

# Makna Kue dan Cokelat dalam Pesta

**SELALU** terkandung filosofi dan makna yang mendalam pada setiap prosesi pernikahan. Salah satunya adalah saat pemotongan kue pengantin.



**Andalucia Cake**

Sudah sejak lama prosesi ini menjadi rangkaian acara paling sakral yang



**Dnino Patisserie**

mengandung berbagai makna baik untuk sang pengantin. Pemotongan kue secara bersamaan oleh kedua mempelai mengibaratkan awal mula hidup baru yang akan dilalui bersama. Kue pengantin juga menyiratkan harapan kedua mempelai. Tak hanya itu, ternyata kue dapat melambangkan karakter sang pengantin dan juga mempercantik dekorasi.

Yuke Mariska, seorang *cake designer* dari Ineke Cake di Puri Anjasmoro P10/12A Semarang ini mengungkapkan jika tradisi pemotongan *wedding cake* ini sudah ada sejak zaman Romawi kuno. "Tradisi *wedding cake* sudah ada sejak zaman Romawi kuno dan masih diikuti sampai sekarang, karena maknanya yang dalam. Dan kini *wedding cake* semakin berkembang dengan banyak inovasi desain. Modelnya yang bertingkat dengan bentuk dan warna unik, tidak hanya memperindah suasana perayaan pernikahan, tetapi sebagai saksi awal kisah cinta kedua mempelai serta mewakili penggambaran karakter kedua mempelai. Selain itu, prosesi memotong *wedding cake* melambangkan komitmen dari kedua mempelai untuk saling mencintai dan menjaga selamanya. Dari semua makna indah tersebut, perayaan pernikahan tanpa *wedding cake* seperti ada yang kurang," jelas Yuke yang berpengalaman sejak 2013 ini.

Ineke cake menawarkan *custom cake* dengan berbagai tema unik dan menarik, *wedding cake*, dan juga menjual kue *mamer* yang dikemas di dalam boks oleh-oleh. "Konsep *cake* kami adalah *home made*, kami menciptakan resep sendiri, jadi hanya menggunakan bahan berkualitas dan alami. Selain rasa, kami juga mengutamakan dari segi desain *cake*, baik itu dari bentuk, hiasan maupun pewarnaan. Konsep desain Ineke Cake adalah 'bercerita', kami selalu menargetkan setiap *cake* yang kami buat seolah beryawa

Oleh Dhaneswari Tiara

karena dibuat dengan hati," tutur pemilik akun Instagram @ineke\_cake ini.

## Tren Sempel-Modern

Emi Tanuwidjaja, pemilik sekaligus *cake decorator* dari Dnino Patisserie yang berada di MT Haryono 251 Semarang sejak 2014 ini, membocorkan tren *wedding cake* akhir tahun ini.

"Tren kue saat ini cenderung lebih simpel dan modern. Gaya *rustic* juga masih digemari meski sudah mulai ditinggalkan. Warna-warna seperti hitam, *deep blue*, dan *gold* mulai mendominasi untuk 2018. Tapi tentu saja konsep klasik adalah *timeless*," ujar Emi yang memiliki instagram akun @dnino\_pastry ini.

Dnino Patisserie menghususkan diri pada *france patisserie* dan dekorasi kue. "France pastry itu *mousse cake* salah satu *petit fours*. Selain *wedding cake* (*theme icing cake*) kami punya *banquet dessert*, yaitu katering spesial hanya untuk *sweet tooth*. Kami menggunakan bahan premium berkualitas dan sangat mementingkan detail serta membuat kue dengan *passion*. *Patisserie* adalah bidang yang terus berkembang, sehingga inovasi-inovasi baru diperlukan. Dengan teknik-teknik baru menghasilkan kue bercita rasa dan seni tinggi," tutur Emi sembari tersenyum.

Selanjutnya ada Marijam, pemilik dari Andalucia Cake yang ikut andil dalam membeberkan hal-hal seputar kue pernikahan. Bagi Marijam kue merupakan sebuah simbol hakiki dalam perhelatan pesta pernikahan. "Bagi saya kue pernikahan itu adalah simbolis sebuah pernikahan yang elegan dan hakiki. Karena itu, jangan sampai salah dalam memilih kue pengantin. Untuk tren pernikahan, belakangan ini adalah kue dengan motif garis-garis. Namun tema *castle* juga masih digandrungi," jelas Marijam yang telah malang melintang di dunia *patisserie* sejak 1984 ini. Andalucia Cake berada di Jalan Kimangun Sarkoro Kapuran 55B Semarang dan memiliki akun Instagram @Andalucia\_cake. Vendor ini menyajikan



**Ineke Cake**

*wedding cake*, *birthday cake*, dan kue-kue lain dengan cita rasa tinggi dan tekstur yang halus.

Selain itu, kini ada jenis hidangan yang selalu tampil memikat di pesta pernikahan. Beberapa waktu terakhir ini cokelat menjadi primadona dalam hidangan pesta. Selain karena rasanya yang manis serta mempercantik dekorasi, cokelat juga memiliki makna mendalam. Leni Arjani, pemilik Conetta Chocolate yang berada di Pekunden Dalam 47 Semarang sejak 1997 ini mengungkapkan, cokelat merupakan simbolis dan harapan. "Cokelat di dalam sebuah pesta melambangkan kemanisan, diharapkan kehidupan pernikahan dapat semanis cokelat," tutur Leni yang memegang akun Instagram @Chocoballs\_Conetta dan menyediakan *chocolate fountain* dan suvenir cokelat ini. (49)



**Conetta Chocolate**