



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGOLAHAN BAKERY

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November 2011

5 halaman

**SILABUS**

<b>MATA KULIAH</b>	<b>: Pengolahan Bakery</b>
<b>KODE MATA KULIAH</b>	<b>: BOG 329 (3 SKS Praktek)</b>
<b>SEMESTER</b>	<b>: Gasal/Genap</b>
<b>PROGRAM STUDI</b>	<b>: Teknik Boga D3 Pendidikan Teknik Boga S1</b>
<b>DOSEN PENGAMPU</b>	<b>: Sutriyati Purwanti, M.Si : Rizqie Auliana, M.Kes</b>

**I. DESKRIPSI MATAKULIAH**

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.

**II. KOMPETENSI YANG DIKEMBANGKAN**

1. Memahami tentang dasar pengembangan produk patiseri
2. Memahami tentang pengembangan produk patiseri dari sisi bahan, resep, formula dan kemasan
3. Menguasai pengolahan produk pengembangan yeast dough
4. Menguasai pengolahan produk pengembangan fried dough
5. Menguasai pengolahan produk pengembangan danish pastry
6. Menguasai pengolahan produk pengembangan pastry (pie, choux paste, puff pastry)
7. Menguasai pengolahan produk pengembangan cakes
8. Menguasai pengolahan produk pengembangan cookies
9. Menguasai pengolahan produk pengembangan quick bread

**III. INDIKATOR PENCAPAIAN KOMPETENSI**

**A. Aspek Kognitif dan Kecakapan Berpikir**

1. Mahasiswa mampu menjelaskan pentingnya pengembangan produk patiseri.
2. Mahasiswa mampu menganalisis pengembangan produk patiseri dari sisi bahan, resep, formula, dan kemasan.
3. Mahasiswa mampu menjelaskan pengembangan yeast dough
4. Mahasiswa mampu menjelaskan pengembangan fried dough
5. Mahasiswa mampu menjelaskan pengembangan Danish pastry
6. Mahasiswa mampu menjelaskan pengembangan pastry (pie, choux paste, puff pastry)
7. Mahasiswa mampu menjelaskan pengembangan cakes
8. Mahasiswa mampu menjelaskan pengembangan cookies
9. Mahasiswa mampu menjelaskan 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 : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--



FAKULTAS TEKNIK  
UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA

SILABUS PENGOLAHAN BAKERY

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November 2011

5 halaman

**B. Aspek Psikomotor**

1. Mahasiswa dapat mempraktekkan pengembangan yeast dough
2. Mahasiswa dapat mempraktekkan pengembangan fried dough
3. Mahasiswa dapat mempraktekkan pengembangan Danish pastry
4. Mahasiswa dapat mempraktekkan pengembangan pastry (pie, choux paste, puff pastry)
5. Mahasiswa dapat mempraktekkan pengembangan cakes
6. Mahasiswa dapat mempraktekkan pengembangan cookies
7. Mahasiswa dapat mempraktekkan pengembangan quick bread

**C. Aspek Affektif, Kecakapan Sosial dan Personal**

1. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan sopan, tertib dan disiplin.
2. Mahasiswa mengikuti perkuliahan dengan aktif.
3. Mahasiswa memiliki sikap positif terhadap mata kuliah.
4. Mahasiswa mampu bekerjasama dengan temannya.

**IV. SUMBER BACAAN**

1. Siti Hamidah. 1995. **Diktat Patiseri**. Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta.
2. Manfred Lange. 2004. **Roti, Teori dan Resep International**. Gaya Favorit Press. Jakarta.
3. Hartman L Maestro. 2004. **The King Arthur Flour Cookie Companion : The Essential Cookie Companion**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
4. Hartman L Maestro. 2004. **The King Arthur Flour Baker's Companion : The All-Purpose Baking Cookbook**. The Countryman Press, Woodstock, Vermont. USA.
5. Harold Mc.Gee. 2004. **On Food and Cooking, The Science and Lore of The Kitchen**. Scribner. USA.
6. Ken Haedrich. 2004. **Pie, 300 Tried-and-True Recipes for Delicious Homemade Pie**. The Harvard Common Press. USA.
7. Levy Beranbaum. 2003. **The Bread Bible**. W.W. Norton and Company. USA.
8. Wayne Gisslen. 2006. **Professional Baking**. John Wiley and Sons. USA
9. LJ Hanneman. 2008. **Patisserie**. Elsevier. USA
10. Aaron Maree. 1994. **Patisserie**. Harper Collins. Australia

**V. 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)

**A. Tugas Mandiri**

Setiap mahasiswa diwajibkan membuat analisis dan rancangan pengembangan produk patiseri dari berbagai sisi (bahan, resep, kemasan), nilai tertinggi yang dapat diberikan adalah 100.

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

SILABUS PENGOLAHAN BAKERY

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November 2011

5 halaman

**B. Tugas Kelompok**

Setiap kelompok diwajibkan melakukan survey perkembangan produk patiseri dari berbagai sisi (bahan, resep, kemasan) dan mempresentasikannya di depan kelas, nilai tertinggi adalah 100.

**C. Partisipasi dan Kehadiran Kuliah/Praktikum**

Mengikuti perkuliahan secara tertib dan mampu bekerjasama dengan kelompok sesuai pembagian tugas untuk membantu mahasiswa mencapai tujuan belajarnya. Kewajiban menghadiri perkuliahan adalah 75 % dari 16 kali tatap muka. Bagi yang kurang dari 75% tidak diperbolehkan mengikuti ujian akhir. Partisipasi dan kehadiran kuliah tidak masuk dalam bentuk nilai tetapi menjadi syarat utama untuk dapat mengikuti ujian akhir.

**D. Laporan Praktikum**

Praktikum dilakukan secara kelompok. Evaluasi dilakukan setiap selesai praktek dan jika ada yang gagal maka di minggu berikutnya harus diulang hingga berhasil. Kemudian diakhir perkuliahan mahasiswa diwajibkan membuat laporan praktikum sesuai kelompok dengan nilai tertinggi 100. Tujuan praktikum adalah untuk memantapkan teori tentang perkembangan produk patiseri agar lebih bermakna. Setiap pokok bahasan praktek disediakan job sheet sebagai panduan pelaksanaan.

**E. Ujian Akhir Semester**

Ujian akhir semester dilaksanakan di akhir perkuliahan untuk mengetahui tingkat pencapaian kompetensi mahasiswa baik teori maupun praktek. Nilai tertinggi 100.

**Tabel Ringkasan Bobot Penilaian**

No.	Jenis Penilaian	Bobot penilaian
1.	Tugas Mandiri	10%
2.	Tugas Kelompok	10%
3.	Hasil Praktik (evaluasi harian)	20%
4.	Ujian Teori (mid semester)	30%
5.	Ujian Praktik	30%
Jumlah Maksimum		100%

**Tabel Penguasaan Kompetensi**

No	Nilai	Syarat
1.	A	Nilai minimal yang harus diperoleh 86
2.	A-	Nilai minimal yang harus diperoleh 80
3.	B+	Nilai minimal yang harus diperoleh 75
4.	B	Nilai minimal yang harus diperoleh 71
5.	B-	Nilai minimal yang harus diperoleh 66, dengan kewajiban mengulang
6.	C+	Nilai minimal yang harus diperoleh 64, dengan kewajiban mengulang
7.	C	Nilai minimal yang harus diperoleh 56, dengan kewajiban mengulang

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

SILABUS PENGOLAHAN BAKERY

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November 2011

5 halaman

SKEMA PERKULIAHAN

Minggu ke	Kompetensi dasar	Materi dasar	Strategi perkuliahan	Sumber/referensi
1 (1x300')	Memahami tentang dasar pengembangan produk patiseri	Pendahuluan a. Pengenalan silabi b. Konsep dasar pengembangan produk patiseri sesuai jenis produk	Ceramah, diskusi, tanya jawab	1,2,3,4,5,6,7, 8,9,10
2 (1x300')	Memahami tentang pengembangan produk patiseri dari sisi bahan, resep, formula dan kemasan	a. Pengembangan menurut bahan b. Pengembangan menurut resep dan formula c. Pengembangan kemasan	Ceramah, diskusi, tanya jawab	1,2,3,4,5,6,7, 8,9,10
3,4 (2x300')	Menguasai pengolahan produk pengembangan yeast dough	a. Praktek I: pengembangan sweet roll continental b. Praktek II: pengembangan sweet roll oriental	Demonstrasi, latihan (praktek)	Job sheet
5,6 (2x300')	Menguasai pengolahan produk pengembangan fried dough	a. Praktek III: pengembangan fried dough dengan aneka isi dan topping b. Praktek IV: pengembangan fried dough dengan berbagai substitusi bahan	Demonstrasi, latihan (praktek)	Job sheet
7 (1x300')	Menguasai pengolahan produk pengembangan Danish pastry	Praktek V: pengembangan produk Danish pastry dengan berbagai isi dan topping	Demonstrasi, latihan (praktek)	Job sheet
8 (300')	<b>Mid semester</b>			

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

SILABUS PENGOLAHAN BAKERY

No.SIL/TBB/BOG329/50

Revisi : -

Tgl. November 2011

5 halaman

9,10 (2x300')	Menguasai pengolahan produk pengembangan pastry	a. Praktek VI: pengembangan pie aneka isi dan bentuk dan pengembangan choux paste aneka isi dan bentuk b. Praktek VII: pengembangan puff pastry aneka isi dan bentuk	Demonstrasi, latihan (praktek)	Job sheet
11,12 (2x300')	Menguasai pengolahan produk pengembangan cakes	a. Praktek VIII: pengembangan cake mini dan potong b. Praktek IX pengembangan cake besar dan hias	Demonstrasi, latihan (praktek)	Job sheet
13,14 (2x300')	Menguasai pengolahan produk pengembangan cookies	a. Praktek X: pengembangan cookies dengan 4 metode make up b. Praktek XI: pengembangan brownies (bars)	Demonstrasi, latihan (praktek)	Job sheet
15 (1x300')	Menguasai pengolahan produk pengembangan quick bread	Praktek XII: pengembangan muffin dan tea cake	Demonstrasi, latihan (praktek)	Job sheet
16 (1x300')	Presentasi tugas dan laporan hasil praktek			

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
-------------------------------	---	--