

BAKPAO EMOTICON DENGAN SELAI JAMBU BIJI SEBAGAI HIDANGAN ULANG TAHUN ANAK

BAKPAO EMOTICONS WITH GUAVA JAM AS A CHILD'S BIRTHDAY DISH

Nisa Rahmaniyah Utami¹
Program Studi D3 Perhotelan
Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor
nisarahmaniyah@yahoo.com

Riana Dwi Putri²
Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

Fitri Mulyani Saputra³
SMK Negeri 1 Soreang

INFO ARTIKEL

Diterima

Disetujui

Tersedia Secara
Online

ABSTRACT

Birthday celebrations are usually done by holding a party or thanksgiving. There are several things that need to be considered by parents to prepare for a child's birthday party, namely: Party Place and Decoration, Birthday Cake, Invitations, Events, Costumes, Souvenirs and Food and Drinks. Food and drinks cannot be separated from a party, because the banquet is a sign of how to appreciate the guests who attend the event. Emoticon bun is a dish that is made interesting by combining the shape of a round bun using an emoticon decoration that describes an expression. The application of emoticons in buns gives an interesting impression if the dish is specially made for children. Therefore, emoticon buns with guava jam can be used as an additional dish at a child's birthday party. The method used in this research is an experiment supported by literature studies and real work. From the results of the trial, it was obtained that emoticon bun filled with guava jam.

Keywords: Birthday dish, emoticon bakpau

ABSTRAK

Perayaan ulang tahun biasa dilakukan dengan mengadakan pesta atau syukuran. Ada beberapa hal yang perlu diperhatikan oleh orang tua untuk mempersiapkan pesta ulang tahun anak, yaitu: Tempat dan Dekorasi Pesta, Kue Ulang Tahun, Undangan, Acara, Kostum, *Souvenir* serta Makanan dan Minuman. Makanan dan minuman tidak dapat dipisahkan dari sebuah pesta, karena jamuan tersebut merupakan salah satu tanda bagaimana cara menghargai tamu yang menghadiri acara tersebut. *Bakpao emoticon* merupakan suatu hidangan yang dibuat menarik dengan memadukan bentuk *bakpao* bulat menggunakan hiasan *emoticon* yang menggambarkan sebuah ekspresi. Penerapan *emoticon* dalam *bakpao* memberikan kesan menarik jika hidangan tersebut di khususkan untuk anak-anak. Oleh karena itu, *bakpao emoticon*

dengan selai jambu biji dapat dijadikan hidangan tambahan di acara pesta ulang tahun anak. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen ditunjang dengan studi literature dan karya nyata. Dari hasil uji coba diperoleh *bakpao emoticon* isi selai jambu.

Kata kunci: Hidangan ulang tahun, emotikon bakpau

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Ulang tahun adalah hari kelahiran seseorang, ditandai dengan dimulainya kehidupan di dunia. Perayaan ulang tahun biasa dilakukan dengan mengadakan pesta atau syukuran. Pesta ulang tahun yang berkesan merupakan hadiah indah yang dapat diberikan orang tua pada anak, meskipun diselenggarakan hanya beberapa jam, namun akan membekas dalam memori anak. Makanan dan minuman tidak dapat dipisahkan dari sebuah pesta, karena jamuan tersebut merupakan salah satu tanda bagaimana cara menghargai tamu yang menghadiri acara tersebut. Hidangan praktis untuk ulang tahun anak sangatlah penting untuk disiapkan. Menu pesta terdiri dari kue ulang tahun, makanan utama, makanan ringan/selingan dan minuman. Makanan utama dalam acara ulang tahun anak dapat disajikan secara prasmanan atau *buffet* yang kemudian juga dilengkapi dengan makanan ringan serta minuman, ataupun dalam bentuk *lunch box*. Semua ini dapat disesuaikan dengan bagaimana teknis dari pelaksanaan acara ulang tahun tersebut. Makanan ringan ini dapat berupa kue atau *snack* manis atau pun asin yang dijadikan hidangan dalam pesta ulang tahun anak, jenisnya dapat berupa *mini cake*, *cup cake*, *soes*, *pudding*, roti, *bakpao* dan lain sebagainya.

Bakpao, sebenarnya merupakan roti kukus yang berasal dari negeri Tiongkok yang dibawa masuk ke Indonesia bersamaan dengan kedatangan orang-orang Tionghoa ke Indonesia ratusan tahun yang lalu. Sedangkan *emoticon* adalah sebuah istilah baru yang dicetuskan sekitar abad ke-19, dan umum digunakan dalam penulisan kasual atau humor.

Kata Emoticon adalah kata gabungan dari "*emotion*" dan "*icon*" yang berarti icon yang digunakan untuk mengekspresikan emosi sebuah pernyataan tertulis, dan bisa mengubah serta meningkatkan interpretasi terhadap tulisan tersebut. *Bakpao emoticon* ini juga dapat memberikan kesan yang menarik dan berbeda dari *bakpao* lainnya, karena *bakpao* biasanya diisi dengan kacang merah, kacang hijau, kelapa, unti ataupun yang lainnya. Tetapi disini penulis akan membuat *bakpao* yang diisi dengan buah-buahan tropis yang dibuat menjadi selai. Buah tropis merupakan jenis buah-buahan yang berasal dari negara Indonesia yang beriklim tropis. Buah-buahan pada umumnya menjadi sumber vitamin, mineral dan serat yang dibutuhkan tubuh untuk pencernaan. Buah-buahan tersebut memiliki rasa dan aroma yang khas serta memiliki kandungan vitamin yang baik bagi kesehatan tubuh dan tentunya bagus untuk anak-anak. Buah yang digunakan sebagai isian bakpau emoticon adalah buah jambu biji.

Tujuan Penelitian

Tujuan penulisan dalam penelitian ini yaitu:

1. Memperoleh resep *bakpao* dengan variasi isi selai buah tropis.
2. Memperkenalkan *bakpao* dengan isi selai buah jambu biji sebagai hidangan ulang tahun anak.
3. Memperoleh variasi produk untuk dijadikan tambahan hidangan dalam ulang tahun anak.

Berdasarkan permasalahan dan uraian diatas maka penulis tertarik untuk membuat hidangan pada pesta ulang tahun anak dengan membuat *bakpao emoticon* dengan isi selai jambu biji agar lebih bervariasi. Sehingga penulis mengambil judul "BAKPAO

EMOTICON DENGAN SELAI JAMBU BIJI SEBAGAI HIDANGAN ULANG TAHUN ANAK”.

KAJIAN LITERATUR

A. Pengertian Bakpao

Pengertian *bakpao* yang penulis sarikan dari Ide Masak (2012:6), *bakpao* adalah makanan yang berasal dari negeri China, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang, kemudian diberi aneka isian dan dikukus. *Bak* berarti daging, sedang *pao* sendiri berarti bungkus. Jadi, *bakpao* berarti “bungkus-daging”. Di negeri China *bakpao* dikenal dengan sebutan *BaoZi*. Di negara asalnya, *bakpao* disajikan sebagai makanan pembuka dalam bentuk *dim sum* kukus. Sedangkan di Indonesia biasa disajikan sebagai camilan. Jenis *bakpao* yang terkenal adalah *bakpao* isi kacang hijau dan ayam. Karakteristik *bakpao* yang baik yaitu terbuat dari adonan yang mengembang dan berbentuk bulat. Tekstur *bakpao* yang lembut dan permukaannya halus serta menghasilkan *bakpao* yang empuk.

B. Emoticon

Menurut Andang Murtanto (2008:34), *Emoticon* adalah sebuah istilah baru yang dicetuskan sekitar abad ke-19, dan umum digunakan dalam penulisan kasual atau humor. Kata *emoticon* adalah kata gabungan dari “*emotion*” dan “*icon*” yang berarti *icon* yang digunakan untuk mengekspresikan emosi sebuah pernyataan tertulis, dan bisa mengubah serta meningkatkan interpretasi terhadap tulisan tersebut.

C. Bakpao Emoticon

Bakpao emoticon merupakan suatu hidangan yang dibuat menarik dengan memadukan bentuk *bakpao* yang bulat dengan memberikan gambar *emoticon*/simbol-simbol emosi untuk menggambarkan sebuah ekspresi. Penerapan *emoticon* dalam *bakpao* memberikan kesan yang lucu dan menarik jika dihidangkan sebagai camilan/*snack* yang bisa juga digunakan untuk hidangan dalam ulang tahun. Umumnya *bakpao* berwarna putih polos, tetapi *bakpao*

emoticon memiliki gambar *emoticon*/simbol-simbol emosi dan memiliki warna merah, kuning, hijau, ungu dan coklat yang dapat memberikan kesan yang ceria yang dihasilkan dari *bakpao emoticon*. *Emoticon* yang digunakan dalam pembuatan *bakpao emoticon* ini antara lain bentuk *smile*, *angry*, *wink*, dll.

D. Selai

Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah atau kacang tanah yang dicampur gula atau campuran gula dengan *dekstrosa*, dengan atau tanpa penambahan air. Selai termasuk dalam golongan makanan semibasah berkadar air sekitar 15-40%. Selai memiliki tekstur yang lunak dan elastis. Selai yang bermutu baik memiliki tanda atau sifat-sifat tertentu, di antaranya adalah konsisten, warna cemerlang, distribusi buah merata, tekstur lembut, *flavor* buah alami, tidak mengalami *sineresis* (keluarnya air dari gel) dan kristalisasi selama penyimpanan.

E. Jambu Biji

Jambu biji (*Psidium guajava* L), dikenal juga dengan nama jambu batu, jambu siki, dan jambu klutuk. Namun setiap daerah memiliki nama lain seperti jambu klutuk, bayawas, tetokal, tokal (Jawa), jambu klutuk, jambu batu (Sunda) dan Jambu bender (Madura). Tanaman ini berasal dari daerah tropis Brazil, disebar ke Indonesia melalui Thailand. Hingga saat ini telah dibudidayakan dan menyebar luar di daerah-daerah Jawa. Jambu biji memiliki buah berwarna hijau dengan daging buah yang berwarna putih/merah dan berasa asam manis. Buah jambu biji memiliki kandungan vitamin A dan C yang cukup tinggi, dengan kadar gula 8%, baik dimakan sebagai buah segar maupun telah diolah menjadi *syrup* ataupun selai (Entin Septiatin, 2009:42).

F. Hidangan Ulang Tahun Anak

Makanan sehat merupakan makanan yang diperlukan oleh anak-anak, karena makanan sehat merupakan salah satu faktor penting dalam tumbuh kembang anak. Anak kecil jarang menyukai buah-buahan oleh karena itu peran orang tua

dalam memilih makanan untuk anak sangatlah penting. Makanan dan minuman tidak dapat dipisahkan dari sebuah pesta, karena jamuan makan tersebut merupakan salah satu tanda bagaimana cara menghargai tamu yang menghadiri acara tersebut. Hidangan praktis untuk ulang tahun anak sangatlah penting untuk disiapkan. Menu pesta terdiri dari kue ulang tahun, makanan utama, makanan ringan/selingan dan minuman.

METODE PENELITIAN

Metodologi yang digunakan penulis dalam penelitian ini yaitu eksperimen ditunjang dengan studi literature dan karya nyata. Dilakukan serangkaian uji coba sampai menemukan resep standar Bakpao dengan berbagai variasi selai yang menarik. Uji coba pembuatan bakpao dilakukan berulang-ulang untuk menghasilkan resep Bakpao yang standard dan memiliki rasa yang enak. Waktu penelitian terhitung dari bulan Juni 2020 sampai dengan Juli 2020. Uji coba dilakukan beberapa kali sampai diperoleh resep yang standar. Proses uji coba dilakukan di dapur rumah Komp. Pondok Cipta Mas Blok B3 No.8 Cimahi.

1. Alat Dan Bahan Pembuatan Produk

Tabel 1.1 Alat Pembuatan Bakpao

No	Equipment & Utensil	Total
1	Digital scale	1
2	Measuring cup	1
3	Bowl	1
4	Spoon	1
5	Knife	1
6	Hand gloves	1
7	Stove	1
8	Mixer dough	1
9	Steamer	1
10	Proofing	1
11	Tray	1
12	Rolling pan	1
13	Sauce pan	1
14	Wooden spatula	1
15	Papper cup	20
16	Rubber spatula	1
17	Measuring cup	1
18	Food decorating pan	1
19	Dessert plate	1

Tabel 1.2 Bahan Pembuatan Bakpao

No	Material	Total	Unit
1	Flour	400	Gram
2	Tang Mien	100	Gram
3	Yeast	11	Gram
4	Milk Powder	20	Gram
5	Baking Powder	5	Gram
6	Bread Improver	10	Gram
7	Salt	5	Gram
8	Shorthening	70	Gram
9	Water	275	MI
10	Food Coloring	7	Drop

Tabel 1.3 Bahan Pembuatan Selai Jambu Biji

No	Material	Total	Unit
1	Guava	250	gram
2	Sugar	200	gram
3	Syrup Guava	50	MI

2. Teknik Pembuatan

Bakpao:

1. Campur tepung terigu, tepung *tang mien*, ragi instan, susu bubuk, gula halus, *baking powder*, *bread improver* aduk rata menggunakan mixer dengan kecepatan sedang. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus diuleni. Masukan mentega putih dan uleni hingga kalis.
2. Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang.
3. Timbang adonan ± 35 gram, bulatkan hingga permukaannya mulus dan istirahatkan kembali selama ± 15 menit.
4. Pipihkan adonan, beri isian berupa selai, bulatkan.
5. Buat gambar *emoticon* dengan menggunakan *food drawing spidol*.
6. Istirahatkan lagi selama ± 20 menit hingga mengembang.
7. Kukus *bakpao* selama ± 20 menit hingga matang.

Selai:





1. Kupas jambu biji dari kulitnya, kemudian pisahkan biji dari dagingnya.
2. Kemudian hancurkan jambu biji dengan syrup jambu biji hingga lembut.
3. Kemudian panaskan buah dan masak hingga kandungan airnya berkurang.
4. Setelah itu masukan gula pasir dan masak hingga mengental. Angkat. Selai siap digunakan.

3. Hasil Uji Coba
 Tabel 1.4 Bakpao Emoticon Isi Selai Jambu Biji



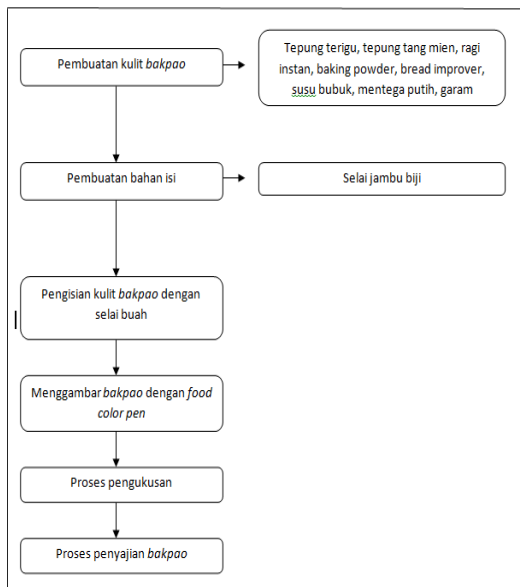
Tabel 1.4 Bakpao Emoticon Isi Selai Jambu Biji

Uji Coba 1	Uji Coba 2	Uji Coba 3	Uji Coba 4
<p>Bahan adonan <i>bakpao</i>: 300 g Tepung terigu 60 g Maizena 8 g Ragi instan ½ sdt <i>Baking powder</i> 100 g Gula tepung 175 g ml Air es 30 g Mentega putih 1 sdt Garam 15 tetes Pewarna makanan merah</p> <p>Cara membuat: 1. Campurkan tepung terigu, maizena, ragi instan, baking powder, gula tepung, aduk rata. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil uleni sampai rata. 2. Masukkan mentega putih dan garam, teruskan menguleni sampai kalis. 3. Timbang adonan 30 g, bulatkan dan istirahatkan selama ± 30 menit. 4. Tipiskan adonan, beri bahan isi, bulatkan. 5. Istirahatkan lagi selama ± 20 menit hingga mengembang. 6. Kukus <i>bakpao</i> selama ± 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan. 7. Setelah dingin, beri hiasan <i>emoticon</i> menggunakan <i>dark cooking chocolate</i>.</p> <p>Hasil: 1. <i>Bakpao</i> kurang empuk. 2. Pori-pori <i>bakpao</i> masih kasar. 3. Permukaan <i>bakpao</i> tidak halus (keriput). 4. Bentuk <i>emoticon</i> basah, karena menggunakan <i>cooking chocolate</i>. 5. Rasa selai terlalu asam. 6. Tekstur selai kurang halus (karena di <i>chopped</i>).</p> <p>Bahan selai jambu biji: 250 g Jambu biji 150 g Gula pasir</p>	<p>Bahan adonan <i>bakpao</i>: 400 g Tepung terigu 50 g Gula halus 50 g Susu bubuk 7 g Ragi instan 1 sdt <i>Baking powder</i> 50 g Mentega putih 200 ml Air 1 sdt Garam 10 tetes Pewarna makanan merah</p> <p>Cara membuat: 1. Campurkan tepung terigu, gula halus, susu bubuk, ragi instan, baking powder, aduk rata dengan mixer kecepatan sedang. 2. Tambahkan air sedikit demi sedikit yang telah diberi pewarna dengan mixer kecepatan rendah. 3. Masukkan mentega putih dan garam, dengan mixer kecepatan tinggi hingga kalis. 4. Diamkan adonan selama 15 menit hingga mengembang. 5. Kempiskan adonan, bagi adonan masing-masing seberat 30 g dan bulatkan. Tutup dengan serbet, diamkan kembali selama 10 menit. 6. Tipiskan adonan, beri isi, dan bulatkan. 7. Kukus <i>bakpao</i> selama 20 menit hingga matang. Angkat dan dinginkan. 8. Setelah dingin, beri hiasan <i>emoticon</i> menggunakan <i>dark cooking chocolate</i>.</p> <p>Bahan selai jambu biji: 250 g Jambu biji 200 g Gula pasir 50 ml Syrup jambu biji</p> <p>Cara membuat: 1. Kupas jambu biji dari kulitnya, kemudian pisahkan biji dari dagingnya.</p>	<p>Bahan adonan <i>bakpao</i>: 400 g Tepung terigu 100 g Tepung <i>tang mien</i> 11 g Ragi instan 20 g Susu bubuk 100 g Gula halus 5 g <i>Baking powder</i> 5 g Bread improver 5 g Garam 70 g Mentega putih 275 ml Air 7 tetes Pewarna makanan merah</p> <p>Cara membuat: 1. Campur tepung terigu, tepung <i>tang mien</i>, ragi instan, susu bubuk, gula halus, <i>baking powder</i>, <i>bread improver</i> aduk rata menggunakan mixer dengan kecepatan sedang. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus diuleni. Masukkan mentega putih dan uleni hingga kalis. 2. Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang. 3. Timbang adonan ±35 gram, bulatkan hingga permukaannya mulus dan istirahatkan kembali selama ± 15 menit. 4. Pipihkan adonan, beri isian berupa selai, bulatkan. 5. Buat gambar <i>emoticon</i> dengan menggunakan <i>food drawing spidol</i>. 6. Istirahatkan lagi selama ± 20 menit hingga mengembang. 7. Kukus <i>bakpao</i> selama ± 20 menit hingga matang.</p> <p>Bahan selai jambu biji: 250 g Jambu biji 200 g Gula pasir 50 ml Syrup jambu biji</p> <p>Cara membuat: 1. Kupas jambu biji dari kulitnya, kemudian pisahkan biji dari dagingnya.</p>	<p>Bahan adonan <i>bakpao</i>: 400 g Tepung terigu 100 g Tepung <i>tang mien</i> 11 g Ragi instan 20 g Susu bubuk 100 g Gula halus 5 g <i>Baking powder</i> 10 g Bread improver 5 g Garam 70 g Mentega putih 275 ml Air 7 tetes Pewarna makanan merah</p> <p>Cara membuat: 1. Campur tepung terigu, tepung <i>tang mien</i>, ragi instan, susu bubuk, gula halus, <i>baking powder</i>, <i>bread improver</i> aduk rata menggunakan mixer dengan kecepatan sedang. Tambahkan air sedikit demi sedikit sambil terus diuleni. Masukkan mentega putih dan uleni hingga kalis. 2. Diamkan adonan selama 30 menit hingga mengembang. 3. Timbang adonan ±35 gram, bulatkan hingga permukaannya mulus dan istirahatkan kembali selama ± 15 menit. 4. Pipihkan adonan, beri isian berupa selai, bulatkan. 5. Buat gambar <i>emoticon</i> dengan menggunakan <i>food drawing spidol</i>. 6. Istirahatkan lagi selama ± 20 menit hingga mengembang. 7. Kukus <i>bakpao</i> selama ± 20 menit hingga matang.</p> <p>Bahan selai jambu biji: 250 g Jambu biji 200 g Gula pasir 50 ml Syrup jambu biji</p> <p>Cara membuat: 1. Kupas jambu biji dari kulitnya, kemudian pisahkan biji dari dagingnya. 2. Kemudian hancurkan jambu biji dengan syrup jambu biji hingga lembut.</p>

Uji Coba 1	Uji Coba 2	Uji Coba 3	Uji Coba 4
<p>100 ml Air</p> <p>Cara membuat:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kupas jambu biji dari kulitnya, kemudian pisahkan biji dari dagingnya. 2. Kemudian <i>chopped</i> buahnya hingga halus. 3. Kemudian panaskan buah yang telah di <i>chopped</i> dan masak dengan air hingga airnya berkurang. 4. Setelah itu masukan gula pasir dan masak hingga mengental. Angkat. Selai siap digunakan. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Kemudian hancurkan jambu biji dengan syrup jambu biji hingga lembut. 3. Kemudian panaskan buah dan masak hingga kandungan airnya berkurang. 4. Setelah itu masukan gula pasir dan masak hingga mengental. Angkat. Selai siap digunakan. <p>Hasil:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Bakpao</i> kurang empuk. 2. Pori-pori <i>bakpao</i> masih kasar. 3. Permukaan <i>bakpao</i> tidak halus (keriput). 4. Rasa selai sudah manis. 5. Bentuk <i>emoticon</i> basah, karena menggunakan <i>cooking chocolate</i>. 	<ol style="list-style-type: none"> 2. Kemudian hancurkan jambu biji dengan syrup jambu biji hingga lembut. 3. Kemudian panaskan buah dan masak hingga kandungan airnya berkurang. 4. Setelah itu masukan gula pasir dan masak hingga mengental. Angkat. Selai siap digunakan. <p>Hasil:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Bakpao</i> sudah mendekati empuk. 2. Pori-pori <i>bakpao</i> sudah lembut. 3. Permukaan <i>bakpao</i> halus. 4. Bentuk <i>emoticon</i> sudah rapi. 5. Rasa selai sudah manis. 	<ol style="list-style-type: none"> 3. Kemudian panaskan buah dan masak hingga kandungan airnya berkurang. 4. Setelah itu masukan gula pasir dan masak hingga mengental. Angkat. Selai siap digunakan. <p>Hasil:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Bakpao</i> sudah empuk. 2. Pori-pori <i>bakpao</i> sudah lembut. 3. Permukaan <i>bakpao</i> halus. 4. Bentuk <i>emoticon</i> sudah rapi. 5. Rasa selai sudah manis. 

4. Bagan Proses Pembuatan Bakpao Emoticon

Bagan 1.1 Proses Pembuatan Bakpao Ematicon



HASIL DAN PEMBAHASAN

Bakpao merupakan roti kukus yang berasal dari negeri Cina yang dibawa ke Indonesia bersamaan dengan orang-orang Cina

yang datang ke Indonesia. *Emoticon* adalah sebuah istilah baru yang dicetuskan sekitar abad ke-19 dan umum digunakan dalam penulisan kasual atau humor. Kata *Emoticon* adalah kata gabungan dari "*emotion*" dan "*icon*" yang berarti icon yang digunakan untuk mengekspresikan emosi dengan sebuah tanda *emoticon* sebagai tanda ekspresi sebuah gambar. *Bakpao emoticon* merupakan suatu hidangan yang dibuat menarik dengan memadukan bentuk *bakpao* bulat menggunakan hiasan *emoticon* yang menggambarkan sebuah ekspresi.

Bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *bakpao emoticon* ini adalah buah-buahan tropis yang dijadikan selai. Selai atau selai Selai merupakan produk awetan yang dibuat dengan memasak hancuran buah atau kacang tanah yang dicampur gula atau campuran gula dengan *dekstrosa*, dengan atau tanpa penambahan air. Buah-buahan yang digunakan untuk pembuatan selai haruslah yang segar, matang dan sesuai dengan jenis yang dibutuhkan.

Pada proses pembuatan adonan *bakpao emoticon* ini sama seperti pembuatan *bakpao* lainnya, bahan-bahannya terdiri dari tepung terigu, tepung *tang mien*, ragi, gula halus, susu bubuk, mentega, garam, *baking powder*, *bread improver*, air dan pewarna

makanan. Semua bahan kering dicampurkan menjadi satu hingga rata, kemudian masukan air sedikit demi sedikit hingga setengah kalis, setelah itu masukan mentega dan garam, kemudian uleni kembali hingga kalis. Setelah itu beri isi selai buah tropis dan gambar *emoticon* diatas *bakpao* dan kukus dengan menggunakan *steamer* atau kukusan.

Pada pembuatan *bakpao emoticon* ini dilakukan uji coba 4 kali untuk menghasilkan produk *bakpao emoticon* yang lembut dan empuk. Untuk isian *bakpao emoticon* digunakan selai yang berasal dari buah-buahan tropis yaitu buah jambu biji. Setelah melakukan beberapa kali percobaan penulis dapat menulis resep standar produk yang ditampilkan yaitu *bakpao emoticon* isi selai jambu biji.

Bakpao emoticon dengan rasa isi selai buah jambu biji ini juga sangat cocok untuk hidangan ulang tahun anak karena rasanya yang manis dan enak yang tepat untuk dikonsumsi setelah menyantap hidangan utama atau selingan untuk pesta ulang tahun anak.

SIMPULAN

Setelah penulis membahas tentang penelitian dengan judul *Bakpao Emoticon Dengan Selai Jambu Biji Sebagai Hidangan Ulang Tahun Anak*, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. *Bakpao Emoticon* merupakan salah satu contoh hidangan selingan/ringan yang dapat disajikan sebagai makanan ringan untuk pesta ulang tahun anak.
2. Pembuatan *Bakpao Emoticon* menjadi resep standar dari hasil 4 kali percobaan perlu memperhatikan pemilihan dan persiapan bahan yang dibutuhkan, ketelitian serta keuletan dalam proses pembuatan adonan hingga pembuatan isi kemudian menggambar *emoticon* pada permukaan *bakpao*.
3. *Bakpao Emoticon* dibuat dengan isian selai jambu biji merupakan hidangan yang dibuat menarik dengan memadukan bentuk *bakpao* yang bulat dengan memberikan gambar *emoticon*/simbol-simbol emosi untuk menggambarkan sebuah ekspresi yang diisi dengan selai jambu biji yang berwarna merah dan diberi gambar *emoticon* dipermukaannya.

4. Pembuatan *bakpao emoticon* isi selai buah jambu biji dilakukan dengan tujuan menambah pilihan hidangan untuk ulang tahun anak.

REFERENSI

- Ashari, Sumeru (2006). *Meningkatkan Keunggulan Bebuahan Tropis Indonesia*. Yogyakarta: Andi.
- Ekawatiningsih,P., Komariah,K dan Purwanti,S.2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Departemen Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Enni,A dkk (1992). *Penelitian pembuatan makanan Pangan asal Buah-buahan Tropis*. Warta Industri Hasil Pertanian Vol.9 No.1-2
- Fadiati, Ani (2011). *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung: Rosda.
- Ide, Masak (2012). *Resep Favorit Untuk Usaha: Bakpao*. Jakarta: Gramedia.
- I.W.F, Kristie (2013). *Resep Roti Ala Bakery Plus Resep Bakpao Favorit*. Jakarta: Kanaya Press.
- Korab, Holly (2012). *A Brief History of Birthday Parties*. New York: LAS News.
- Martanto, Andang (2008). *Cara Mudah & Cepat Bermain Internet Untuk Pemula*. Jakarta: Mediakita
- Petersen-Schepelen, E (2007). *Kudapan Cantik Untuk Pesta*. Jakarta: Esensi.
- Purwadaria, Semijati (2012). *Bakpao Dan Roti Goreng*. Jakarta: Media Boga Utama.
- Septiatin, Atin (2009). *Apotek Hidup Dari Tanaman Buah*. Bandung: Yrama Widya.
- S.Y, Sufi (2006). *Seri Home Industry: Kreasi Roti*. Jakarta: Gramedia.
- Suhardjito, YB (2005). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta: Andi.
- Suryani, Ani, dkk (2006). *Membuat Aneka Selai*. Bogor: Penebar Swadaya.
- Tim Penyusun UPI.(2013). *Pedoman Karya Ilmiah*. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- U.S. Wheat Associates (1981). *Pedoman Pembuatan Roti Dan Kue*. Jakarta: Djambatan.
- Yogha, Sudewi (2012). *Dasar Patiseri*. Bandung :Program Studi Pendidikan Tata Boga Jurusan PKK FPTK UPI

sumber lain:

Anonim (2011). *Makanan Yang Disukai Anak*.
[Online]. Tersedia di:
<http://tentangbalita.blogspot.com/2011/12/makanan-yang-disukai-anak.html>.
Diakses 1 Juni 2014

Anonim (2013). *Food Drawing Pen, Bolpoin Pewarna Makanan* [Online]. Tersedia di:
http://bemartshop.com/myshop/product.php?id_product=1685. Diakses 4 Juni 2014

Gigi (2010). *Persiapan Ulang Tahun Pertama Si Kecil Di Rumah*. [Online]. Tersedia di:
<http://www.perigigishop.com/article/45/persiapan-ulang-tahun-pertama-si-kecil-di-rumah.html>. Diakses 5 Februari 2014