



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 1
Alokasi Waktu : (3 x 100 menit)
Standar Kompetensi :
Menjelaskan pentingnya mempelajari pengembangan resep dasar patiseri

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan perkembangan produk patiseri saat ini
2. Menjelaskan produk patiseri berbagai negara

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan perkembangan produk patiseri saat ini
2. Dapat menjelaskan produk patiseri berbagai negara

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan perkembangan produk patiseri saat ini
2. Menjelaskan produk patiseri berbagai negara

MATERI AJAR:

1. Perkembangan produk patiseri saat ini
2. Produk patiseri dari berbagai negara

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari mata kuliah ini.
- B. Kegiatan Inti:
1. Menjelaskan silabi dan materi perkuliahan
 2. Menjelaskan tentang perkembangan produk patiseri saat ini
 3. Menjelaskan beberapa istilah yang terdapat dalam ilmu gizi
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Lange, Manfred. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
5. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
6. Haedrich, Ken. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.
7. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 2, 3 dan 4
Alokasi Waktu : 3 x (3 x 100 menit)
Standar Kompetensi :
Memahami tentang pengetahuan bahan, resep, kemasan untuk pengembangan produk patiseri

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan bahan dengan berbagai bahan lain non terigu
2. Menganalisis resep dasar
3. Menjelaskan pengembangan kemasan
4. Membuat rancangan pengembangan produk patiseri

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan bahan dengan berbagai bahan lain non terigu
2. Dapat menganalisis resep dasar
3. Dapat menjelaskan pengembangan kemasan
4. Dapat membuat rancangan pengembangan produk patiseri

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan bahan dengan berbagai bahan lain non terigu
2. Menganalisis resep dasar
3. Menjelaskan pengembangan kemasan
4. Membuat rancangan pengembangan produk patiseri

MATERI AJAR:

1. Berbagai bahan non terigu untuk produk patiseri
2. Analisis resep
3. Pengetahuan kemasan
4. Rancangan produk

METODE PEMBELAJARAN:

1. Ceramah
2. Diskusi
3. Tanya jawab
4. Latihan
5. Presentasi

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

1. Menjelaskan berbagai bahan non terigu untuk produk patiseri
 2. Menjelaskan tentang analisis resep
 3. Menjelaskan tentang kemasan
 4. Menjelaskan perancangan produk
 5. Memberikan tugas merancang pengembangan produk patiseri
 6. Memberikan tugas presentasi
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. OHP atau LCD

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Lange, Manfred. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
5. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
6. Haedrich, Ken. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.
7. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : tes tertulis
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 5
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *yeast bread*
2. mempraktekkan pengembangan *yeast bread*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *yeast bread*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *yeast bread*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *yeast bread*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *yeast bread*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *yeast bread*
2. Mempraktekkan pengembangan *yeast bread*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *yeast bread*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *yeast bread*
2. Pengemasan *yeast bread*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *yeast bread*
 2. Mempraktekkan pengembangan *yeast bread*
 3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *yeast bread*
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidang dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Lange, Manfred. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
5. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 6
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *fried dough*
2. Mempraktekkan pengembangan *fried dough*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *fried dough*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *fried dough*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *fried dough*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *fried dough*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *fried dough*
2. Mempraktekkan pengembangan *fried dough*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *fried dough*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *fried dough*
2. Penyajian dan Pengemasan *fried dough*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *fried dough*
 2. Mempraktekkan pengembangan *fried dough*
 3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *fried dough*
- C. Kegiatan Penutup:

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

1. Tanya jawab
2. Merangkum
3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidangan dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Lange, Manfred. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
5. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 7
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *quick bread*
2. Mempraktekkan pengembangan *quick bread*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *quick bread*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *quick bread*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *quick bread*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *quick bread*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *quick bread*
2. Mempraktekkan pengembangan *quick bread*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *quick bread*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *quick bread*
2. Penyajian dan Pengemasan *quick bread*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *quick bread*
 2. Mempraktekkan pengembangan *quick bread*

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *quick bread*
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidangan dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
3. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 8
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*
2. Mempraktekkan pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*
2. Mempraktekkan pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *puff pastry dan Danish pastry*
2. Penyajian dan Pengemasan *puff pastry dan Danish pastry*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *puff pastry* dan *Danish pastry*
 2. Mempraktekkan pengembangan *puff pastry* dan *Danish pastry*
 3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *puff pastry* dan *Danish pastry*
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidangan dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
3. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
4. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 9
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *choux paste*
2. Mempraktekkan pengembangan *choux paste*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *choux paste*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *choux paste*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *choux paste*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *choux paste*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *choux paste*
2. Mempraktekkan pengembangan *choux paste*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *choux paste*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *choux paste*
2. Penyajian dan Pengemasan *choux paste*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *choux paste*
 2. Mempraktekkan pengembangan *choux paste*
 3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *choux paste*
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidangan dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 10
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *cakes*
2. Mempraktekkan pengembangan *cakes*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *cakes*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *cakes*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *cakes*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *cakes*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *cakes*
2. Mempraktekkan pengembangan *cakes*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *cakes*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *cakes*
2. Penyajian dan Pengemasan *cakes*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *cakes*
 2. Mempraktekkan pengembangan *cakes*
 3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *cakes*
- C. Kegiatan Penutup:
1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidang dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik: persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga

Pertemuan ke : 11
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :

Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *cookies dan bars*
2. Mempraktekkan pengembangan *cookies dan bars*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *cookies dan bars*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *cookies dan bars*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *cookies dan bars*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *cookies dan bars*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *cookies dan bars*
2. Mempraktekkan pengembangan *cookies dan bars*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *cookies dan bars*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *cookies dan bars*
2. Penyajian dan Pengemasan *cookies dan bars*

METODE PEMBELAJARAN:

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *cookies dan bars*
 2. Mempraktekkan pengembangan *cookies dan bars*
 3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *cookies dan bars*
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidang dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
3. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
4. Haedrich, Ken. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 12
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi resep, bentuk, isi maupun kemasan.

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan pengembangan *pies dan quiches*
2. Mempraktekkan pengembangan *pies dan quiches*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *pies dan quiches*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan pengembangan *pies dan quiches*
2. Dapat mempraktekkan pengembangan *pies dan quiches*
3. Dapat menyajikan (mengemas) pengembangan *pies dan quiches*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:

1. Menjelaskan pengembangan *pies dan quiches*
2. Mempraktekkan pengembangan *pies dan quiches*
3. Menyajikan (mengemas) pengembangan *pies dan quiches*

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *pies dan quiches*
2. Penyajian dan Pengemasan *pies dan quiches*

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan prosedur praktek pengembangan *pies dan quiches*
 2. Mempraktekkan pengembangan *pies dan quiches*
 3. Mempraktekkan penyajian (pengemasan) *pies dan quiches*
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidangan dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
5. Haedrich, Ken. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian : 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke :13
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Menguasai praktek pengembangan produk-produk patiseri dari sisi bahan dengan menganalisis resep dasar

Kompetensi Dasar :

Menjelaskan dan mempraktekkan pengembangan produk-produk patiseri dari sisi bahan dengan menganalisis resep dasar :

1. Kelompok 1 : pengembangan *yeast bread*
2. Kelompok 2 : pengembangan *fried dough*
3. Kelompok 3 : pengembangan *quick breads*
4. Kelompok 4 : pengembangan *puff pastry dan danish pastry*
5. Kelompok 5 : pengembangan *choux paste*
6. Kelompok 6 : pengembangan *cakes*
7. Kelompok 7 : pengembangan *cookies dan bars*
8. Kelompok 8 : pengembangan *pies dan quiches*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

Dapat menjelaskan dan mempraktekkan pengembangan produk-produk patiseri dari sisi bahan dengan menganalisis resep dasar :

1. Kelompok 1 : pengembangan *yeast bread*
2. Kelompok 2 : pengembangan *fried dough*

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

3. Kelompok 3 : pengembangan *quick breads*
4. Kelompok 4 : pengembangan *puff pastry dan danish pastry*
5. Kelompok 5 : pengembangan *choux paste*
6. Kelompok 6 : pengembangan *cakes*
7. Kelompok 7 : pengembangan *cookies dan bars*
8. Kelompok 8 : pengembangan *pies dan quiches*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:
Menjelaskan dan mempraktekkan pengembangan produk-produk patiseri dari sisi bahan dengan menganalisis resep dasar :

1. Kelompok 1 : pengembangan *yeast bread*
2. Kelompok 2 : pengembangan *fried dough*
3. Kelompok 3 : pengembangan *quick breads*
4. Kelompok 4 : pengembangan *puff pastry dan danish pastry*
5. Kelompok 5 : pengembangan *choux paste*
6. Kelompok 6 : pengembangan *cakes*
7. Kelompok 7 : pengembangan *cookies dan bars*
8. Kelompok 8 : pengembangan *pies dan quiches*

MATERI AJAR:

1. Analisis resep dan bahan
2. Mempraktekkan pengembangan produk-produk patiseri dengan bahan lain non terigu

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan prosedur praktek
 2. Mempraktekkan pengembangan produk patiseri sesuai tugas kelompok
 3. Menyajikan (mengemas) produk yang dipraktekkan
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidang dan kemasan

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Lange, Manfred. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
5. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
6. Haedrich, Ken. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.
7. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 14
Alokasi Waktu : 3 x 100 menit
Standar Kompetensi :
Mempraktekkan produksi produk patiseri secara ekonomi sebagai bentuk mata kuliah wirausaha terintegrasi

Kompetensi Dasar :

- Mempraktekkan produksi dan memasarkan produk-produk patiseri
1. Kelompok 1 : produksi dan pemasaran *yeast bread*
 2. Kelompok 2 : produksi dan pemasaran *fried dough*
 3. Kelompok 3 : produksi dan pemasaran *quick breads*
 4. Kelompok 4 : produksi dan pemasaran *puff pastry dan danish pastry*
 5. Kelompok 5 : produksi dan pemasaran *choux paste*
 6. Kelompok 6 : produksi dan pemasaran *cakes*
 7. Kelompok 7 : produksi dan pemasaran *cookies dan bars*
 8. Kelompok 8 : produksi dan pemasaran *pies dan quiches*

Indikator Pencapaian Kompetensi :

- Dapat mempraktekkan produksi dan memasarkan produk-produk patiseri
1. Kelompok 1 : produksi dan pemasaran *yeast bread*
 2. Kelompok 2 : produksi dan pemasaran *fried dough*

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

3. Kelompok 3 : produksi dan pemasaran *quick breads*
4. Kelompok 4 : produksi dan pemasaran *puff pastry dan danish pastry*
5. Kelompok 5 : produksi dan pemasaran *choux paste*
6. Kelompok 6 : produksi dan pemasaran *cakes*
7. Kelompok 7 : produksi dan pemasaran *cookies dan bars*
8. Kelompok 8 : produksi dan pemasaran *pies dan quiches*

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat:
Mempraktekkan produksi dan memasarkan produk-produk patiseri

1. Kelompok 1 : produksi dan pemasaran *yeast bread*
2. Kelompok 2 : produksi dan pemasaran *fried dough*
3. Kelompok 3 : produksi dan pemasaran *quick breads*
4. Kelompok 4 : produksi dan pemasaran *puff pastry dan danish pastry*
5. Kelompok 5 : produksi dan pemasaran *choux paste*
6. Kelompok 6 : produksi dan pemasaran *cakes*
7. Kelompok 7 : produksi dan pemasaran *cookies dan bars*
8. Kelompok 8 : produksi dan pemasaran *pies dan quiches*

MATERI AJAR:

Produksi dan Pemasaran produk-produk patiseri

1. Kelompok 1 : produksi dan pemasaran *yeast bread*
2. Kelompok 2 : produksi dan pemasaran *fried dough*
3. Kelompok 3 : produksi dan pemasaran *quick breads*
4. Kelompok 4 : produksi dan pemasaran *puff pastry dan danish pastry*
5. Kelompok 5 : produksi dan pemasaran *choux paste*
6. Kelompok 6 : produksi dan pemasaran *cakes*
7. Kelompok 7 : produksi dan pemasaran *cookies dan bars*
8. Kelompok 8 : produksi dan pemasaran *pies dan quiches*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Demonstrasi
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan prosedur praktek
 2. Mempraktekkan produksi produk sesuai tugas kelompok
 3. Memasarkan hasil produksi yang dipraktekkan
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Merangkum
 3. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidangan dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Lange, Manfred. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
5. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
6. Haedrich, Ken. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.
7. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Mata Kuliah : PATISERI II
Kode Mata Kuliah : SBG319
Jurusan/Prodi : PTBB/Teknik Boga
Semester : 4 - S1 Pendidikan Teknik Boga
3 - D3 Teknik Boga
Pertemuan ke : 15 dan 16
Alokasi Waktu : 2 x (3 x 100 menit)
Standar Kompetensi :
Mempraktekkan produksi produk patiseri sesuai permintaan

Kompetensi Dasar :

1. Menjelaskan produk patiseri sesuai permintaan yang diberikan dosen.
2. Mempraktekkan produk patiseri sesuai permintaan yang diberikan dosen

Indikator Pencapaian Kompetensi :

1. Dapat menjelaskan produk patiseri sesuai permintaan yang diberikan dosen.
2. Dapat mempraktekkan produk patiseri sesuai permintaan yang diberikan dosen

TUJUAN PEMBELAJARAN:

Setelah selesai perkuliahan diharapkan mahasiswa dapat :

1. Menjelaskan produk patiseri sesuai permintaan yang diberikan dosen.
2. Mempraktekkan produk patiseri sesuai permintaan yang diberikan dosen

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

MATERI AJAR:

1. Pengembangan *yeast bread*
2. Pengembangan *fried dough*
3. Pengembangan *quick breads*
4. Pengembangan *puff pastry dan danish pastry*
5. Pengembangan *choux paste*
6. Pengembangan *cakes*
7. Pengembangan *cookies dan bars*
8. Pengembangan *pies dan quiches*

METODE PEMBELAJARAN:

1. Tanya jawab
2. Latihan

LANGKAH-LANGKAH PEMBELAJARAN:

- A. Kegiatan Pendahuluan : menjelaskan tujuan pembelajaran yang akan dicapai dan pentingnya mempelajari materi ini.
- B. Kegiatan Inti:
 1. Menjelaskan prosedur ujian praktek
 2. Mempersilahkan mahasiswa bekerja sesuai tugasnya
- C. Kegiatan Penutup:
 1. Tanya jawab
 2. Evaluasi

ALAT/BAHAN AJAR:

1. White board
2. Bahan praktek
3. Peralatan praktek
4. Peralatan hidangan dan kemasan

SUMBER BELAJAR/REFERENSI:

1. Hamidah, S. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Lange, Manfred. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Maestro, L. Hartman. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
5. Mc.Gee, Harold. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
6. Haedrich, Ken. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.
7. Beranbaum, R. Levy. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.

PENILAIAN:

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Dr. Sri Wening
-------------------------------	--	------------------------------------



FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November
2011

5 halaman

1. Teknik : persiapan, proses dan hasil praktek
2. Skor penilaian: 0-100

Dibuat oleh :
Tim Pengampu

Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen
tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik
Universitas Negeri Yogyakarta

Diperiksa oleh :
Dr. Sri Wening