

LAMPIRAN GAMBAR

BAB I

iii

PENJELJARAN

1.1. Alasan Pemilihan Judul

Japanese Roll Cake adalah bolu gulung yang berasal dari negara Jepang. Bolu Gulung juga banyak dikenal di beberapa negara lain, termasuk Indonesia. Di Indonesia, bolu gulung merupakan salah satu makanan favourite masyarakatnya bahkan dijadikan makanan khas oleh-oleh dari suatu daerah di Indonesia. Di negara Jepang, beberapa akhir tahun belakangan ini, bolu gulung atau yang sering disebut oleh masyarakat Jepang *Japanese Roll Cake* ini menjadi tren di kalangan masyarakatnya.

Rasanya yang legit dan enak membuat penikmatnya ingin memakannya kembali. *Japanese Roll Cake* juga mempunyai aneka kreasi motif di kulit luarnya. *Japanese Roll Cake* juga memiliki rasa yang bermacam-macam seperti: *lemon berryroll* (rasa jeruk lemon), *green tea and cheese roll* (rasa teh hijau dan keju), *chochobanana roll* (rasa pisang coklat), *triple chocho roll* (rasa coklat lapis tiga), dan masih banyak rasa lainnya.

Secara estetika, penampilan yang sedap dipandang mata merupakan hal yang sama pentingnya dengan cita rasa makanan. Berdasarkan nilai seni, *Japanese Roll Cake* memiliki motif-motif yang unik dan lucu untuk setiap jenis *roll cakenya*. Umumnya cara membuat *Japanese Roll Cake* dibuat dengan bahan-bahan yang sama, hanya isian dari masing-masing jenis *Japanese roll cakenya* saja yang berbeda-beda cara membuatnya. *Japanese Roll Cake* juga

memiliki teknik untuk menggulung bolunya. Maka dengan atas dasar hal tersebut penulis menjadi tertarik untuk membahas dan menulis tentang *Japanese Roll Cake*.

1.2. Tujuan Penulisan

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis memiliki beberapa tujuan sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui sejarah dari *Japanese Roll Cake*.
2. Untuk mengetahui apa saja alat dan bahan *Japanese Roll Cake*.
3. Untuk mengetahui cara pembuatan *Japanese Roll Cake*.
4. Untuk mengetahui resep dasar *Japanese Roll Cake*.
5. Untuk mengetahui aneka kreasi *Japanese Roll Cake* beserta pembuatannya.
6. Untuk mengetahui beberapa motif yang bisa diaplikasikan ke dalam *Japanese Roll Cake*.
7. Untuk menambah wawasan pembaca.

1.3. Batasan Masalah

Dalam penulisan kertas karya ini, penulis memfokuskan penulisannya mengenai *Japanese Roll Cake*. Didalamnya membahas tentang sejarah, resep dasar dan aneka kreasi, serta cara pembuatan *Japanese Roll Cake*.

Kemudian untuk memperjelas pembahasan, maka penulis menjelaskan juga mengenai alat dan bahan pembuatannya serta beberapa motif yang bisa diaplikasikan ke dalam *Japanese Roll Cake*.

1.4. Metode Penulisan

Dalam penelitian kertas ka² i, penulis menggunakan metode studi kepustakaan. Metode studi kepustakaan yaitu metode untuk mengumpulkan data atau informasi dengan cara membaca buku atau referensi yang berkaitan dengan *Japanese Roll Cake*. Selain menggunakan metode studi kepustakaan, penulis juga menggunakan media internet untuk membantu melengkapi penulisan kertas karya ini.