




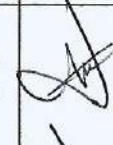

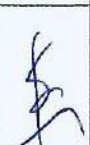





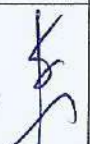




| | | | |
|---|---------------------------------|-----------------|---|
|  <p>Sekolah Tinggi PARIWISATA TRISAKTI</p> | FORMULIR | |  |
| | BERITA ACARA PERKULIAHAN | | |
| | No. Dokumen | S2.001.018.2011 | |
| | Edisi | 01 | |
| | Revisi | | |
| Berlaku Efektif | 19 September 2011 | | |
| Halaman | 1 dari 4 | | |

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP
PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER


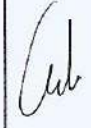




| | |
|---|---------------------|
| Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T) | Hari : SENIN |
| SKS : 1 | Jam : 11:00 - 12:00 |
| Kelas : B2 | Ruang : PTA2 |
| Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM | NIDN : 0315096203 |







| PERTEMUAN KE | S A P | MATERI YANG DIBERIKAN | KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA | TANDA TANGAN / TANGGAL | | | CATATAN KA. PRODI |
|--------------|--|--|--|---|---|---|-------------------|
| | | | | DOSEN | KETUA KELAS | KA. PRODI | |
| 1 | Pengenalan matakuliah pengolahan kue dan roti. | memahami konsep dasar berbagai adonan kue dan roti eropa, kontinental dan tradisiona Sejarah Roti dan berbagai kue | JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |
| 2 | Pengenalan peralatan dan mengoprasikannya | Pengetahuan berbagai peralatan dalam pembuatan roti dan kegunaannya serta bagaimana mengoprasionalkannya | JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |
| 3 | Pengetahuan ilmu bahan dan klasifikas bahan bahan seta fungsi bahan dalam adonan rotii | Ilmu bahan roti (bahan utama) 1. Tepung terigu 2. Air 3. yeast Dan fungsi tepung, Air, Yeast dalam adonan Roti | JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |
| 4 | Pengetahuan ilmu bahan dan klasifikas bahan bahan seta fungsi bahan dalam adonan rotii | Pengetahuan ilmu bahan penambah rasa 6. Garam 7. Gula 8. Margarin 9. Telur 10. Susu dan fungsi bahan penambah rasa dalam adonan rotii . | JUMLAH MHS ____/____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |



| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------|---|
|  | FORMULIR | |  |
| | BERITA ACARA PERKULIAHAN | | |
| | No. Dokumen | S2.001.018.2011 | |
| | Edisi | 01 | |
| | Revisi | | |
| | Berlaku Efektif | 19 September 2011 | |
| Halaman | 2 dari 4 | | |

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP
PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

| | |
|---|---------------------|
| Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T) | Hari : SENIN |
| SKS : 1 | Jam : 11:00 - 12:00 |
| Kelas : B2 | Ruang : PTA2 |
| Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM | NIDN : 0315096203 |

| PERTEMUAN KE | S A P | MATERI YANG DIBERIKAN | KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA | TANDA TANGAN / TANGGAL | | | CATATAN KA. PRODI |
|--------------|---|---|--|--|--|--|-------------------|
| | | | | DOSEN | KETUA KELAS | KA. PRODI | |
| 5 | Pengetahuan ilmu bahan Tambahan dan bahan bread Imprufer. | Bahan Tambahan berbagai macam isian seperti 4. Chokolat 5. Keju 6. Kornet Dll Bahan Bread Improofer 4. Bahan stabilizer 5. Mahan pengempuk 6. Bahan pengawet | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |
| 6 | Teori pengolahan roti dengan 15 tahap mulai dari pemilihan bahan, tahapan pengadukan, tahapan fermentasi, dan metoda pengovenan | Teori pengolahan roti dengan tahapan yang umum (konfesional (15 tahap pembuatan roti)) : a. Seleksi bahan b. Penimbangan bahan c. Pengadukan d. Fermentasi awal e. Penimbangan / pembagian adonan f. Pembulatan adonan g. Fermentasi kedua h. Pembuangan gas / pengempisan adonan i. Pembentukan j. Pencetakan k. Fermentasi terakhir l. Pembakaran m. Mengeluarkan dari cetakan n. Pendinginan | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |

| | | | | | | | |
|---|---|--|---|---|---|---|--|
| 7 | <p>tida methoda pengadukan ada 3 1. pengadukan cara konvensional, cara biang dan cara imergensi</p> | <p>Methoda pembuatan roti A. Straight Method B. Cara Langsung Singkat / Rapid (no time-Dough Method) C. Cara Biang atau Sponge Method</p> | <p>JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____</p> |  |  |  | |
| 8 | <p>UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)</p> | | <p>JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____</p> |  |  |  | |

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------|---|
|  | FORMULIR | |  |
| | BERITA ACARA PERKULIAHAN | | |
| | No. Dokumen | S2.001.018.2011 | |
| | Edisi | 01 | |
| | Revisi | | |
| | Berlaku Efektif | 19 September 2011 | |
| Halaman | 3 dari 4 | | |

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)

Hari : SENIN

SKS : 1

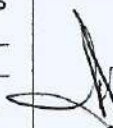

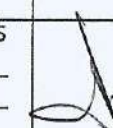

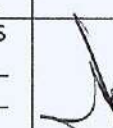

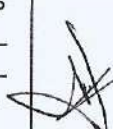

Jam : 11:00 - 12:00



Kelas : B2

Ruang : PTA2

Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

NIDN : 0315096203

| PERTEMUAN KE | S A P | MATERI YANG DIBERIKAN | KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA | TANDA TANGAN / TANGGAL | | | CATATAN KA. PRODI |
|--------------|--|---|--|---|-------------|---|-------------------|
| | | | | DOSEN | KETUA KELAS | KA. PRODI | |
| 9 | ilmu pengetahuan cake | Pengertian cake, sejarah, mengenal asal muasal Cake cake dan klasifikasi cake, serta pengelompokan jenis cake | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  | |  | |
| 10 | pengetahuan peralatan prodak cake dan bahan -bahan | Pengetahuan berbagai peralatan dalam pembuatan cake dan kegunaannya serta bagaimana mengoprasionalkannya | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  | |  | |
| 11 | teknik pembuatan cake | Teori pembuatan cake dengan berbagai metoda pembuatan cake 1. metoda Sponge methode 2. metoda 3. mereng method, 4. creaming methode, 5. blending method, 6. single stage methode | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  | |  | |
| 12 | Ilmu bahan bahan Cake | Ilmu bahan, bahan utama pembuatan cake bahan tambahan cake | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  | |  | |

| | | | |
|---|---------------------------------|-------------------|---|
|  | FORMULIR | |  |
| | BERITA ACARA PERKULIAHAN | | |
| | No. Dokumen | 52.001.018.2011 | |
| | Edisi | 01 | |
| | Revisi | | |
| | Berlaku Efektif | 19 September 2011 | |
| Halaman | 4 dari 4 | | |

TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP

PROGRAM STUDI: STr / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)

Hari : SENIN

SKS : 1


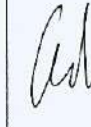


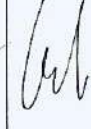





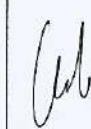
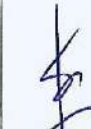
Jam : 11:00 - 12:00

Kelas : B2

Ruang : PTA2

Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

NIDN : 0315096203

| PERTEMUAN KE | S A P | MATERI YANG DIBERIKAN | KETERANGAN KHUSUS MAHASISWA | TANDA TANGAN / TANGGAL | | | CATATAN KA. PRODI |
|--------------|---|--|--|---|---|---|-------------------|
| | | | | DOSEN | KETUA KELAS | KA. PRODI | |
| 13 | Pengetahuan Pastry dan Klasifikasi Pastry | Pengertian Pastry secara luas dan pendek, Klasifikasi Pastry pengetahuan metoda pembuatan puff pastry dan peristilahan yang ada pada pembuatan puff pastry | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |
| 14 | pengetahuan metoda pembuatan choux dan pengetahuan metoda pembuatan pia | teori pembuatan pasta choux dan pia,. peristilahan yang ada pada pembuatan Choux dan pia | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |
| 15 | Pengetahuan dasar mendekorasi | pengenalan bahan-bahan dekorasi cake dan pastry serta peralatan dekorasi metoda mendekorasi | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |
| 16 | UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS) | | JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____ |  |  |  | |