan perlu untuk mengetahui jumlah marzipan yang akan digunakan untuk melapisi kue, agar marzipan yang dibuat sesuai dengan kebutuhan. Berikut penjelasan panduan jumlah marzipan yang digunakan dan langkah menutupi kue dengan marzipan.

1. Panduan Jumlah Marzipan yang Dibutuhkan

Menurut Trezise (2013: 61) melapisi kue dengan marzipan untuk berbagai macam ukuran dan bentuk kue memerlukan jumlah berat marzipan yang berbeda, adapun panduan jumlah marzipan yang dibutuhkan sebagai berikut:

Tabel 3. Jumlah Marzipan untuk Kue Berbentuk Kotak



Ukuran Kue Kotak				
10 cm	16 cm	20 cm	24 cm	28 cm
Jumlah Marzipan				
400 gram	500 gram	650 gram	1000 gram	1350 gram

Sumber: (Trezise, 2013: 61)

Tabel 4. Jumlah Marzipan untuk Kue Berbentuk Bulat



Ukuran Kue Bulat				
10 cm	16 cm	20 cm	24 cm	28 cm
Jumlah Marzipan				
350 gram	400 gram	500 gram	680 gram	1000 gram

Sumber: (Trezise, 2013: 61)



2. Melapisi Kue dengan Marzipan

Pada tahap melapisi kue dengan marzipan perlu dikerjakan dengan perlahan untuk mendapatkan kue yang terlapisi dengan baik, agar dasar kue menjadi rata dan halus (Flinn, 2016: 19). Marzipan dapat melapisi sisi kue berbentuk kotak atau bulat secara baik dengan memperhatikan beberapa tahapan.

Melapisi Kue Berbentuk Kotak dengan Marzipan



Gambar 51. Melapisi Kue Kotak Tahapan 1
Sumber: Flinn, 2016

1. Taburi sedikit permukaan dengan gula halus. Tidak disarankan menggunakan tepung maizena, karena dapat menyebabkan marzipan terfermentasi. Tempatkan *space bars* di kedua sisi marzipan, kemudian giling sekitar 90 derajat, dan jangan balikkan marzipan.



Gambar 52. Melapisi Kue Kotak Tahapan 2
Sumber: Flinn, 2016

2. Lapisi bagian atas kue dengan glasir aprikot panas. Bersihkan kembali permukaan yang akan digulung dan balikkan marzipan. Balikkan kue (sisi glasir aprikot menghadap ke bawah), dan letakkan di atas marzipan. Tekan kue dengan sedikit kuat.



Gambar 53. Melapisi Kue Kotak Tahapan 3

Sumber: Flinn, 2016

3. *Trim* marzipan pada sisi-sisi kue menggunakan pisau. Pegang kue, balikkan ke atas, dan letakkan di papan alas kue.



Gambar 54. Melapisi Kue Kotak Tahapan 4

Sumber: Flinn, 2016

4. Oleskan lapisan tipis glasier aprikot panas ke sisi kue. Giling sepotong marzipan dan ikuti instruksi sebelumnya untuk menggulung. Potong salah satu tepi yang panjang menjadi lurus. Tempelkan ke sisi kue dengan tepi potongan yang menonjol sebesar 5 mm. Gunakan *edger* untuk menghaluskan sisi kue.





Gambar 55. Melapisi Kue Kotak Tahapan 5
Sumber: Flinn, 2016

- Potong tepi panjang lainnya menggunakan pisau dan haluskan permukaan marzipan menggunakan *edger*.



Gambar 56. Melapisi Kue Kotak Tahapan 6
Sumber: Flinn, 2016

- Gulung kembali sepotong marzipan dan ulangi tahapan yang di atas, tempelkan ujung-ujungnya. Ulangi untuk sisi yang masih tersisa.



Gambar 57. Melapisi Kue Kotak Tahapan 7
Sumber: Flinn, 2016

- Potong lebihan marzipan pada bagian atas kue. Kue yang baik memiliki tepi yang tajam.



Gambar 58. Hasil Melapisi Kue Kotak
Sumber: Flinn, 2016

- Kue yang telah dilapisi dengan marzipan siap untuk digunakan.



Melapisi Kue Berbentuk Bulat dengan Marzipan



Gambar 59. Melapisi Kue Bulat Tahapan 1
Sumber: Monger, 2014

1. Gulung marzipan menjadi bentuk sosis panjang, berdiameter sekitar 2 cm dan cukup panjang untuk mengelilingi permukaan atas kue.



Gambar 60. Melapisi Kue Bulat Tahapan 2
Sumber: Monger, 2014

2. Tekan perlahan marzipan di sekitar permukaan atas kue dan potong lebihannya untuk membuat sambungan yang halus.



Gambar 61. Melapisi Kue Bulat Tahapan 3
Sumber: Monger, 2014

3. Ratakan lingkaran marzipan dengan kuat menggunakan pisau palet.



Gambar 62. Melapisi Kue Bulat Tahapan 4
Sumber: Monger, 2014

4. Balikkan kue dan letakkan kembali di papan alas kue.





Gambar 63. Melapisi Kue Bulat Tahapan 5
Sumber: Monger, 2014

5. Oleskan selai aprikot panas ke atas dan samping kue dengan lapisan yang tipis dan rata.



Gambar 64. Melapisi Kue Bulat Tahapan 6
Sumber: Monger, 2014

6. Taburi permukaan meja kerja dengan gula halus, lalu gulung marzipan hingga ketebalan sekitar 5 mm.



Gambar 65. Melapisi Kue Bulat Tahapan 7
Sumber: Monger, 2014

7. Gunakan *space bars* untuk memastikan saat menggiling marzipan dengan ketebalan yang rata.



Gambar 66. Melapisi Kue Bulat Tahapan 8
Sumber: Monger, 2014

8. Ambil marzipan menggunakan *rolling pin* dan letakkan di atas kue.





Gambar 67. Melapisi Kue Bulat Tahapan 9
Sumber: Monger, 2014

9. Ratakan bagian atas kue dan rapikan lipatan di sisi kue menggunakan telapak tangan dengan gerakan melingkar.



Gambar 68. Melapisi Kue Bulat Tahapan 10
Sumber: Monger, 2014

10. Potong lebih marzipan di sekeliling dasar kue menggunakan potongan lurus vertikal dengan pisau tajam.



Gambar 69. Melapisi Kue Bulat Tahapan 11
Sumber: Monger, 2014

11. Gunakan *smoother* untuk menghaluskan sisi kue dengan gerakan menyamping.



Gambar 70. Hasil Melapisi Kue Bulat
Sumber: Monger, 2014

12. Kue yang telah dilapisi dengan marzipan siap untuk digunakan.



**F**

MEMBUAT ANEKA HIASAN DARI MARZIPAN

Buah-buahan, sayuran, hewan, bunga, dan banyak model lainnya dapat dibentuk dengan marzipan. Marzipan berbentuk buah kecil disajikan sebagai *petit four* atau permen, dan merupakan makanan yang paling populer (Gisslen, 2016: 649). Aneka bentuk hiasan dari marzipan dapat diaplikasikan pada kue berukuran besar ataupun kecil, dan juga pada *cupcake*.

Marzipan yang digunakan untuk membuat patung, bunga, dan buah-buahan harus ditimbang sebelum dibentuk untuk memastikan ukuran yang sama. Keakuratan dan kestandaran bentuk sangat penting, karena marzipan merupakan komoditas yang mahal. Ketelitian dalam menimbang marzipan yang dimodelkan juga penting untuk pengendalian biaya.

Menurut Hickman (2012: 19) jumlah berat marzipan yang dibutuhkan dalam membuat aneka bentuk model, yaitu:



- Bunga: 40-60 gram
- Tunas: 20-30 gram
- Patung: 100-150 gram
- Hewan: 100-150 gram
- Buah: 10-30 gram



Jumlah berat tersebut hanya sebagai pedoman karena akan berbeda antar perusahaan dan produsen serta tujuan yang diperlukan. Adapun beberapa tahapan dalam membuat aneka bentuk model dengan marzipan, yaitu:



1.

Aneka Bentuk Buah-Buahan

1. Jeruk



BAHAN

30 gram Marzipan
1 batang Cengkih
Pewarna Pasta Oranye



Gambar 71. Marzipan Berbentuk Jeruk

Sumber: Dokumentasi Pribadi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 72. Membentuk Jeruk Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Bentuk bulat sepotong marzipan berwarna oranye.



Gambar 73. Membentuk Jeruk Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Beri cengkih sebagai batangnya (Gisslen, 2016).

2. Stroberi



BAHAN

30 gram Marzipan
15 gram Gula Kastor
Pewarna Pasta Merah
Pewarna Pasta Hijau



Gambar 74. Marzipan Berbentuk Stroberi
Sumber: Dokumentasi Pribadi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 75. Membentuk Stroberi Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Gulung bola marzipan berwarna merah menjadi bentuk stroberi dengan menggunakan telapak tangan.



Gambar 76. Membentuk Stroberi Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Bentuk ujung batang stroberi dengan alat pemodelan yang sesuai.



Gambar 77. Membentuk Stroberi Tahapan 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Baluri stroberi dalam gula kastor untuk mensimulasikan tekstur permukaan.



Gambar 78. Membentuk Stroberi Tahapan 4
Sumber: Dokumentasi Pribadi

4. Potong bentuk daun untuk ujung batang dan rekatkan menggunakan alat pemodelan yang sesuai (Gisslen, 2016).





Untuk tahapan lebih detail, Anda dapat menonton video pembuatan stroberi dengan marzipan berikut ini!

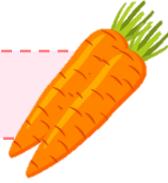
bit.ly/MembentukStroberidenganMarzipan



2.

Aneka Bentuk Sayur-sayuran

1. Wortel



BAHAN

30 gram Marzipan
Pewarna Pasta Oranye
Pewarna Pasta Hijau



Gambar 79. Marzipan Berbentuk Wortel
Sumber: Dokumentasi Pribadi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 80. Membentuk Wortel
Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Bentuk kerucut sepotong marzipan berwarna oranye menyerupai bentuk wortel.



Gambar 81. Membentuk Wortel
Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Beri garis guratan halus menggunakan alat pemodelan yang sesuai.





Gambar 82. Membentuk Wortel Tahapan 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Lubangi bagian sisi atas wortel.



Gambar 83. Membentuk Wortel Tahapan 4
Sumber: Dokumentasi Pribadi

4. Bentuk daun dan rekatkan menggunakan alat pemodelan yang sesuai (Garret, 2012: 162).



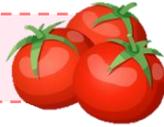


Untuk tahapan lebih detail, Anda dapat menonton video pembuatan wortel dengan marzipan berikut ini!

bit.ly/MembentukWorteldenganMarzipan



2. Tomat



BAHAN

30 gram Marzipan

1 batang Cengkih

Pewarna Pasta Merah

Pewarna Pasta Hijau



Gambar 84. Marzipan Berbentuk Tomat
Sumber: Dokumentasi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 85. Membentuk Tomat Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Bentuk bulat sepotong marzipan berwarna merah.



Gambar 86. Membentuk Tomat Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Potong bentuk daun untuk ujung batang dan rekatkan.

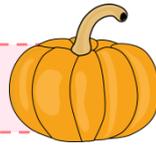


Gambar 87. Membentuk Tomat Tahapan 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Tambahkan cengkih sebagai batangnya (Garret, 2012: 164).



3. Labu



BAHAN

30 gram Marzipan
1 batang Cengkih
Pewarna Pasta Oranye



Gambar 88. Marzipan Berbentuk Labu
Sumber: Dokumentasi Pribadi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 89. Membentuk Labu Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Bentuk bulat sepotong marzipan berwarna oranye.



Gambar 90. Membentuk Labu Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Buat garis menyerupai labu menggunakan alat pemodelan yang sesuai.



Gambar 91. Membentuk Labu Tahapan 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Tambahkan cengkih di tengah labu sebagai batangnya (Garret, 2012: 158).



3.

Aneka Bentuk Binatang

1. Lebah



BAHAN

45 gram Marzipan
Pewarna Pasta Kuning
Pewarna Pasta Hitam
Pewarna Pasta Putih



Gambar 92. Marzipan Berbentuk Lebah
Sumber: Dokumentasi Pribadi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 93. Membentuk Lebah Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Buat bagian-bagian lebah: dua lis bagian hitam, badan kuning berbentuk lonjong, dan dua sayap putih.



Gambar 94. Membentuk Lebah Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Rekatkan bagian lis hitam pada badan lebah.



Gambar 95. Membentuk Lebah Tahapan 3

Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Rekatkan sayap pada badan lebah.



Gambar 96. Membentuk Lebah Tahapan 4

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4. Buat bulatan kecil warna hitam untuk bagian mata.



Gambar 97. Membentuk Lebah Tahapan 5

Sumber: Dokumentasi Pribadi

5. Buat mulut dengan alat pemodelan yang sesuai (Bahalwan dan NCC, 2013: 65).



2. Kepik



BAHAN

45 gram Marzipan
Pewarna Pasta Merah
Pewarna Pasta Hitam
Pewarna Pasta Putih



Gambar 98. Hasil Marzipan Berbentuk Kepik
Sumber: Dokumentasi Pribadi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 99. Membentuk Kepik Tahapan 1
Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Bentuk setengah bulatan besar marzipan berwarna merah untuk bagian badan kepik.



Gambar 100. Membentuk Kepik Tahapan 2
Sumber: Dokumentasi Pribadi

2. Buat setengah bulatan kecil marzipan berwarna hitam untuk bagian kepala kepik.



Gambar 101. Membentuk Kepik Tahapan 3
Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Rekatkan badan dan kepala kepik.



Gambar 102. Membentuk Kepik Tahapan 4
Sumber: Dokumentasi Pribadi

4. Buat lis hitam dan bulatan pipih, tempelkan pada badan kepik.



Gambar 103. Membentuk Kepik Tahapan 5
Sumber: Dokumentasi Pribadi

5. Buat bulatan pipih dan garis melengkung pipih untuk detail mata dan mulut kepik (Bahalwan dan NCC, 2013: 257).





Untuk tahapan lebih detail, Anda dapat menonton video pembuatan kepek dengan marzipan berikut ini!

bit.ly/MembentukKepikdenganMarzipan



4.

Bentuk *Calla Lily*



BAHAN

40 gram Marzipan

Pewarna Pasta Merah Muda

Pewarna Pasta Hijau

Pewarna Pasta Kuning



Gambar 104. Marzipan Berbentuk *Calla Lily*

Sumber: Dokumentasi Pribadi

LANGKAH PEMBUATAN



Gambar 105. Membentuk *Calla Lily*
Tahapan 1

Sumber: Dokumentasi Pribadi

1. Membuat putik bunga dari marzipan berwarna kuning: buat batang memanjang dan mengerucut pada salah satu sisinya.



Gambar 106. Membentuk *Calla Lily*
Tahapan 2

Sumber: Dokumentasi Pribadi

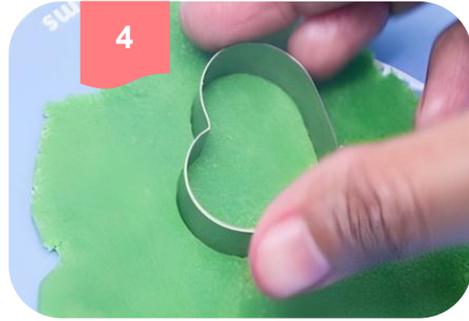
2. Membuat kelopak bunga dari marzipan berwarna merah muda: giling tipis marzipan, lalu cetak menggunakan cetakan berbentuk hati.



Gambar 107. Membentuk *Calla Lily*
Tahapan 3

Sumber: Dokumentasi Pribadi

3. Rekatkan kelopak dengan putik bunga.



Gambar 108. Membentuk *Calla Lily*
Tahapan 4

Sumber: Dokumentasi Pribadi

4. Bentuk daun dengan cetakan dari marzipan berwarna hijau.



Gambar 109. Membentuk *Calla Lily*
Tahapan 5

Sumber: Dokumentasi Pribadi

5. Rekatkan daun di bagian bawah bunga (Bahalwan dan NCC, 2013: 57).





G

PENYIMPANAN MARZIPAN

Marzipan merupakan produk yang mahal, oleh karena itu penting untuk tetap menjaga kualitasnya dengan memperhatikan penyimpanan marzipan secara tepat. Pastikan marzipan selalu dalam keadaan tertutup setiap tidak digunakan, karena apabila dibiarkan terbuka, maka marzipan akan cepat mengering. Hal tersebut merupakan sifat khas marzipan yang harus diketahui, yaitu marzipan akan cepat mengering jika terkena udara luar. Marzipan yang telah mengering tidak dapat disimpan atau digunakan kembali.

Simpan marzipan dalam tempat plastik yang memiliki *seal* dan tertutup, atau menggunakan *plastic wrap* dan kemasan vakum. Simpan marzipan di tempat yang kering atau di tempat yang dingin dengan temperatur ruang 15°C. Marzipan dapat dibekukan, tetapi karena persentase kandungan minyak alami yang tinggi, untuk mencairkannya harus dibiarkan di lemari es hingga mencair dan kemudian dibiarkan pada suhu kamar sampai ingin digunakan. Marzipan dapat bertahan hingga satu tahun jika disimpan dengan benar.



Gambar 110. Cara Menyimpan Marzipan

Sumber: Wikihow.com

Produk marzipan sebaiknya disimpan dalam *container* tertutup atau etalase kaca tertutup. Semakin sedikit produk terpegang, maka produk marzipan semakin terjaga kualitasnya. Penyimpanan marzipan di dalam etalase kaca membuat konsumen dapat melihat dengan jelas setiap bentuk marzipan tanpa harus menyentuhnya. Produk marzipan yang lebih panjang dan besar, maka resiko kerusakannya juga lebih besar. Produk marzipan hanya dapat dipajang selama 2-3 minggu (Budiningsih, 2019: 9-10).



RANGKUMAN

Marzipan merupakan adonan elastis dan padat yang terbuat dari kacang almond dan gula, serta diemulsi dengan telur. Pada umumnya marzipan digunakan sebagai bahan pelapis kue. Selain sebagai bahan pelapis kue, marzipan juga dapat dibentuk menjadi berbagai macam hiasan, seperti bentuk binatang, buah, sayuran, dan geometris. Marzipan juga dapat dikonsumsi sebagai permen, hiasan, atau isi cokelat praline.

Marzipan yang berkualitas harus memiliki karakteristik yang baik, yaitu harus memiliki tekstur yang elastis, tidak boleh terlalu lunak atau terlalu keras, dapat mempertahankan bentuknya pada suhu ruang, dan bersih dari partikel kecil sehingga dapat dibentuk setipis mungkin.

Proses yang dilakukan dalam pembuatan marzipan secara umum meliputi tiga langkah, yaitu pencampuran, pencetakan, dan pendinginan. Tahap pencampuran bertujuan untuk meratakan adonan, menyempurnakan pelarutan, dan mencegah kristalisasi serta penambahan telur berfungsi untuk melembutkan adonan. Tahap pencetakan bertujuan untuk membentuk marzipan sesuai dengan yang diinginkan. Tahap pendinginan bertujuan untuk membuat adonan menjadi mengeras agar tekstur marzipan menjadi kokoh.

Marzipan merupakan produk yang mahal, oleh karena itu penting untuk tetap menjaga kualitasnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan marzipan, yaitu pastikan marzipan tertutup setiap saat tidak digunakan, karena apabila dibiarkan terbuka, maka marzipan akan cepat mengering. Gunakan tempat plastik yang memiliki *seal*, *plastic wrap*, atau kemasan vakum untuk menyimpan marzipan.



EVALUASI AKHIR

Untuk mengukur ketercapaian Anda dalam pembelajaran, kerjakan soal pilihan ganda berikut ini.



1.

Berikut ini pernyataan yang sesuai dengan gambar tersebut adalah...

- a. Gumpaste merupakan adonan lentur yang terbuat dari gula halus dan glukosa
 - b. Fondant merupakan lapisan gula yang digunakan untuk melapisi kue dan menghias kue
 - c. Marzipan merupakan adonan lentur dan keras yang terbuat dari putih telur dan gula halus
 - d. Plastic icing merupakan lapisan gula yang terbuat dari gula dan gelatin
 - e. Marzipan merupakan adonan elastis dan padat yang terbuat dari kacang almond dan gula, serta diemulsi dengan telur
2. Lubeck menjadi pusat utama marzipan di dunia hal tersebut dikarenakan...
- a. Menambahkan banyak gula dan menggunakan sedikit kacang almond pada pembuatan marzipan



- b. Mempertahankan keaslian marzipan dengan menggunakan almond paste
 - c. Menambahkan ekstrak vanila untuk memberikan aroma pada marzipan
 - d. Menambahkan marzipan sebagai isian roti
 - e. Mempertahankan keaslian marzipan dengan menggunakan banyak gula
3. Karakteristik marzipan yang berkualitas baik adalah...
- a. Dapat digiling menjadi adonan yang tipis dan memiliki tekstur sangat keras
 - b. Memiliki tekstur yang tidak terlalu lunak dan terdapat partikel kecil pada marzipan
 - c. Dapat dibentuk setipis mungkin dan memiliki tekstur yang sangat lunak
 - d. Memiliki tekstur elastis dan dapat mempertahankan bentuknya pada suhu ruang
 - e. Memiliki tekstur sangat keras, elastis, dan plastis
4. Marzipan dapat berfungsi sebagai bahan pelapis kue, hal tersebut karena marzipan tergolong...
- a. Permen
 - b. *Petit four*
 - c. *Crystalline candy*
 - d. Cokalet praline
 - e. Pasta almond



5. Vini membuat hiasan dari marzipan berbentuk peri, untuk memberikan efek pipi merona pada peri tersebut maka jenis pewarna yang digunakan adalah...
- Pewarna cair
 - Pewarna bubuk
 - Pewarna buatan
 - Pewarna pasta
 - Pewarna alami
6. Ani mewarnai marzipan menggunakan pewarna jenis cair, setelah diaplikasikan marzipan menjadi sangat lengket. Hal tersebut karena pewarna cair kurang cocok digunakan untuk marzipan, maka yang harus dilakukan oleh Ani adalah...
- Tetap menggunakan pewarna jenis cair
 - Mewarnai marzipan dengan menggunakan pewarna bubuk
 - Mewarnai marzipan dengan menggunakan pewarna buatan
 - Mewarnai marzipan dengan menggunakan pewarna jenis pasta
 - Mewarnai marzipan dengan menggunakan pewarna alami
7. Anggi ingin membentuk hiasan labu dari marzipan, dan pewarna yang dimiliki Anggi adalah warna kuning, merah, hijau, dan biru. Langkah yang harus dilakukan Anggi untuk menghasilkan warna oranye adalah...
- Mencampur warna merah dan hijau
 - Mencampur warna biru dan merah
 - Mencampur warna hijau dan kuning
 - Mencampur warna kuning dan biru
 - Mencampur warna kuning dan merah

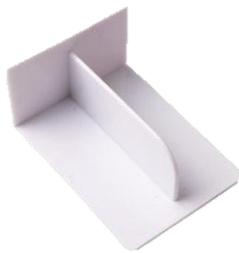


8. Marzipan merupakan produk yang mahal, oleh karena itu penting untuk tetap menjaga kualitasnya. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam penyimpanan marzipan adalah...
- Gunakan tempat plastik yang memiliki *seal*, *plastic wrap*, atau kemasan vakum, dan simpan di tempat yang kering serta jauh dari sinar matahari langsung
 - Simpan dalam lemari pendingin dan dibiarkan pada wadah yang terbuka
 - Gunakan *plastic wrap* atau wadah kedap udara dan disimpan di dekat sinar matahari
 - Simpan dalam *freezer* dan dibiarkan pada wadah yang terbuka
 - Gunakan wadah kedap udara dan disimpan pada suhu 40°C
9. Banyaknya gula halus dan gula kastor yang digunakan dalam pembuatan marzipan dengan total berat tepung almond 500 gram adalah...
- Gula halus 250 gram dan gula kastor 500 gram
 - Gula halus 125 gram dan gula kastor 250 gram
 - Gula halus 250 gram dan gula kastor 250 gram
 - Gula halus 300 gram dan gula kastor 125 gram
 - Gula halus 500 gram dan gula kastor 250 gram
10. Fungsi penambahan ekstrak vanila pada pembuatan marzipan adalah...
- Memberikan rasa manis pada marzipan
 - Mengemulsi marzipan
 - Memberikan kualitas masa simpan
 - Memberikan rasa dan aroma pada marzipan
 - Melembutkan marzipan



11. Gula pada pembuatan marzipan dapat menjadi pengawet alami pada marzipan, hal tersebut dikarenakan...
- Gula bersifat netral yang dapat memperbaiki umur simpan suatu bahan
 - Gula bersifat higroskopis yaitu dapat mengikat air sehingga dapat memperbaiki umur simpan
 - Gula bersifat basa yang dapat memberikan kualitas dan masa simpan yang lebih baik
 - Gula bersifat asam yang dapat menahan pertumbuhan mikroorganisme
 - Gula bersifat hidroponik yaitu dapat menyerap air

12. Perhatikan gambar berikut ini!



Gambar di atas merupakan peralatan yang digunakan saat melapisi kue dengan marzipan yang memiliki fungsi...

- Mengoles kue dengan glasir atau selai
 - Menghaluskan permukaan marzipan dan membantu membuat sisi lurus pada sudut 90 derajat
 - Membuat aneka bentuk tiga dimensi
 - Memipihkan/menggiling marzipan
 - Mengukur ketebalan yang rata saat menggiling marzipan
13. Pencampuran pada proses pembuatan marzipan bertujuan untuk...
- Membentuk permen sesuai dengan yang diinginkan
 - Memberikan adonan untuk mengeras agar tekstur permen kokoh



- c. Melicinkan adonan
 - d. Meratakan adonan dan menyempurnakan pelarutan serta mencegah kristalisasi
 - e. Memberikan tekstur marzipan agar tetap lembut
14. Proses yang dilakukan dalam pembuatan marzipan secara umum meliputi...
- a. Pencetakan, pencampuran, dan pendinginan
 - b. Pengolahan bahan, pencampuran, dan pendinginan
 - c. Pemilihan bahan, pengolahan bahan, pencampuran, dan pencetakan
 - d. Pendinginan, pencampuran, dan pencetakan
 - e. Pencampuran, pencetakan, dan pendinginan
15. Perhatikan langkah-langkah berikut ini:
- 1) Tambahkan cengkih di tengah labu sebagai batangnya.
 - 2) Bentuk Bulat marzipan berwarna oranye.
 - 3) Buat garis menyerupai labu menggunakan alat pemodelan yang sesuai.
- Tahapan yang benar untuk membuat labu dengan marzipan adalah...
- a. 1, 3, dan 2
 - b. 1, 2, dan 3
 - c. 2, 3, dan 1
 - d. 3, 2, dan 1
 - e. 2, 1, dan 3



16. Gambar yang sesuai untuk membuat marzipan dengan wortel pada tahapan memberi garis guratan halus menggunakan alat pemodelan yang sesuai adalah...



17. Tahapan yang dilakukan saat melapisi kue dengan marzipan agar marzipan merekat pada sisi kue adalah...

- a. Menggunakan *smoother* dengan gerakan menyamping
- b. Menggunakan *icing sugar* untuk menguleni marzipan
- c. Menggunakan *space bars* saat menggiling marzipan
- d. Menggunakan *edger* untuk menghaluskan sisi kue



e. Mengoleskan *apricot jam* panas pada sisi kue

18. Gambar yang sesuai untuk tahapan menghaluskan sisi kue dengan *smoother* adalah...



19. Melapisi kue dengan marzipan memerlukan kue yang cukup kuat untuk menahan lapisan gula dan memiliki umur simpan yang baik. Jenis kue tersebut adalah...
- a. *Fruit cake, pound cake, dan medeira cake*
 - b. *Sponge cake, butter cake, dan pound cake*
 - c. *Mud cake, fruit cake, dan chiffon cake*
 - d. *Angel food cake, genoise cake, dan mud cake*
 - e. *Chiffon cake, sponge cake, dan fruit cake*
20. Vana melapisi kue dengan marzipan dan ketebalan marzipannya tidak merata. Langkah yang dilakukan Vana untuk mengatasi permasalahan tersebut adalah...
- a. Saat menggiling marzipan menggunakan penggaris
 - b. Saat menggiling marzipan menggunakan *space bars*
 - c. Saat menggiling marzipan menggunakan *modelling tools*
 - d. Saat menggiling marzipan menggunakan *smoother*
 - e. Saat menggiling marzipan menggunakan *plunger*



Untuk mengerjakan soal secara *online*,
klik *link* dibawah ini!

bit.ly/SoalEvaluasiAkhir



GLOSARIUM

C

- Citrus* : Marga untuk buah-buahan seperti lemon, jeruk nipis, jeruk bali, dan aneka jeruk lainnya.
- Cokelat Praline : Cokelat yang ditim kemudian dicetak dalam cetakan aneka bentuk, di dalamnya terdapat isian berupa selai atau kacang-kacangan.
- Crystalline Candy* : Permen yang mengandung kristal dalam bentuk akhirnya, seperti *fudge* dan *fondant*.
- Cupcake* : Kue berukuran kecil yang disajikan untuk satu orang, seringkali dipanggang di dalam kertas tipis berbentuk mangkuk kecil ataupun loyang alumunium ukuran kecil.

E

- Elastis : Bentuk yang apabila ditarik akan kembali ke bentuk semula.

F

- Fermentasi : Proses kimia mengubah substrat organik oleh enzim yang dihasilkan oleh mikroorganisme.
- Fondant/Plastic Icing* : Bahan dekorasi kue yang memiliki tekstur lentur dan bersifat elastis sehingga mudah dibentuk sesuai dengan keinginan.



Fruit Cake : Kue padat yang terbuat dari buah dan kacang kering yang sering digunakan dalam perayaan pernikahan atau Natal.

G

Glisir : Lapisan mengkilap seperti sirup, yang dioleskan ke makanan. Glasir dapat terbuat dari berbagai macam buah-buahan, seperti stroberi, aprikot, bluberi, dan lain-lain.

H

Higroskopis : Kemampuan suatu zat untuk mengikat molekul cairan.

K

Komoditas : Suatu barang atau bahan yang memiliki substansi fisik tertentu sehingga dapat diperdagangkan, karena dapat berkontribusi baik secara langsung maupun tidak langsung untuk memenuhi kebutuhan manusia.

Kontras : Kombinasi warna yang berasal dari kadar intensitas terang dan gelapnya dua warna berbeda.



Kristalisasi : Cara memisahkan komponen zat padat dan zat cair dalam campuran homogen dengan cara memanaskan campuran homogen tersebut sampai zat padat membentuk kristal dan zat cairnya akan menguap.

Kurkumin : Kombinasi warna yang berasal dari kadar intensitas terang dan gelapnya dua warna berbeda.

M

Madeira Cake : Kue yang keras dan lembap yang dapat diberi rasa sesuai selera (lemon, vanilla, almond). Kue ini sangat ideal untuk sebagai ukiran dan penutup dengan *sugar paste*.

Maizena : Tepung pati yang dihasilkan dari tanaman jagung.

Mikroorganisme : Makhluk paling kecil yang tidak dapat dilihat dengan mata langsung, sehingga memerlukan mikroskop.

P

Pasta Almond : Campuran almond bubuk, gula, dan gliserin atau cairan lainnya.

Petit Four : Penganan kecil yang umumnya disajikan sebagai bagian dari makanan penutup atau dimakan dengan kopi.



Plastic Wrap : Plastik yang memiliki peregangan tinggi serta daya tarik yang kuat, digunakan untuk menutup atau membungkus makanan.

Plastis : Bentuk yang apabila ditarik tidak akan kembali ke bentuk semula.

Pound Cake : Kue yang bervolume padat, namanya berasal dari jumlah dari proporsi bahan masing-masing satu pon tepung, gula, mentega, dan telur .

S

Seafood : Makhluk air yang dapat dimakan (air asin dan air tawar) seperti ikan (ikan air tawar, tongkol, tuna), krustasea (lobster, udang, kepiting), moluska (siput, kerang-kerangan, cumi-cumi) dan mamalia laut.

Senyawa Volatil : Senyawa yang mudah menguap, terutama jika terjadi kenaikan suhu.

T

Trim : Kegiatan memotong/menghilangkan bagian yang tidak dikehendaki pada bahan.



DAFTAR PUSTAKA

- Bahalwan, F. & NCC, T. (2013). *Step by Step 108 Cake Decorating dengan Butter Cream & Plastic Icing*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Budiningsih, A. (2019). *Produk Pastry dan Bakery SMK/MAK Kelas XI*. Jakarta: Yudhistira.
- Diamond, L., & Hermanson, A. (2014). *The New Gluten Free Recipes, Ingredients, Tools & Techniques*. Canada: Friesen Press.
- Flinn, C. (2016). *Piping on Cakes*. UK: Search Press.
- Garret, Toba. (2012). *Professional Cake Decorating Second Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Georgiou, C. A., & Danezis, G. P. (2017). *Food Authentication: Management, Analysis and Regulation*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Gisslen, W. (2016). *Professional Baking Seventh Edition*. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- Hickman, A. (2012). *Prepare and Model Marzipan*. Melbourne: William Angliss Institute of TAFE.
- Ibrahim, A. R., Suharman, A., & Sari, D. K. (2021). *Bahan Ajar Kimia Pangan Konstruktivisme 5 Fase Needham*. Palembang: Bening Media Publishing.
- Istianah, N., Fitriadinda, H., & Murtini, E.S. (2019). *Perancangan Pabrik Untuk Industri Pangan*. Malang: UB Press.
- Listianingrum, R. A. (2016). Formulasi Marzipan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*. L). *Seminar Nasional 2016 "Professional Responsibility Pendidik Dalam Menyiapkan SDM Vokasi Abad 21*, 113–140.
- Monger, S. (2014). *Using Cutters on Cake*. UK: Search Press.



- Muaris, J.M. (2013). *Khasiat Lemon Untuk Kestabilan Kesehatan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Ngurah, I. G. A. (2022). *Rencana Pembelajaran Semester (RPS) Dekorasi Kue*. Universitas Negeri Jakarta.
- Niekerk, Brenda Van. (2013). *Marzipan-How To Make Marzipan Marquetry, Fruits, Models, Cakes, and Candy*. Amerika: Create Space Independent Publishing Platform.
- Putra, G. M. (2019). Pengaruh Penambahan Pewarna Bubuk Bit (Beta vulgaris L) Terhadap Kualitas Marzipan Kacang Tanah Instan [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Putri, E. D., & Mayasari, C. U. (2020). *Operational Patiseri*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Rohadi, P. S. (2020). Pengaruh Penggunaan Gliserin Dengan Persentase Berbeda Pada Tepung Marzipan Instan Substitusi Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiatus L*) Terhadap Daya Terima Konsumen [skripsi]. Jakarta: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
- Sfetcu, N. (2014). *About Christmas*. Bukares: Multimedia Publishing.
- Short, M. (2023). *How to Add Color to Marzipan*. Wikihow: <https://www.wikihow-fun.com/Add-Color-to-Marzipan>. Diakses 5 Juli 2023.
- Sufiat, S., & Priyanti. (2018). *Teknik Pengolahan Adonan Cake*. Aceh: Syiah Kuala University Press.
- Trezise, E. M. (2013). *Cake Decorating Untuk Pemula dan Menengah*. Jakarta: PT Gramedia.
- Trezise, E. M. (2016). *Cake Decorating Step by Step Untuk Pemula dan Menengah*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia Potensi di Masa Depan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Wulandari, R. (2017). *Manfaat Ajaib Telur*. Yogyakarta: Andi Offset.



DEKORASI KUE BERBAHAN DASAR MARZIPAN

Flipbook digital Dekorasi Kue Berbahan Dasar Marzipan ini disusun berdasarkan Rencana Pembelajaran Semester mata kuliah Dekorasi Kue, program studi Tata Boga. Diharapkan *flipbook* digital ini dapat digunakan sebagai salah satu sumber belajar mahasiswa program studi Tata Boga guna meraih capaian pembelajaran mata kuliah yang diharapkan.

Flipbook digital ini membahas tentang pengertian marzipan, sejarah marzipan, karakteristik marzipan, fungsi marzipan, bahan dan proses pembuatan marzipan, peralatan menghias kue dengan marzipan, melapisi kue dengan marzipan, pengaplikasian warna pada marzipan, membuat aneka hiasan pada marzipan, dan penyimpanan marzipan.



**Program Studi Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik
Universitas Negeri Jakarta**

Jalan Rawamangun Muka Raya, No.11, RT.11/RW.14, Rawamangun, Kec. Pulo Gadung
Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibu Kota Jakarta, 13220