
	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 : RABU

SKS : 1




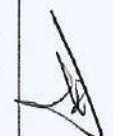

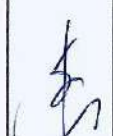



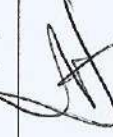


Jam : 11:00 - 12:00



Kelas : A1

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 1. Garam 2. Gula 3. Margarin 4. Telur 5. Susu dan fungsi bahan penambah rasa dalam adonan rotii .	JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____ LAIN2: ____				


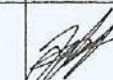




	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	S2.001.018.2011	
	Edisi	01	
	Revisi		
	Berlaku Efektif	19 September 2011	
Halaman	2 dari 4		







TAHUN AKADEMIK: 2022/2023 - GENAP



PROGRAM STUDI: STP / PENGELOLAAN PERHOTELAN / REGULER

Mata Kuliah : 18D2A028T - Pengolahan Kue dan Roti (T)
 SKS : 1
 Kelas : A1
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

Hari : RABU
 Jam : 11:00 - 12:00
 Ruang : PTA2
 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 Improofer.	Bahan Tambahan berbagai macam isian seperti 1. Chokolat 2. Keju 3. Kornet Dll Bahan Bread Improofer 1. Bahan stabilizer 2. Mahan pengempuk 3. 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: ____				











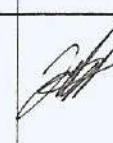

7	<p>tida methoda pengadukan ada 3 1. pengadukan cara konvensional, cara biang dan cara imergensi</p>	<p>Methoda pembuatan roti A. Straight Method B. Cara Langsung Singkat / Rapid (no time-Dough Method) C. Cara Biang atau Sponge Method</p>	<p>JUMLAH MHS ____ / ____ HADIR: ____ SAKIT: ____ IJIN: ____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



	FORMULIR		
	BERITA ACARA PERKULIAHAN		
	No. Dokumen	52.001.018.2011	
	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)
 SKS : 1
 Kelas : A1
 Dosen : PRAMUDITO, S.Pd., MM

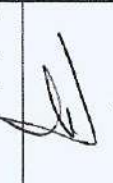

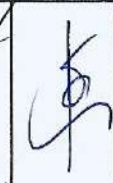





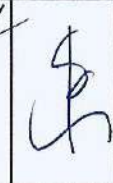
Hari : RABU
 Jam : 11:00 - 12:00
 Ruang : PTA2
 NIDN : 0315096203

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 methoda pembuatan cake 1. metoda Sponge methode 2. methoda 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 : RABU
SKS : 1	Jam : 11:00 - 12:00
Kelas : A1	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: ____	