



PENGOLAHAN BAKERY

TIM PENGAMPU

rizqieauliana@yahoo.co.id

Deskripsi mata kuliah

Mata kuliah Pengolahan Bakery mencakup pembelajaran teori sebagai pengantar pembelajaran praktek yang membahas tentang pengembangan resep-resep dasar produk patiseri melalui berbagai analisis yang meliputi pengembangan bahan dasar dan pengembangan resep, perkembangan pasar produk patiseri, serta perkembangan cara pengemasan dan display, sehingga akan dihasilkan produk patiseri yang memiliki mutu tinggi dan memenuhi syarat nilai jual

Kompetensi

- Memahami tentang dasar pengembangan produk patiseri
- Memahami tentang pengembangan produk patiseri dari sisi bahan, resep, formula dan kemasan
- Menguasai pengolahan produk pengembangan yeast dough

Kompetensi

- Menguasai pengolahan produk pengembangan fried dough
- Menguasai pengolahan produk pengembangan danish pastry
- Menguasai pengolahan produk pengembangan pastry (pie, choux paste, puff pastry)

Kompetensi

- Menguasai pengolahan produk pengembangan cakes
- Menguasai pengolahan produk pengembangan cookies
- Menguasai pengolahan produk pengembangan quick bread

Materi perkuliahan

- Bobot 3 sks praktek
- Tatap muka: 16 kali
 - 2 kali teori pengantar praktek
 - 1 kali mid semester
 - 1 kali presentasi tugas dan laporan hasil
 - 12 kali praktek

Penilaian

Butir-butir penilaian terdiri dari:

- Tugas Mandiri (Teori)
- Tugas Kelompok (Teori dan Praktik)
- Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktikum
- Evaluasi Harian (kelompok)
- Laporan Praktikum (kelompok)
- Ujian Akhir Semester (Teori dan Praktik)

Pengantar

- Patiseri adalah bagian dari ilmu yang mempelajari berbagai produk kue dan roti, atau mencakup bakery dan pastry.
- Secara umum berbagai produk tersebut dibuat dari bahan utama tepung terigu.
- Perkembangan produk juga semakin berkembang sehingga perkembangan tersebut dapat menjadi sebuah tren.

lanjutan

Misalnya

- rainbow, hampir semua produk patiseri dikembangkan menjadi rainbow seperti rainbow cake, lidah kucing rainbow, rainbow bread, dan sebagainya.
- Velvet, yaitu cake berlapis yang dibuat gradasi warna menjadi red velvet, blue velvet, green velvet dan sebagainya

lanjutan

Menurut Chris Hardijaya, ketua umum Asosiasi Pengusaha Bakery Indonesia (APEBI) (<http://kulinologi.biz>):

- Inovasi dan kreativitas adalah kunci sukses pengembangan industri bakery
- perkembangan industri bakery dapat dibedakan menurut segmen konsumen, yaitu:

lanjutan

-) kalangan menengah ke bawah: rasa coklat akan tetap menjadi pilihan utamanya dan produk roti/kue dipilih yang lebih memberi rasa kenyang.
-) kelas menengah lebih bervariasi, namun 50% masih memilih coklat.

lanjutan

-) kelas atas: filling dan toppingnya lebih bervariasi, mulai dari buah, daging, hingga keju.

Contoh industri bakery yang sukses dan menjadi acuan adalah Breadtalk yang memilih sasaran konsumen kalangan menengah ke atas dengan produk yang inovatif baik jenis produk, isi, topping dan bentuk.

lanjutan

- Perkembangan roti di pasaran juga memiliki tren.
- Salah satunya adalah pengembangan bentuk.
- Bentuk-bentuk roti (dapat juga pastry, cake dan cookies) saat ini lebih modis dengan bentuk yang variatif.

lanjutan

- Dulu: roti hanya berbentuk bulat atau lonjong.
- Saat ini bentuk roti lebih imajinatif dan berani mengkreasikan bentuk roti di luar pakem. Misalnya dikepang, dilipat, bentuk segitiga, dicetak dalam papper cup, hingga dalam takir daun.

lanjutan

- Dari segi penampilan, roti tempo dulu cenderung polos dan tidak mengkilap, sementara saat ini olesan untuk roti modern mulai berkembang dan bermacam-macam, mulai dari kuning telur, simple syrup, atau mentega.

lanjutan

- Tekstur dan remahan roti, juga jelas berbeda. Dulu, roti lebih padat dan kasar, kini tekstur roti sangat lembut dan empuk.
- Salah satu penyebabnya adalah ketersediaan berbagai bahan tambahan yang semakin berkembang.
- Kondisi tersebut membantu munculnya produk-produk yang lebih halus dan lembut, seperti roti oriental, cotton cake dan sebagainya.

lanjutan

- Berkembangnya industri bakery juga didukung oleh media informasi yang semakin banyak sehingga membantu terciptanya kreativitas.
- Sehingga tidak hanya bakerynya saja yang berkembang tetapi juga pendukungnya (pastry, cake, cookies)

Tugas

- Bagi kelas menjadi beberapa kelompok @ 4 orang.
- Surveilah ke 3 toko roti
- Amatilah jenis produk, termasuk topping, isi, bentuk, dan kemasan.
- Bandingkan masing-masing produk dari 3 toko roti tersebut.
- Buat dalam bentuk laporan

Sumber bacaan

- Tren dan arah pengembangan produk roti dalam
<http://kulinologi.biz/index1.php?view&id=783>
- Wayne Gisslen.2005. Professional Baking.
John Wiley&Sons. USA