

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada umumnya hidangan penutup mempunyai rasa manis dan menyegarkan, tapi tidak menutup kemungkinan ada rasa lain seperti rasa asin atau rasa lainnya. Seiring berkembangnya zaman, hidangan penutup telah menjadi menu yang sangat populer sehingga semua orang bisa menikmati hidangan penutup kapanpun dan di manapun. *Dessert* seringkali disebut sebagai “*The Final Course*” atau “*The Last Course*”. Kata *dessert* berasal dari kata *desservir* yang berarti menghapus apa yang telah disajikan (Rinsky dan Rinsky, 2012).

Tujuan disajikannya hidangan penutup ialah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai aroma yang kuat dan tajam (Kronl, 2011). Pada awalnya, hidangan penutup disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa melewati proses pengolahan. Tetapi seiring berjalannya waktu dan perkembangan dunia kuliner, banyak orang berkreasi dengan menciptakan variasi rasa dan kombinasi bahan dengan mengambil dasar dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream* dan sebagainya. Berdasarkan cara penyajiannya, hidangan penutup dibagi menjadi 2 jenis yaitu, *Hot Dessert* dan *Cold Dessert*. *Hot Dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan panas, seperti pancake atau *crepes*, *pie*, dan *banana flambé*,

sedangkan *Cold Dessert* merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan dingin seperti *shorbet*, *ice cream*, *mousses*, *custard* dan *cake*.

Selain berdasarkan cara penyajiannya, *dessert* juga dapat terbagi dalam 5 kategori berdasarkan bahan dasarnya yaitu, cokelat (*chocolate*), buah musiman (*seasonal fruit*), berbahan dasar kacang (*nut based*), berbahan dasar custard (*custard based*), dan makanan penutup dingin (*frozen desserts*) (Wemischner, 2010). Berikut merupakan beberapa contoh hidangan penutup berdasarkan kategori:

1. *Chocolate: cakes, mousses, ganache-filled tarts.*
2. *Seasonal Fruit: single-serving pies, tarts, mousses, ice creams, whole poached fruits, compotes.*
3. *Nut Based: cakes, tortes, tarts, brittles, ice creams.*
4. *Custard Based: flans, puddings, cheesecakes, fruit tarts with custard bases.*
5. *Frozen Desserts: ice creams, sorbets, granitas, ices, layered bombes, mousses, and bavarians.*

Salah satu cabang turunan dari *dessert* yang digemari orang-orang dewasa ini adalah *pastry*. Istilah *Pastry* sendiri berasal dari kata *Paste* yang berarti “campuran tepung, cairan, dan lemak”. Pada dasarnya terdapat dua jenis *pastry*, yaitu *yeast-raised pastry* (adonan yang diolah menggunakan bahan ragi) seperti *Danish* dan *pie dough* (adonan pie). Di samping kedua jenis *pastry* tersebut, yang paling penting adalah *short dough* dari berbagai jenis *pastry* seperti *puff pastry* (juga dikenal sebagai *pâte feuilletée*) dan *éclair paste* (juga dikenal sebagai *pâte à choux*) (Gisslen, 2017).

Di negara Italia, tepatnya daerah Piana degli Albanesi terdapat suatu resep *pastry* yang terkenal akan bentuknya yang khas dan kelezatannya, santapan itu pun menjadi makanan pokok bagi orang-orang Sicilia, dan santapan itu bernama cannoli. Cannoli terbuat dari adonan kue *pastry* yang digoreng kering berisi krim di tengahnya. Dalam Bahasa Sicilia, cannoli yang artinya “tabung kecil” dengan etimologi yang berasal dari Bahasa Arab, yaitu *Qanawat* (Freedman, 2007). Cannoli juga merupakan hidangan Italia-Amerika yang populer dan di Italia sendiri cannoli biasanya disebut sebagai Cannoli Siciliani (Sicilian Cannoli).

Hal yang sangat penting dari cannoli adalah bagian kulit dari cannoli. Kulit yang dibuat harus sangat tipis dan berbentuk oval kemudian digoreng lalu diisi dengan krim manis (Rinsky dan Rinsky, 2009). Beberapa toko pembuat roti melapisi bagian dalam kulit cannoli dengan cokelat. Hal tersebut dilakukan untuk menjaga kerenyahan kulit karena biasanya mereka mengisi cannoli tersebut dengan krim beberapa jam atau bahkan berhari-hari sebelum disajikan. Idealnya, tabung cannoli harus diisi dengan segera atau beberapa menit sebelum disajikan, dan krim harus dingin tetapi tidak mendekati suhu beku.

Krim yang biasanya digunakan untuk bagian isi dari cannoli merupakan krim keju yang dicampur dengan gula sehingga menghasilkan cita rasa yang manis. Hal ini didasarkan pada resep yang sangat mirip dan umumnya digunakan untuk membuat krim untuk cassata. Isian dari cannoli tradisional dibuat dengan campuran manis keju *whicotta ricotta*, *rum*, manisan jeruk, dan keping cokelat kemudian ujungnya dicelupkan ke dalam coklat hitam (*dark*

chocolate) dan digulung dalam *pistachio* cincang panggang (Rinsky dan Rinsky, 2009). Selain krim keju, isian cannoli diberi beberapa potongan kecil pelengkap seperti buah-buahan, kacang-kacangan, dan lain-lain.

Keunikan dari cannoli yang memiliki cita rasa manis dan gurih akan menjadi daya tarik tersendiri bagi penulis untuk mengangkat cannoli sebagai pilihan dalam pembuatan buku resep Karya Kompetensi Profesi. Cita rasa adalah cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut dan merupakan atribut makanan yang meliputi penglihatan, bau, rasa, tekstur, dan suhu (Drummond dan Brefere, 2009). Perpaduan cita rasa antara manis dan gurih sendiri sangat banyak ditemukan pada masakan Indonesia baik makanan pembuka, makanan utama, atau makanan penutup, sehingga cannoli dengan cita rasa Indonesia akan sesuai dengan masyarakat. Selain itu, penulis percaya bahwa cannoli juga dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat Indonesia karena tekstur yang hampir mirip dengan salah satu jajanan tradisional Indonesia yaitu kue semprong, namun memiliki beberapa perbedaan khususnya pada bagian isi (*filling*) dan juga rasa dari *shells*/tabungnya. Kue semprong yang dijual di Indonesia umumnya tidak menggunakan isi (*filling*) sedangkan cannoli menggunakan *filling* yang berbahan dasar krim keju. Pada bagian tabung, kue semprong memiliki rasa kelapa dari santan sedangkan dalam pembuatan tabung cannoli tidak menggunakan santan. Di samping itu, masih sangat sedikit restoran atau toko kue dan roti di Indonesia yang menyediakan hidangan penutup (*dessert*) berupa cannoli.

Dari latar belakang di atas, maka penulis menuangkan ide tersebut dalam buku resep yang berjudul 20 Kreasi Cannoli Dengan Cita Rasa Indonesia yang berisi langkah-langkah mudah dalam membuat cannoli serta membuat isian (*filling*) cannoli dengan rasa yang unik dan mudah dicari. Dengan ini penulis mengharapkan agar buku resep ini dapat menjadi ide baru untuk restoran/toko ataupun pihak yang bergerak di bidang *food and beverages* dalam menciptakan rasa dan menu baru. Selain itu diharapkan juga agar pembaca yang ingin mencoba dapat menerapkan sendiri langkah-langkah tersebut di rumah.

Target pasar dari buku resep ini adalah remaja dan ibu-ibu yang memiliki minat atau ketertarikan di bidang memasak khususnya *pastry*. Selain itu juga buku resep ini dapat digunakan oleh pengusaha yang menekuni bidang *food and beverages*. Maka dari itu, penulis membuat buku resep ini dengan menyesuaikan komposisi resep serta alat dan bahan yang digunakan agar dapat diterima oleh lidah masyarakat Indonesia dan dapat dikonsumsi oleh segala usia.

B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan dari penulisan buku resep 20 Kreasi Cannoli Dengan Cita Rasa Indonesia ini adalah sebagai berikut:

1. Memperkenalkan kepada para pembaca mengenai hidangan penutup (*dessert*) khas Sicilia, Italia dengan berbagai macam varian isi cita rasa Indonesia yang unik dan mudah dicari.

2. Menjelaskan secara rinci mengenai langkah-langkah pembuatan cannoli dengan mudah, sehingga dapat dilakukan di rumah dan tidak memerlukan keahlian khusus.
3. Memberikan ide/referensi kepada para pembaca atau pengusaha restoran/toko khususnya yang bergerak di bidang *Food and Beverages/Pastry and Bakery* sehingga dapat menjadi pertimbangan dalam menciptakan menu unik atau kreasi produk *pastry* yang lain dari biasanya.

