	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Yeast Dough	

1. Kompetensi:

Menguasai pengolahan produk pengembangan yeast dough dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

2. Sub Kompetensi:

- a. Menjelaskan pengembangan yeast dough
- b. Mempraktekkan pengembangan yeast dough
- c. Menyajikan (mengemas) pengembangan yeast dough

3. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:


- a. Alat : kom adonan, mikser, oven, meja kerja, kompor, electric proofing, rolling pin, pisau, talenan, spatula, sendok, gelas ukur, timbangan, Loyang.
- b. Bahan : tepung terigu, yeast instant, gula, telur, lemak, air, susu, isi, bahan lain (lihat resep)
- c. Instrumen :

Kegiatan	Kriteria	Bobot	Nilai	Skor
Persiapan	a. Pemahaman resep		1-10	
	b. Kelengkapan bahan		1-5	
	c. Kelengkapan peralatan		1-5	
	d. Ketepatan Penimbangan/pengukuran		1-10	
	Jumlah		30	4-30
Proses	a. Kecepatan kerja		1-10	
	b. Ketepatan waktu		1-10	
	c. Kebersihan		1-5	
	d. Keselamatan kerja		1-5	
	Jumlah		30	4-30
Hasil	a. Rasa		1-10	
	b. Warna		1-5	
	c. Tekstur		1-5	
	d. Penampilan keseluruhan		1-10	
	e. Penyajian		1-10	
	Jumlah		40	5-40

4. Keselamatan Kerja:

- a. Memakai baju seragam lengkap
- b. Memakai sepatu hak pendek
- c. Mematuhi peraturan laboratorium

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------


	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

5. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar : membuat tertib kerja, menimbang bahan dan menyiapkan alat
- b. Melakukan proses pengolahan yeast dough sesuai resep dan tertib kerja:
 - 1) *Mixing*
 - 2) *Kneading*
 - 3) *Proofing*
 - 4) *Dividing*
 - 5) *Molding*
 - 6) *Filling*
 - 7) *Shaping*
 - 8) *Finishing*
 - 9) *Baking*
 - 10) *Cooling*
- c. Melakukan pengemasan atau penyajian
- d. Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

6. Lampiran:

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

Macam-macam pengembangan roti manis :

1. COTTON BREAD

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi	500 g
Gula pasir	125 g
Yeast instant	10 g
Susu bubuk	25 g
Bread improver	2 g
Bread softener (powder)	2 g

Bahan B:

Telur ayam	1 btr
Dairy cream	50 ml
Air es	175 ml

Bahan C:

Garam	4 g
Margarine	100 g
Butter	50 g

Bahan D: diseduh dan diaduk rata

Tepung ketan	50 g
Air panas mendidih	50 g

Cara membuat:

1. Campur semua bahan A dalam kom adonan, aduk sampai rata.
2. Masukkan bahan B dan uleni sampai kalis.
3. Masukkan bahan C sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis dan elastic.
4. Tambahkan bahan D uleni kembali hingga rata.
5. Rounding adonan dan istirahatkan selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
6. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 50-60 g.
7. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
8. Adonan siap diisi dan dibentuk sesuai nama produk.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

2. ROTI MANIS 1


Bahan

Tepung terigu berprotein tinggi	400 g
Tepung terigu berprotein sedang	100 g
Gula pasir	110 g
Bread improver	2 g
Bread softener (cream)	5 g
Susu bubuk full cream	40 g
Yeast instant	8 g
Garam	4 g
Mentega	75 g
Telur ayam	1 btr
Kuning telur	2 btr
Air es	± 240 cc

Cara membuat:

1. Masukkan dalam wadah dan mikser (campur) : tepung terigu, gula pasir, bread improver, susu bubuk, yeast instant. Aduk rata.
2. Masukkan telur, kuning telur dan air es. Mikser sampai adonan menyatu.
3. Tambahkan bread softener, mentega dan garam. Mikser atau uleni sampai kalis.
4. Rounding dan diamkan adonan selama 30 menit.
5. Ambil adonan, Kempiskan dan timbang @ 50 g, rounding kembali dan diamkan selama 10 menit.
6. Roll adonan dan beri isi meises. Bulatkan kembali dan masukkan dalam paper cup.
7. Istirahatkan selama 50 menit sampai adonan mengembang 2 kali lipat.
8. Beri topping dan taburi meises.
9. Bakar pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

3. ROTI MANIS 2

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi	450 g
Tepung terigu protein sedang	50 g
Susu bubuk full cream	45 g
Yeast instant	9 g
Gula pasir	110 g
Bread improver	3 g
Telur	60 g
Kuning telur	1 butir
Susu cair UHT (ultra biru)	50 g
Air es	200 g

Bahan B:

Bread softener (cream)	12 g
Mentega	50 g
Garam	7 g

Bahan isi:

CALF cheese filling 8000	300 g
Daging ayam	200 g, rebus dan potong dadu kecil.


Polesan:

CALF cheese filling 8000	150 g
--------------------------	-------

Cara membuat:

1. Aduk bahan A sampai setengah kalis.
2. Campur dan aduk semua bahan B, masukkan dalam no 1 dan lanjutkan menguleni sampai kalis.
3. Rounding adonan dan istirahatkan selama 10 menit.
4. Potong dan timbang adonan @ 60 g. Rounding dan istirahatkan selama 10 menit.
5. Pipihkan adonan, beri adonan isi yang telah dicampur. Gulung memanjang.
6. Poles permukaan adonan dengan polesan. Kerat tipis menjadi 3 bagian.
7. Istirahatkan diloyang selama 1 jam sampai mengembang 2 kali lipat.
8. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

4. SOFT BREAD

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi 500 g
 Yeast instant 8 g

Bahan B:

Susu bubuk 15 g
 Gula pasir 100 g
 Garam 6 g
 Bread improver 2 g

Bahan C:

Telur ayam 60 g (1 butir)
 Dairy cream 40 g
 Air es 230 ml

Bahan D:

Margarin 50 g
 Butter 25 g
 Bread softener (cream) 7 g

Cara membuat:

1. Campur bahan A dan bahan B dalam kom adonan. Aduk sebentar.
2. Tuangkan semua bahan C yang sudah dicampur rata. Lanjutkan memikser sampai adonan setengah kalis.
3. Masukkan bahan D dan mikser sampai kalis.
4. Rounding adonan dan istirahatkan selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 50 g.
6. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
7. Giling adonan, beri isi dan rounding kembali.
8. Biarkan adonan mengembang hampir 2 kali lipat, kemudian beri topping polo. Beri keratan pada topping dan tata di atas Loyang.
9. Istirahatkan kembali sekitar 10 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
10. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Yeast Dough	

5. ROTI TAIWAN 1


Bahan:

Tepung terigu berprotein tinggi	500 g
Yeast	10 g
Bread improver	3 g
Bread softener (cream)	6 g
Gula pasir	110 g
Susu bubuk	30 g
Butter	50 g
Margarine	40 g
Dairy cream	60 g
Telur ayam	1 btr
Kuning telur	2 btr
Air	175 ml
Milk pasta	1 sdm

Cara membuat :

1. Campur menjadi satu semua bahan kering: tepung terigu, yeast, bread improver, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk menggunakan mikser.
2. Masukkan bahan cair (dairy cream, telur, kuning telur, air, milk essence), aduk kembali.
3. Masukkan bread softener, butter dan margarine yang telah dicampur rata. mikser sampai kalis.
4. Rounding adonan dan istirahatkan selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 50 g.
6. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
7. Giling adonan, beri isi dan bulatkan kembali.
8. Biarkan adonan mengembang hampir 2 kali lipat, kemudian beri topping dengan cara melingkarkannya di atas permukaan adonan. Topping cukup dilingkarkan sampai setengah tinggi adonan. Tata di atas Loyang.
9. Istirahatkan kembali sekitar 10 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
10. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

6. ROTI TAIWAN 2

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi	300 g
Yeast instant	5 g
Air	180 g
Gula halus	25 g


Bahan B:

Susu kental manis	30 g
Madu	15 g
Susu cair (ultra biru)	50 g
Dairy cream	30 g
Gula pasir	75 g
Garam	6 g
Tepung terigu protein tinggi	200 g
Telur	1 btr
Yeast instant	7 g
Butter	75 g
Bread improver	5 g
Bread softener	5 g

Cara membuat:

1. Bahan A: campur semua bahan dan uleni sampai kalis. Diamkan selama 45 menit.
2. Bahan B: campur semua bahan dan aduk sampai tercampur rata.
3. Masukkan bahan A yang telah mengembang dan uleni sampai kalis.
4. Rounding adonan dan diamkan selama 45 menit sampai mengembang 2 kalinya.
5. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per@ 60 g.
6. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
7. Giling adonan bentuk memanjang. Letakkan di atas Loyang dan istirahatkan sampai mengembang 2 kalinya.
8. Poles permukaan adonan dengan susu evaporated.
9. Topping permukaan adonan dengan adonan topping yang telah dimasukkan dalam piping bag dan berbentuk garis melintang.
10. Bakar pada suhu 180 derajat celcius selama 15 menit sampai matang.
11. Keluarkan roti dan dinginkan.
12. Belah dua memanjang tidak terputus. Isi bagian belahan dengan bahan isi.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Yeast Dough	

7. ROTI MANIS 3

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi	450 g
Tepung terigu protein sedang	50 g
Yeast instant	8 g
Gula pasir	110 g
Bread improver	3 g
Susu bubuk	30 g

Bahan B: (campur dan aduk rata)

Telur	50 g (1 butir kecil)
Susu cair UHT	50 g
Air es	200 g


Bahan C: (campur dan aduk rata)

Margarin	100 g
Butter	25 g
Garam	6 g
Bread softener (cream)	15 g

Cara membuat:

1. Aduk seluruh bahan A sampai tercampur rata.
2. Masukkan semua bahan B yang telah dicampur. Uleni sampai menggumpal.
3. Masukkan bahan C. Uleni sampai terbentuk adonan yang kalis.
4. Bulatkan adonan. Istirahatkan selamam 10 menit.
5. Buang gasnya dan potong adonan seberat @ 50-60 g.
6. Bulatkan kembali dan istirahatkan selama 5-10 menit.
7. Tipiskan adonan, beri adonan isi. Bulatkan kembali.
8. Tata di atas Loyang dan istirahatkan selama 60 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
9. Poles permukaan adonan dengan susu evaporated.
10. Bakar pada suhu 180 derajat celcius selama 15 menit.
11. Keluarkan adari oven kemudian segera poles permukaan roti dengan butter agar mengkilap dan beraroma.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

RAINBOW BREAD (22 buah)

Adonan dasar roti: COTTON BREAD

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi	500 g
Gula pasir	125 g
Yeast instant	10 g
Susu bubuk	25 g
Bread improver	2 g
Bread softener (powder)	5 g

Bahan B:

Telur ayam	1 btr
Dairy cream	50 ml
Air es	175 ml

Bahan C:

Garam	4 g
Margarine	100 g
Butter	50 g

Bahan D: diseduh dan diaduk rata

Tepung ketan	50 g
Air panas mendidih	50 g

Cara membuat:

1. Campur semua bahan A dalam kom adonan, aduk sampai rata.
2. Masukkan bahan B dan uleni sampai kalis.
3. Masukkan bahan C sedikit demi sedikit sambil diuleni hingga kalis dan elastic.
4. Tambahkan bahan D uleni kembali hingga rata.
5. Rounding adonan dan istirahatkan selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
6. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 50-60 g.
7. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
8. Kempiskan adonan, beri isi sekitar 1 sendok teh adonan isi. Bulatkan dan letakkan di atas loyang yang sudah dipoles mentega. Istirahatkan selama 10 menit.
9. Setelah 10 menit, tutup permukaan adonan dengan adonan topping yang sudah digiling tipis (lihat proses pembuatan topping no9).
10. Istirahatkan kembali selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
11. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY

JST/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. Februari 2013

Pengembangan Yeast Dough

Bahan isi:

Selai strawberry	100 g
Maizena	30 g
Susu cair	50 ml
Gula pasir	20 g
Strawberry segar	100 g, blender bersama susu cair.
Pewarna merah	

Bahan topping:

Tepung terigu protein rendah	150 g
Tepung terigu protein tinggi	150 g
Gula halus	60 g
Air	140 ml
Margarine	100 g
Butter	20 g
Lemon pasta	½ sdt
Pewarna biru	
Pewarna kuning	
Pewarna merah muda	

Cara membuat isi:

1. Campur selai strawberry, maizena, gula pasir dan strawberry yang telah diblender bersama susu cair. Tambahkan pewarna merah cherry atau merah cabai.
2. Masak di atas api kecil sambil diaduk hingga mengental dan matang.
3. Tuang adonan yang sudah mengental dalam loyang plastic dan biarkan mengeras.
4. Sisihkan.


Cara membuat Topping:

1. Campur semua bahan kecuali pewarna hingga rata.
2. Bagi menjadi 3 bagian dan masing-masing diberi pewarna,
3. Giling masing-masing adonan satu persatu memanjang.
4. Tumpukkan mulai dari biru, kuning dan merah.
5. Giling agar saling melekat.
6. Gulung perlahan sampai padat.
7. Simpan dalam refrigerator sampai adonan terasa dingin.
8. Potong-potong setebal 2 cm.
9. Giling tipis adonan dan siap digunakan untuk topping rainbow.

Catatan:

1. Penggunaan bread softener adalah 1-3% berat tepung.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

2. Bread softener dalam bentuk cream dicampurkan dengan margarin.
3. Bread softener dalam bentuk bubuk dicampur dengan tepung.

CHRISTMAS STOLLEN

Adonan dasar roti: ROTI MANIS 1

Bahan

Tepung terigu berprotein tinggi	400 g
Tepung terigu berprotein sedang	100 g
Gula pasir	110 g
Bread improver	2 g
Bread softener (cream)	5 g
Susu bubuk full cream	40 g
Yeast instant	8 g
Garam	4 g
Mentega	75 g, campur dengan garam
Telur ayam	1 btr
Kuning telur	2 btr
Air es	± 220 cc


Cara membuat:

1. Masukkan dalam wadah dan mikser (campur) : tepung terigu, gula pasir, bread improver, susu bubuk, yeast instant. Aduk rata.
2. Masukkan telur, kuning telur dan air es. Mikser sampai adonan menyatu.
3. Tambahkan bread softener, mentega dan garam. Mikser atau uleni sampai setengah kalis.
4. Masukkan bahan isi 1, lanjutkan menguleni sampai kalis.
5. Rounding dan diamkan adonan selama 30 menit.
6. Ambil adonan, Kempiskan dan bagi menjadi 3 bagian. Rounding kembali dan diamkan selama 10 menit.
7. Roll adonan dan beri bahan isi 2, gulung adonan memanjang bentuk oval. Letakkan diloyang.
8. Istirahatkan selama 40 menit sampai adonan mengembang 2 kali lipat.
9. Poles permukaan adonan dengan susu evaporated.
10. Bakar pada suhu 180 derajat selama 20 menit sampai matang.
11. Keluarkan dan biarkan agak dingin. Hias dengan glazur dan taburi dengan cherry merah dan cherry hijau.

Bahan isi 1:

Kismis	75 g, potong-potong
Cherry merah	50 g, potong-potong
Cherry hijau	50 g, potong-potong

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

Bahan isi 2:

Almond bubuk	100 g
Kacang tanah bubuk	50 g
Gula pasir (butiran halus)	40 g
Gula halus	40 g
Putih telur	1 butir
Air jeruk lemon	½ sdt
Essence almond	¼ sdt

Pengoles: susu evaporated

Glazur:

Gula halus	100 g
Putih telur	1 sdm
Air jeruk lemon	2 sdm

Taburan: cherry merah, cherry hijau dan kismis.

Cara membuat:

1. Isi 2: campur semua bahan isi 2 sampai rata dan dapat dipulung. Bagi menjadi 3 bagian.
2. Glazur: campur dan semua bahan sampai rata dan membentuk pasta. Masukkan dalam piping bag dan siap digunakan.


Cara membuat almond bubuk dan kacang tanah bubuk:

- Oven almond dan kacang tanah tanpa kulit ari sampai matang dan kering.
- Blender atau tumbuk sampai halus.
- Siap digunakan.

Catatan:

1. Penggunaan bread softener adalah 1-3% berat tepung.
2. Bread softener dalam bentuk cream dicampurkan dengan margarin.
3. Bread softener dalam bentuk bubuk dicampur dengan tepung.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Yeast Dough	

BEEF FLOSS BREAD

Adonan dasar roti: ROTI MANIS 2

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi	450 g
Tepung terigu protein sedang	50 g
Susu bubuk full cream	45 g
Yeast instant	9 g
Gula pasir	110 g
Bread improver	3 g
Telur ayam utuh	75 g
Susu cair UHT (ultra biru)	50 g
Air es	190 g

Bahan B:

Bread softener (cream)	10 g
Mentega	50 g
Garam	7 g

Bahan isi:

Mayonaise	100 g
Abon sapi	200 g

Polesan: susu evaporated

Topping:

Saus tomat	100 g
Wijen	50 g


Cara membuat:

1. Aduk bahan A sampai setengah kalis.
2. Campur dan aduk semua bahan B, masukkan dalam no 1 dan lanjutkan menguleni sampai kalis.
3. Rounding adonan dan istirahatkan selama 10 menit.
4. Potong dan timbang adonan @ 60 g. Rounding dan istirahatkan selama 10 menit.
5. Pipihkan adonan, kemudian gulung memanjang.
6. Istirahatkan diloyang selama 1 jam sampai mengembang 2 kali lipat.
7. Poles permukaan adonan dengan susu evaporated. Hias dengan saus tomat bentuk silang dan taburi dengan wijen.
8. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.
9. Keluarkan dan dinginkan. Belah dua memanjang tanpa putus, oles dengan mayonaise dan isikan abon kedalamnya.

Catatan:

1. Penggunaan bread softener adalah 1-3% berat tepung.
2. Bread softener dalam bentuk cream dicampurkan dengan margarin.
3. Bread softener dalam bentuk bubuk dicampur dengan tepung.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Yeast Dough	

POLO BREAD

Adonan dasar roti: SOFT BREAD

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi 500 g
 Yeast instant 8 g

Bahan B:

Susu bubuk 15 g
 Gula pasir 100 g
 Garam 6 g
 Bread improver 2 g

Bahan C:

Telur ayam 60 g (1 butir)
 Dairy cream 40 g
 Air es 220 ml

Bahan D:

Margarin 50 g
 Butter 25 g
 Bread softener (cream) 7 g

Cara membuat:


1. Campur bahan A dan bahan B dalam kom adonan. Aduk sebentar.
2. Tuangkan semua bahan C yang sudah dicampur rata. Lanjutkan memikser sampai adonan setengah kalis.
3. Masukkan bahan D dan mikser sampai kalis.
4. Rounding adonan dan istirahatkan selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 50 g.
6. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
7. Giling adonan, beri isi dan rounding kembali.
8. Biarkan adonan mengembang hampir 2 kali lipat, kemudian beri topping polo. Beri keratan pada topping dan tata di atas Loyang.
9. Istirahatkan kembali sekitar 10 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
10. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Bahan isi: kumbu kacang merah (boleh diganti keju).

Bahan topping:

Butter 100 g
 Gula halus 100 g
 Tepung terigu protein sedang 200 g
 Susu bubuk 20 g
 Telur ayam 1 btr

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

Cara membuat:

1. Kocok butter dan gula halus sampai putih.
2. Masukkan telur dan aduk rata.
3. Masukkan susu bubuk dan tepung terigu. Aduk hingga rata.
4. Dinginkan dalam refrigerator.
5. Adonan siap digunakan sebagai topping.

Catatan:

1. Penggunaan bread softener adalah 1-3% berat tepung.
2. Bread softener dalam bentuk cream dicampurkan dengan margarin.
3. Bread softener dalam bentuk bubuk dicampur dengan tepung.

ROTI BOY

Adonan dasar roti: ROTI TAIWAN 1


Bahan:

Tepung terigu berprotein tinggi	500 g
Yeast	10 g
Bread improver	3 g
Bread softener (cream)	6 g
Gula pasir	110 g
Susu bubuk	30 g
Butter	50 g
Margarine	40 g
Dairy cream	60 g
Telur ayam	1 btr
Kuning telur	2 btr
Air	±175 ml
Milk pasta	1 sdm

Cara membuat :

1. Campur menjadi satu semua bahan kering: tepung terigu, yeast, bread improver, gula pasir, dan susu bubuk. Aduk menggunakan mikser.
2. Masukkan bahan cair (dairy cream, telur, kuning telur, air, milk essence), aduk kembali.
3. Masukkan bread softener, butter dan margarine yang telah dicampur rata. mikser sampai kalis.
4. Rounding adonan dan istirahatkan selama 30 menit sampai mengembang 2 kali lipat.
5. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 50 g.
6. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
7. Giling adonan, beri isi dan bulatkan kembali.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

8. Biarkan adonan mengembang hampir 2 kali lipat, kemudian beri topping dengan cara melingkarkannya di atas permukaan adonan. Topping cukup dilingkarkan sampai setengah tinggi adonan. Tata di atas Loyang.
9. Istirahatkan kembali sekitar 10 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
10. Bakar dalam oven pada suhu 180 derajat selama 15 menit sampai matang.

Bahan isi: butter atau keju

Bahan topping:

Tepung terigu protein sedang	200 g
Susu bubuk	25 g
Butter	260 g
Gula halus	150 g
Telur ayam	3 btr
Kopi instant (Nescafe)	10 g
Air panas	20 g (untuk melarutkan kopi)
Mocca pasta	2 sdm


Cara membuat:

1. Kocok sampai agak mengembang: butter dan gula halus.
2. Masukkan telur satu persatu sambil tetap dikocok.
3. Masukkan tepung terigu dan susu bubuk secara bertahap.
4. Masukkan larutan kopi dan mocca pasta.
5. Masukkan dalam piping bag dan siap digunakan.

Catatan:

1. Penggunaan bread softener adalah 1-3% berat tepung.
2. Bread softener dalam bentuk cream dicampurkan dengan margarin.
3. Bread softener dalam bentuk bubuk dicampur dengan tepung.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		Pengembangan Yeast Dough	

STAIRWAY LONG CHEESE

Adonan dasar roti: ROTI TAIWAN 2

Bahan A:

Tepung terigu protein tinggi	300 g
Yeast instant	5 g
Air	180 g
Gula halus	25 g


Bahan B:

Susu kental manis	30 g
Madu	15 g
Susu cair (ultra biru)	50 g
Dairy cream	30 g
Gula pasir	75 g
Garam	6 g
Tepung terigu protein tinggi	200 g
Telur	1 btr
Yeast instant	7 g
Butter	75 g
Bread improver	5 g
Bread softener	5 g

Cara membuat:

1. Bahan A: campur semua bahan dan uleni sampai kalis. Diamkan selama 45 menit.
2. Bahan B: campur semua bahan dan aduk sampai tercampur rata.
3. Masukkan bahan A yang telah mengembang dan uleni sampai kalis.
4. Rounding adonan dan diamkan selama 45 menit sampai mengembang 2 kalinya.
5. Kempiskan adonan, potong-potong dan timbang per @ 60 g.
6. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
7. Giling adonan bentuk memanjang. Letakkan di atas Loyang dan istirahatkan sampai mengembang 2 kalinya.
8. Poles permukaan adonan dengan susu evaporated.
9. Topping permukaan adonan dengan adonan topping yang telah dimasukkan dalam piping bag dan berbentuk garis melintang.
10. Bakar pada suhu 180 derajat celcius selama 15 menit sampai matang.
11. Keluarkan roti dan dinginkan.
12. Belah dua memanjang tidak terputus. Isi bagian belahan dengan bahan isi.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------

	FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA		
	JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Yeast Dough		-

Bahan isi:

Pastry cream (vla)	200 g
Cream cheese	50 g
White cooking chocolate	50 g, dilelehkan

Bahan topping:

Margarin	50 g
Air	100 g
Tepung terigu protein sedang	175 g
Telur	75 g

Cara membuat isi:

1. Campur semua bahan dalam wadah.
2. Mikser sampai lembut dan rata.
3. Masukkan dalam piping bag.

Cara membuat topping:

1. Rebus margarin dan air sampai mendidih.
2. Masukkan tepung terigu dan aduk sampai rata. Angkat dari perapian dan tunggu sampai hangat.
3. Masukkan telur dan aduk sampai rata dan halus.

Catatan:

1. Penggunaan bread softener adalah 1-3% berat tepung.
2. Bread softener dalam bentuk cream dicampurkan dengan margarin.
3. Bread softener dalam bentuk bubuk dicampur dengan tepung.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------