

# **PENGEMBANGAN PRODUK PATISERI**

Tim Pengampu

[rizqieauliana@yahoo.co.id](mailto:rizqieauliana@yahoo.co.id)

# Jenis Produk Patiseri

- ◆ Yeast dough
- ◆ Fried dough
- ◆ Danish pastry
- ◆ Pastry (pie, choux paste, puff pastry)
- ◆ Cakes
- ◆ Cookies
- ◆ Quick bread

# lanjutan

Pengembangan produk patiseri dapat dilakukan pada:

- ◆ Formula dan resep dasar
- ◆ Bahan
- ◆ Isi dan topping
- ◆ Bentuk
- ◆ Pengemasan

# lanjutan

- ♦ Formula dan resep
  - formula berbeda dengan resep
  - formula memuat prosentase atau komposisi bahan yang digunakan
  - jika ingin merubah resep, maka yang di utak atik adalah formula

# lanjutan

- langkah yang dapat dilakukan pada saat akan mengembangkan resep adalah menganalisa resep (cermati dan pahami)
- kemudian, rubah komposisi (prosentase bahan)
- untuk dapat menganalisa maka harus memahami produk

# lanjutan

- setelah komposisi diperoleh maka dapat dituliskan resep yang baru
- akan lebih baik lagi jika resep baru ini kemudian diuji coba

# lanjutan

## ♦ Bahan

- mengembangkan resep dengan mengubah atau mengatur bahan utama dapat dilakukan sehingga akan diperoleh resep dan produk baru
- bahan utama produk patiseri adalah tepung terigu

# lanjutan

- tepung terigu merupakan hasil olah gandum yang selama ini impor dari negara lain yang memiliki 4 musim
- Indonesia merupakan negara kaya bahan pangan lokal yang dapat dibuat tepung dan dikembangkan dalam produk patiseri



# lanjutan

- bahan utama produk patiseri dapat dikembangkan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal
- pengembangan dimulai dari analisa resep dan dapat pula mengacu pada hasil penelitian
- contoh pengembangan dari sisi bahan adalah roti manis (sweet roll) berbahan ubi jalar

# lanjutan

- ♦ Isi dan topping
  - isi dapat dikembangkan, misal kumbu dari ubi jalar
  - topping dapat dikembangkan menjadi lebih variatif, misal topping rainbow

# lanjutan

## ♦ Bentuk

- dapat dibuat aneka bentuk yang mungkin menyimpang dari pake tetapi menjadi lebih menarik dan variatif
- misalnya: roti manis bentuk kura-kura
- bentuk mini (misal: roti unyil, sus mini, brownies cup, dll)

# lanjutan

- ♦ Kemasan
  - perkembangan kemasan sangat pesat sehingga beberapa toko atau industri bakery atau patiseri selalu berlomba membuat kemasan yang menarik

# RESEP DASAR PRODUK

Tugas:

- Berikut ini adalah resep dan formula produk patiseri yang dapat dikembangkan.
- Cermati dan analisislah
- Kembangkan resep tersebut sampai diperoleh formula dan resep baru yang lebih enak

# lanjutan

- Buat menjadi resep baru dengan bahan utama berbasis pangan lokal pure ubi jalar kuning atau tepung singkong
- bentuk, isi atau topping menyesuaikan

# Yeast dough: sweet roll dough

metode: modified straight dough

Bahan	Ukuran	%
Air	200 g	40
Yeast instant	11 g	....?
Butter (margarin)	100 g	20
Gula pasir	100 g	20
Garam	6 g	1,25
Susu bubuk non fat	25 g	5
Telur ayam	75 g	15
Tepung terigu protein tinggi	400 g	80
Tepung terigu protein sedang	100 g	20

# Fried dough: yeast-raised doughnut

metode: modified straight dough

Bahan	Ukuran	%
Air	410 g	55
Yeast instant	18 g	2,4
Shortening	75 g	10
Gula pasir	105 g	....?
Garam	13 g	1,75
Susu bubuk non fat	38 g	5
Telur ayam	105 g	14
Tepung terigu protein tinggi	750 g	100



# Cake: Pound cake

metode: creaming

Bahan	Ukuran	%
Butter (margarin)	500 g	100
Gula halus	500 g	100
Vanilla extract	10 g	2
Telur ayam	500 g	.....?
Tepung terigu protein sedang	500 g	100