

BAB I

PENDAHULUAN

A. Gagasan Awal

Sektor pariwisata merupakan industri multi-sektor dengan berbagai sektor di dalamnya yang dapat menimbulkan dampak ekonomi yang berdimensi multi sektor (Fitrianingsih & Dewi, 2021). Menurut pasal 14 ayat 1 dari Undang-Undang nomor 10 tahun 2009 tentang kepariwisataan, terdapat sejumlah bentuk usaha dalam sektor pariwisata, diantaranya yaitu terdapat daya tarik wisata, kawasan pariwisata, jasa transportasi wisata, jasa perjalanan wisata, jasa makanan dan minuman, penyediaan akomodasi, penyelenggaraan kegiatan hiburan dan rekreasi, penyelenggaraan pertemuan, perjalanan insentif, konferensi, dan pameran (MICE), jasa informasi pariwisata, jasa konsultan pariwisata, jasa pramuwisata, wisata tirta, dan juga *spa*.

Penjelasan di atas menunjukkan bahwa pariwisata disebut sebagai industri multisektor. Salah satu wujud dari industri pariwisata adalah bidang jasa makanan dan minuman yang terus berkembang dari tahun ke tahun. Hal tersebut dapat dilihat dari pertumbuhan Produk Domestik Bruto (PDB) atas dasar harga berlaku menurut lapangan usaha dalam bidang penyedia akomodasi dan makan minum tahun 2021-2022.

TABEL 1
 Produk Domestik Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha dalam Bidang Penyedia Akomodasi dan Makan Minum (Milliar Rupiah)

Lapangan Usaha	2021	2022
Penyediaan akomodasi	79.160	105.067
Penyediaan Makan Minum	333.090	366.977
Penyediaan Akomodasi dan makan minum	412.251	472.064

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)

Data yang diambil dari Badan Pusat Statistik (BPS) menunjukkan adanya perkembangan sektor penyedia akomodasi dan penyedia makan minum dimana di tahun 2021 sektor tersebut memberikan kontribusi sebesar 412 triliun, dan mengalami perkembangan menjadi 472 triliun di tahun 2022. Selain itu, dalam industri makanan dan minuman mengalami peningkatan dari 1,1 kuadriliun di tahun 2021, dan meningkat menjadi 1,2 kuadriliun.

TABEL 2
 Produk Domestik Bruto Atas Dasar Harga Berlaku Menurut Lapangan Usaha (milliar rupiah)

Lapangan Usaha	2021	2022
Industri Makanan dan Minuman	1.121.362	1 238 099

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)

Melihat dari data yang di dapat dari Badan Pusat Statistik (BPS), maka diperlukan adanya aspek pendukung sektor pariwisata dalam hal makanan dan minuman seperti pendidikan atau pelatihan pembuatan makanan dan minuman sebagai pendukung sektor pariwisata khususnya di bidang makanan dan minuman. Menurut UU No.20 Tahun 2003 Bab II Pasal 3, pendidikan sangatlah penting dalam meningkatkan kualitas sumber daya, dimana hal tersebut sesuai dengan tujuan pendidikan nasional untuk mengembangkan kemampuan dan membentuk bangsa yang bermartabat dalam rangka mencerdaskan kehidupan bangsa. Pendidikan dapat diklasifikasikan menjadi tiga bagian, yaitu

pendidikan informal, pendidikan formal, dan pendidikan nonformal (Finthariasari *et al.*, 2020).

Salah satu bentuk dari pendidikan nonformal adalah pelatihan atau kursus dan contohnya adalah pelatihan atau kursus *pastry*. Hal tersebut dijelaskan dalam Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang sistem pendidikan nasional, bahwa pelatihan termasuk ke dalam salah satu jenis pendidikan nonformal. Dalam pasal 26 ayat (5) dikatakan bahwa kursus dan pelatihan diselenggarakan untuk masyarakat yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup dan sikap mengembangkan diri, mengembangkan profesi, bekerja, usaha mandiri dan melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi.

Penyelenggaraan pelatihan atau kursus pengolahan produk *pastry* dapat menjadi salah satu alternatif bagi individu yang ingin memahami konsep dasar dalam bidang tata boga. Dengan adanya program pelatihan ini, diharapkan akan tercipta lulusan yang terampil dan memiliki daya saing yang tinggi di masa yang akan datang (Muda *et al.*, 2023). Noel *et al* dalam (Wahyuni & Bariyyah, 2019) menyatakan pelatihan dapat menjadi jalan untuk menciptakan kemampuan intelektual yang meliputi keterampilan dasar (*basic skill*), ketrampilan ahli (*advanced skill*), dan kemampuan memotivasi diri (*self motivated creativity*).

Beberapa penelitian menunjukkan bahwa dengan adanya pelatihan akan meningkatkan kemampuan orang untuk berwirausaha. Hal tersebut ditunjukkan dalam hasil penelitian yang dilakukan Diana (2016), dalam penelitian tersebut dijelaskan bahwa ada perbedaan antara minat berwirausaha setelah mengikuti

pelatihan *cake making*, dimana perbedaan tersebut ke arah yang lebih baik daripada sebelum mengikuti pelatihan *cake making*. Dari beberapa penjelasan diatas dapat dikatakan bahwa pelatihan atau kursus itu merupakan salah satu dari bentuk edukasi dan memiliki banyak manfaat bagi orang yang mengikutinya.

Berdasarkan data diatas, kursus merupakan suatu hal yang penting bagi masyarakat. Oleh karena itu, penulis terdorong untuk mendirikan bisnis kursus *pastry* di daerah Surabaya Selatan. Pemilihan lokasi di Surabaya juga didasarkan pada pengamatan penulis terhadap jumlah kursus atau pelatihan sejenis yang masih tergolong sedikit. Kompetitor sejenis yang dimaksud adalah Harriette Cakeversity yang ada di Jalan Ngagel No. 133C, Ngagel Wonokromo, Surabaya. Lokasi tersebut berada di wilayah Surabaya Selatan, namun dapat dibilang lokasi tersebut masih jauh dari lokasi dimana penulis akan membuat kursus. Lokasi untuk kursus yang akan dibuat penulis berlokasi di kawasan ruko Loop Graha Family. Menurut, pembagian wilayah Surabaya, daerah ruko Loop Graha Family ini akan berbatasan langsung dengan wilayah Surabaya Barat

TABEL 3
Jumlah Penduduk dan Laju Pertumbuhan Penduduk Surabaya Selatan dan Surabaya Barat per Kecamatan Tahun 2022

Wilayah	Penduduk
Surabaya Barat	505.215
Surabaya Selatan	740.370
Jumlah	1.245.585

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)

Tabel diatas menjelaskan jumlah penduduk di Surabaya Selatan dan Surabaya Barat di tahun 2022 mencapai 1.245.585 jiwa. Oleh karena itu, persaingan dengan bisnis serupa dapat diminimalisir karena wilayah target pasar yang diambil berbeda. Selain itu, tidak menutup kemungkinan untuk warga

Surabaya dari wilayah Surabaya lainnya untuk mengikuti kursus yang disediakan.

TABEL 4
Jumlah Penduduk Surabaya Berdasarkan Kelompok Umur Tahun 2022

Kelompok Umur	Jumlah
0-4	205.537
5-9	220.578
10-14	223.722
15-19	216.949
20-24	212.881
25-29	223.875
30-34	225.289
35-39	233.097
40-44	230.053
45-49	213.111
50-54	185.916
55-59	156.102
60-64	127.486
65-59	98.557
70-74	57.369
75+	56.701
Kota Surabaya	2.887.223

Sumber: Badan Pusat Statistik (2023)

Selain itu, jumlah penduduk Surabaya berdasarkan kalsifikasi usia produktif 15-54 tahun berjumlah 1.751.171. Jumlah penduduk usia produktif tersebut menjadi salah satu target dari Gâteau Studio sendiri, belum lagi jumlah tersebut ditambah dengan anak-anak usia 5 – 14 tahun yang berjumlah 444.300 jiwa, yang dapat mengikuti kursus di Gâteau Studio. Jadi dapat disimpulkan bahwa *market* dari Gâteau Studio ini cukup besar.

Oleh karena ini, lokasi yang dipilih untuk mendirikan bisnis Gâteau Studio ini adalah di kawasan Ruko Loop Graha Family di Jalan Mayjend. Jonosewojo, Pradahkalikendal, Surabaya, Jawa Timur. Pemilihan lokasi ini didasari pada mudahnya akses, serta memiliki akses parkir yang cukup mudah

dan di sekitarnya terdapat *food court* dimana orang yang mengantar kursus juga bisa menunggu di sekitar tempat tersebut. Lokasi Loop Graha Family ini tempatnya juga persis di seberang Pakuwon Mall, sehingga orang juga bisa menunggu di sana. Selain itu, kawasan Loop Graha Family ini tergolong orang kelas atas sehingga harga dari kursus yang ditawarkan oleh bisnis Gâteau Studio akan lebih fleksibel dengan *range* dari yang murah hingga mahal.

GAMBAR 1
Kawasan Ruko Loop Graha Family



Sumber: Rumah123.com (2023)

Gâteau Studio akan memfokuskan pada kursus untuk *decorating cake* dan *entremets*, serta menjual *course* atau pelatihan untuk anak kecil. “Gâteau” memiliki arti kue, dan kata “*studio*” dalam Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI) dapat diartikan sebagai ruang tempat bekerja. Jadi, *Gâteau Studio* memiliki arti ruang kerja untuk mengolah kue. *Decoration cake* adalah sebuah seni dalam pembuatan kue. Terdapat beberapa jenis kue yang sering digunakan untuk dekorasi, antara lain kue ulang tahun, kue pernikahan, dan *cupcakes*. Seni *cake decoration* biasanya akan membuat penampilan sebuah kue berbeda dari biasanya. Pembuatan kue dekorasi pertama kali muncul pada masa pemerintahan Elizabeth I dari Great Britain, namun kue dekorasi ini hanya digunakan sebagai *centerpieces* dalam *banquets* (Indra *et al.*, 2022).

Entremet cake adalah *dessert* yang memiliki beberapa elemen seperti *mousse*, *cake*, *jelly/pudding*, dan *glaze*. *Mousse* adalah *dessert* yang memiliki tekstur lembut dan ringan (Gisslen, 2016). Selain itu, komponen *cake* memiliki rasa yang kaya dan manis, *cake* terbuat dari tepung, lemak, gula, dan telur. Sedangkan, *jelly/pudding* adalah cairan yang dikentalkan dengan gelatin (Gisslen, 2016). Kemudian komponen terakhir dari *entremets* adalah *glaze* yang merupakan lapisan tipis, mengkilap, dan transparan yang memberikan kilau pada produk (Gisslen, 2016).

Selain itu, *Gâteau Studio* juga akan membuat kursus untuk anak-anak untuk mengisi waktu luang, salah satunya yaitu *decorated cookies* yang merupakan *icing sugar cookies* dan *cupcake decorating*. *Sugar icing cookies* merupakan gabungan antara cookies yang terbuat dari tepung dan gula dan memiliki bentuk, ukuran, rasa, dan tekstur yang bermacam-macam (Gisslen, 2016), dan *royal icing* atau biasa juga disebut *decorating icing*, mirip dibuat dengan putih telur, yang membuatnya keras dan rapuh saat kering (Gisslen, 2016). Sedangkan, *cupcake* adalah satu jenis cake yang bahannya dibuat berdasarkan volume gelas *cup* berukuran standar atau gelas ukuran. Sedangkan sebutan *cupcake* sekarang diberikan kepada setiap kue kecil yang seukuran cangkir teh (Salsabila, 2019). *Cupcake* sendiri biasanya akan dihias menggunakan *frosting*, yang nantinya akan diajarkan juga di *Gâteau Studio*.

B. Tujuan Studi Kelayakan

1. Tujuan Utama (*Major Objective*)

Mencakup beberapa aspek evaluasi bisnis yang berhubungan dengan rencana pembuatan suatu bisnis, yaitu:

a. Aspek Pemasaran

- 1) Mengevaluasi potensi bisnis berdasarkan permintaan dan penawaran terkait produk bisnis.
- 2) Menganalisis segmentasi, target pasar, dan posisi bisnis di pasar.
- 3) Menganalisis berbagai elemen bauran pemasaran 8P (*Product, Price, Promotion, Place, People, Packaging, Programming, dan Partnership*).

b. Aspek Operasional

- 1) Menganalisis pemilihan lokasi, fasilitas, dan kebutuhan ruang untuk operasional bisnis.
- 2) Menganalisis prosedur operasional atau SOP dalam kegiatan bisnis.

c. Aspek Organisasi

- 1) Merancang serta mengevaluasi struktur organisasi yang optimal untuk bisnis.
- 2) Mendefinisikan tanggung jawab dan wewenang setiap jabatan dalam struktur organisasi.

d. Aspek Sumber Daya Manusia

- 1) Menganalisis jumlah dan kualitas sumber daya manusia yang dibutuhkan dalam bisnis.

2) Mengevaluasi program pengembangan sumber daya manusia yang diterapkan dalam bisnis.

e. Aspek Keuangan

1) Mengevaluasi kebutuhan modal awal dan modal operasional dalam bisnis.

2) Menganalisis prospek pendapatan dan pengeluaran bisnis.

2. Sub Tujuan (*Minor Objective*)

Mencakup tujuan-tujuan lain yang ingin dicapai dari pembuatan bisnis, yaitu:

a. Menciptakan lapangan pekerjaan bagi masyarakat lokal.

b. Menjadi platform untuk menyalurkan hobi, *passion*, dan kreativitas melalui bisnis yang didirikan.

C. Metodologi

Untuk memperoleh data yang objektif dan akurat, studi kelayakan bisnis *Gâteau Studio* akan menggunakan dua teknik pengumpulan data yaitu data primer dan data sekunder.

1. Data Primer

a. Kuesioner

Data primer dapat diperoleh melalui penyebaran kuesioner. Kuesioner adalah serangkaian pertanyaan tertulis yang telah dirumuskan sebelumnya dan biasanya responden mencatat jawabannya dalam alternatif-alternatif yang didefinisikan dengan cukup dekat (Sekaran & Bougie, 2016). Dalam Studi Kelayakan Bisnis *Gâteau*

Studio, penulis akan menyebarkan kuesioner *online* kepada sejumlah responden. Hal ini dilakukan untuk menghemat biaya untuk penelitian dan menjangkau responden dengan lebih mudah dan jangkauannya luas.

1) Target Populasi

Menurut Bordens, K. S., & Abbott (2018) Populasi merupakan keseluruhan subjek yang termasuk dalam ruang lingkup penelitian. Populasi yang ingin dituju dalam studi kelayakan bisnis ini merupakan masyarakat yang berdomisili di Surabaya Selatan, dan sekitarnya. Dalam Studi Kelayakan Bisnis Gâteau Studio, penulis akan menargetkan populasi responden dengan usia produktif 15-54 tahun.

2) Sampel

Menurut Bordens, K. S., & Abbott (2018) sampel adalah sub kelompok kecil yang dipilih dari sebuah populasi yang lebih besar.

a) Ukuran Sampel

Jumlah responden minimal yang dibutuhkan untuk mengisi kuesioner sama dengan jumlah pertanyaan dalam kuesioner dikalikan lima atau lebih (Ho, 2014). Dalam penelitian ini dibutuhkan minimal 140 responden, jumlah tersebut diperoleh dari jumlah pertanyaan yang berjumlah 28 soal terkait 8P.

b) Metode *Sampling*

Teknik sampel yang dikenal dengan *sampling* adalah proses pemilihan elemen dari populasi untuk dijadikan sampel, yang mewakili sifat atau karakteristik dari subjek yang dijadikan populasi (Handayani, 2020). Terdapat dua teknik *sampling* yaitu *non-probability* dan *probability sampling*. *Non-probability sampling* atau *non-random sampling* menyediakan berbagai teknik alternatif dalam memilih sampel penelitian. Dalam beberapa proyek penelitian, seperti uji kuesioner, teknik *non-probability sampling* menjadi pilihan praktis yang sering digunakan (Saunders et al., 2019). Menurut (Saunders et al., 2019), terdapat beberapa teknik *non-probability sampling* yang biasa digunakan dalam sebuah penelitian seperti:

(1) *Quota Sampling*

Quota sampling merupakan metode tidak acak yang sering dipakai sebagai alternatif untuk pengambilan sampel probabilitas dalam survei melalui internet dan kuesioner. Teknik ini didasarkan pada asumsi bahwa sampel yang dipilih dalam kuota tertentu dapat mewakili populasi target penelitian (Saunders et al., 2019).

(2) *Purposive Sampling*

Purposive sampling melibatkan penilaian subjektif peneliti untuk memilih kasus yang dianggap

paling sesuai dalam menjawab pertanyaan penelitian dan memenuhi tujuan penelitian. Biasanya digunakan pada penelitian dengan sampel yang sangat Terbatas, seperti dalam studi kasus, untuk memilih kasus-kasus yang dianggap informatif. (Saunders et al., 2019).

(3) *Snowball Sampling*

Snowball sampling, dimana sampel diperoleh dari sukarelawan yang setuju untuk menjadi bagian dari penelitian. Teknik ini umumnya digunakan peneliti menghadapi kesulitan dalam mengidentifikasi anggota populasi yang diinginkan (Saunders et al., 2019).

(4) *Convenience Sampling*

Bentuk umum dari teknik pengambilan sampel yang juga dikenal sebagai *haphazard sampling* atau *avaibility sampling*. Teknik ini fokus pada pengambilan sampel yang mudah atau tersedia untuk diperoleh. (Saunders et al., 2019).

Gâteau Studio akan menerapkan teknik sampel *convenience sampling*. Keputusan ini diambil karena kuesioner akan disebar kepada responden di kawasan Surabaya Selatan dan sekitarnya sesuai target populasi tanpa adanya kriteria khusus dalam pengambilan sampel sehingga kuesioner dapat diisi oleh seluruh responden dalam target populasi. Teknik penyebaran kuesioner adalah melalui *online* sehingga peneliti dapat

meminimalkan biaya dan waktu yang digunakan dan tetap dapat menyebarkan kuesioner dalam jumlah banyak supaya mendapatkan sampel yang representatif dan tidak bias.

3) Lokasi dan Waktu

Penelitian akan dilakukan dengan membagikan kuesioner secara daring kepada responden di daerah Surabaya. Adapun periode pengumpulan data primer dilakukan dari tanggal 17 September sampai tanggal 15 Oktober 2023.

b. Wawancara

Wawancara adalah percakapan terarah dan memiliki tujuan antara dua orang atau lebih (Sekaran & Bougie, 2016). Dalam melakukan pengumpulan data, penulis menggunakan metode wawancara kepada sejumlah pihak terkait seperti agen properti untuk mengetahui harga sewa dari ruko yang ingin disewa dan keterangan dari ruko yang ingin disewa. Selain itu, penulis juga melakukan wawancara terhadap kompetitor yaitu Hariette Cakeversity untuk mengetahui harga kursus yang ditawarkan.

2. Data Sekunder

Menurut Saunder *et al* (2019) data sekunder adalah informasi yang telah dikumpulkan sebelumnya untuk tujuan lain, yang bisa berupa data mentah maupun hasil rangkuman data yang telah dipublikasi. Data sekunder yang digunakan dalam penelitian ini berasal dari sumber internal dan eksternal seperti referensi literatur buku, artikel, jurnal, statistik lembaga pemerintahan, dan situs terpercaya yang digunakan sebagai dasar teori dan

pengembangan pemikiran dalam studi kelayakan bisnis Gâteau Studio. Salah satu cara memperoleh data melalui data sekunder adalah melalui studi pustaka. Dalam Studi Kelayakan bisnis Gâteau Studio, informasi tersebut akan dicari dari berbagai sumber internal dan eksternal seperti studi pustaka buku, artikel, jurnal, statistik lembaga pemerintahan, dan situs terpercaya.

D. Tinjauan Konseptual Mengenai Bisnis Terkait

1. Pengertian dari Edukasi

Pengertian edukasi adalah proses kegiatan belajar setiap individu atau kelompok yang tujuannya untuk meningkatkan kualitas dari pola pikir, pengetahuan serta mengembangkan potensi dari masing-masing individu (Finthariasari *et al.*, 2020).

2. Tujuan dari Edukasi

Menurut Finthariasari *et al* (2020), edukasi memiliki beberapa tujuan, berikut diantaranya:

- a. Meningkatkan kecerdasan.
- b. Mengubah kepribadian manusia supaya memiliki akhlak yang terpuji.
Menjadikan mampu untuk mengontrol diri.
- c. Meningkatkan keterampilan.
- d. Bertambahnya kreativitas pada hal yang dipelajari.
- e. Mendidik manusia menjadi lebih baik dalam bidang yang ditekuni.

3. Jenis-Jenis Edukasi

Berikut adalah jenis jenis edukasi menurut Finthariasari *et al* (2020):

- a. Formal

Pendidikan formal umumnya berlangsung di lingkungan sekolah dengan aturan yang harus dipatuhi selama proses. Ada pihak terkait yang mengawasi proses pembelajaran di sekolah. Di Indonesia, pendidikan formal yang bisa ditempuh oleh masyarakat adalah mulai dari jenjang SD, SMP, dan SMA, hingga pendidikan tinggi.

b. NonFormal

Edukasi nonformal biasanya dapat ditemui di lingkungan tempat tinggal dan mencakup berbagai macam kursus yang banyak terdapat di lingkungan seperti kursus mobil, kursus musik, dan kursus-kursus lain.

c. Informal

Edukasi informal melibatkan Pembelajaran yang terjadi di lingkungan keluarga dan sekitarnya. Dalam edukasi informal terdapat proses pembelajaran secara mandiri dan dilakukan atas dasar kesadaran serta rasa tanggung jawab yang dimiliki.

4. Pengertian Kursus/Pelatihan

Menurut Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional, pelatihan masuk ke dalam pendidikan nonformal. Dalam pasal 26 ayat (5) dikatakan bahwa kursus dan pelatihan diselenggarakan bagi individu yang memerlukan bekal pengetahuan, keterampilan, kecakapan hidup dan sikap untuk mengembangkan diri, mengembangkan profesi, bekerja, usaha mandiri dan melanjutkan pendidikan ke jenjang yang lebih tinggi.

5. Manfaat dari Kursus

Menurut Fintahiasari *et al* (2020), manfaat dari edukasi, diantaranya:

- a. Mencerdaskan kehidupan bangsa untuk membangun peradaban negara
- b. Memberikan pengetahuan luas tentang apa yang dipelajari
- c. Mengembangkan kepribadian manusia menjadi lebih bermartabat
- d. Mengembangkan bakat yang telah dimiliki sehingga lebih berpotensi
- e. Memperbaiki kesalahan seseorang agar menjadi lebih baik
- f. Membekali manusia untuk menyongsong masa depan yang cerah

6. Klasifikasi *Dessert*

Menurut Gisslen (2021), *dessert* dapat diklasifikasikan sebagai berikut:

a. *Cake*

Kue memiliki rasa paling kaya dan manis di antara produk lainnya yang dipanggang. Kue terbuat dari campuran tepung, lemak, gula, dan telur. Kue dapat dibentuk dan dihiasi dengan berbagai macam *icing* dan *filling* untuk berbagai acara. Beberapa contoh *cake* yaitu, *chiffon cake*, *pound cake*, *madeleine*.

b. *Cookies*

Cookies sering juga disebut sebagai "*small cake*". *Cookies* terbuat dari campuran tepung dan gula dan memiliki berbagai macam bentuk, ukuran, rasa, dan tekstur. Tekstur *cookies* juga beragam, mulai dari yang renyah, lembut, dan kenyal. Contoh *cookies* yaitu, *oatmeal raisin cookies*, *chocolate chip cookies*, *macaron*.

c. *Pastries*

Pastry berasal dari campuran tepung, cairan, dan lemak. Contoh dari *pastry* yaitu *short pastries*, *puff pastry*, *éclair paste*, *strudel*, *phyllo*, *baked meringue*. *Short pastries* terdiri dari beberapa jenis seperti *Pâte brisée*, *Pâte sucrée*, dan *Pâte sable*. Contoh berikutnya yaitu *puff pastry* yang merupakan adonan laminasi mirip dengan *danish* dan *croissant*. Kemudian, untuk *éclair paste* merupakan adonan untuk membuat *aclair* dan kue sus atau biasa disebut dengan *pate a choux*, dan yang terakhir yaitu *strudel* dan *phyllo* yang merupakan adonan yang mirip dengan *puff pastry*, dimana terdapat lapisan adonan yang sangat tipis dan dioles dengan lemak kemudian disusun atau digulung untuk membuat adonan menjadi berlapis-lapis.

d. *Fried Pastries*

Adonan tidak dipanggang, tetapi digoreng atau dimasak di atas *griddle*. Contoh *fritter* yaitu, *doughnut*, *fritters*, *pancake and waffles*. *Doughnut* sendiri dibagi menjadi 2 jenis yaitu *yeast-rised doughnut* dan *cake-type doughnut*. *Fritters* dibagi menjadi 2 yaitu *simple fritters* yang jenisnya sama seperti donat dan *fruit fritter* seperti adonan donat yang mengandung buah-buahan. Jenis *fried pastry* yang terakhir adalah *pancake* dan *waffle*, dimana *pancake* dan *waffle* memiliki adonan yang hampir sama dengan *muffin* dan memiliki variasi dalam penggunaan tepung seperti tepung gandum utuh dan tepung jagung.

e. *Pies*

Adonan *pie* terbuat dari tepung, mentega, air, dan garam. Kemudian adonan tersebut akan diisi dengan *filling*. Terdapat 2 tipe adonan *pie* yaitu *flaky pie dough* dan *mealy dough*. Beberapa contoh *pie* yaitu, *apple pie*, *pecan pie*, *key lime pie*, *strawberry chiffon pie*.

f. *Tarts and Tartlets*

Adonan *pie* mirip dengan *pie*, tetapi tidak memiliki penutup di bagian atasnya. *Tart* dan *tartlets* biasanya memiliki *filling* buah-buahan. *Tartlet* merupakan versi kecil dari *tart* yang dibuat untuk individual. Beberapa contoh dari *tart* dan *tartlets* adalah *apple tart* dan *lemon tart*.

g. *Custards and Puddings*

Custard merupakan saus kental yang terbuat dari campuran telur, susu, dan gula. *Custard* terbagi menjadi 2 jenis yaitu *stirred custard* dan *baked custard*. Contoh dari *stirred custard* adalah *Crème anglaise* dan *pastry cream*. Sedangkan, contoh dari *baked custard* adalah *crème brulee*, dimana *custard* diproses dengan cara dipanggang untuk mendapatkan tekstur padat.

Pudding merupakan jenis *custard* yang mencakup bahan tambahan ke dalamnya. Sebagai contoh, *bread butter pudding* merupakan *custard* dengan penambahan potongan roti ke dalam *custard* kemudian dipanggang. *Rice pudding* terbuat dari beras dan *custard* yang dimasak bersamaan.

h. *Mousses*

Mousse adalah hidangan lembut dan *creamy* yang dibuat ringan dan berongga dengan penambahan *whipped cream*, putih telur yang dikocok, ataupun keduanya. Beberapa contoh dari *mousse* adalah *coconut mousse* dan *chocolate mousse*. Adapun beberapa jenis *dessert* yang termasuk dalam kategori *mousse* yaitu *Bavarian* dan *Chiffon*.

i. *Souffles*

Soufflé merupakan *dessert* yang memiliki tekstur ringan dan memiliki banyak udara di dalamnya yang terbuat dari putih telur yang dikocok dan dipanggang. Pemanggangan menyebabkan *soufflé* mengembang karena udara dalam putih telur membesar ketika dipanaskan. *Soufflé* sendiri terdiri dari 3 elemen yaitu *base* seperti *pastry cream*, bahan perasa seperti cokelat dan lemon, dan yang terakhir yaitu putih telur. Salah satu contoh *souffle* yaitu, *vanilla souffle*.

j. *Frozen Desserts*

Frozen dessert terbagi ke dalam beberapa jenis yaitu *ice cream* yang merupakan *dessert* beku yang terbuat dari campuran susu, krim, gula, dan bahan pasta, *ice milk* yang memiliki kandungan lemak susu lebih rendah dari *ice cream*, *frozen yoghurt* yang merupakan campuran *ice milk* dan *ice cream* yang ditambahkan dengan *yoghurt*, jenis berikutnya yaitu *sorbets* yang merupakan campuran dari sari buah, air dan gula, *granite* merupakan *dessert* khas italia yang terdiri dari es kristal atau serut dan gula yang dicampur dengan perasa, *gelato* yang mengandung lemak lebih sedikit dari *ice cream* dan berasal dari Italia,

dan jenis yang terakhir adalah *parfait* yang terdiri dari beberapa lapisan seperti es krim dan *topping* yang disajikan dengan gelas tinggi.

k. *Fruit Desserts*

Fruit dessert terdiri dari *simple fruit* salad dan *cooked fruits*, *traditional and speciality fruit dessert*, dan *fruit preserves, condiment, and garnish*. Contoh dari *simple fruit salad* dan *cooked fruits* adalah seperti *berries* yang dicampur dengan krim atau saus seperti *sabayon*, *crème anglaise*, atau *coulis*. *Traditional and speciality fruit dessert* biasanya disajikan dengan klasik dan rustik hingga bergaya modern seperti *cobbler* dan *caramelized pear charlotte*. Jenis terakhir dari *fruit dessert* yaitu *fruit preserves, condiment, and garnish* yang merupakan pelengkap dari hidangan lain seperti *marmalade, compote*, dan saus atau hiasan.

7. Jenis-Jenis *Icing* untuk Dekorasi *Cake*

Menurut Wayne Gisslen (2016), ada beberapa jenis bahan untuk dekorasi *cake*, antara lain:

a. *Buttercream*

Buttercream adalah campuran lemak dan gula yang ringan dan halus. Mungkin juga mengandung telur untuk meningkatkan kehalusan atau keringannya. Lapisan gula yang populer untuk berbagai jenis kue ini mudah dibuat, diberi perasa, dan diwarnai untuk berbagai tujuan.

b. *Poured Fondant*

Poured fondant adalah sirop gula yang dikristalisasi menjadi massa putih yang halus dan lembut. Sudah tidak asing lagi sebagai lapisan gula untuk *napoleon, éclair, petits fours*, dan beberapa kue.

c. *Foam Icing*

Foam icing terkadang disebut juga dengan *boiled icing*, merupakan *meringue* yang dibuat dengan sirop mendidih. Beberapa juga mengandung bahan penstabil seperti gelatin.

d. *Fudge Type Icing*

Fudge type icing memiliki rasa yang sangat kaya dan berat. Banyak di antaranya yang dibuat seperti permen. Bahan utamanya adalah gula, dan mengandung lebih sedikit lemak daripada *buttercream*. *Fudge type icing* biasanya digunakan pada *cupcake, layer cake, loaf cake*, dan *sheet cake*.

e. *Flat Icing*

Flat icing biasanya disebut juga *water icing*, merupakan campuran gula halus dan air, terkadang dengan tambahan *corn syrup* dan perasa. Biasanya digunakan untuk *coffee cake, Danish pastry*, dan *sweet rolls*.

f. *Royal Icing*

Royal icing biasa juga disebut *decorating icing*, mirip dengan *flat icing* kecuali jauh lebih tebal (*thick*) dan dibuat dengan putih telur, yang membuatnya keras dan rapuh saat kering. Ini digunakan hampir secara khusus untuk pekerjaan dekorasi kue.

g. *Glazes*

Glazes adalah lapisan tipis, mengkilap, dan transparan yang memberikan kilau pada produk yang dipanggang dan membantu mencegah pengeringan.

h. *Rolled Coating*

Rolled coating yang biasa digunakan adalah *rolled fondant*, marzipan, dan *modelling chocolate*. *Rolled Fondant* adalah produk seperti adonan yang terutama terdiri dari gula halus yang dikombinasikan dengan sejumlah kecil glukosa, air, gelatin, dan bahan lainnya untuk memberikannya konsistensi. Ini cukup kuat dan kaku untuk diremas, dan cukup lentur untuk digulung menjadi lembaran tipis. Sedangkan, *Marzipan* adalah pasta yang terbuat dari kacang *almond* dan gula. Jenis *rolled coating* yang terakhir yaitu *Modelling Chocolate* yang merupakan pasta kaku yang terbuat dari cokelat leleh dan sirop jagung.

8. Konseptual Bisnis

Gâteau Studio merupakan lembaga edukasi non-formal yang bergerak dibidang kursus *pastry*. Gâteau Studio berfokus untuk memberikan edukasi terkait dekorasi *cake*, pembuatan *entremets*, dan kursus dekorasi untuk anak-anak. Gâteau Studio ingin meningkatkan keterampilan dan kreativitas dari setiap pembelajaran atau edukasi yang diberikan. Dalam prosesnya nanti, setiap orang yang mengikuti kursus akan belajar terkait dengan dekorasi *cake* yang terdiri dari *letter cake*, *Korean bento cake*, dekorasi *buttercream*, dan dekorasi *fondant*. Selain itu, terdapat

entremets yang merupakan gabungan dari *mousse*, *jelly* atau *pudding*, dan *cake*, yang kemudian di *glaze* bagian atasnya. Gâteau Studio juga akan memberikan kursus untuk anak-anak yang meliputi *decorated cookies* dan *decorating cupcake*. *Cupcake* dan *cookies* merupakan bagian dari berbagai macam klasifikasi dessert yang sudah dijelaskan di atas dan di atasnya diberi berbagai macam *frosting*. Gâteau Studio akan berfokus pada penggunaan *buttercream*, *fondant*, *glazes*, dan *royal icing*, namun, bisnis Gâteau Studio tetap akan memberikan pembelajaran tentang jenis *icing* lainnya apabila diperlukan dan dibutuhkan oleh orang yang belajar di Gâteau Studio.

