

# **SATUAN ACARA PERKULIAHAN**

**KODE DAN MATA KULIAH : BG.475 DEKORASI PATISERI  
SKS : 2 SKS**



**Disusun Oleh :**

**Dra. Sudewi Yogha, M. Si**

**NIP 131 626 240**

**Dra. Yulia Rahmawati, M.Si**

**NIP 132 052 322**

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA  
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN  
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA**

**2007**

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Gambaran Umum Perkuliahan  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa memahami gambaran umum atau isi perkuliahan yang akan diikutinya selama satu semester (kompetensi)  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
1	1. Mahasiswa dapat memahami gambaran mata kuliah secara keseluruhan 2. Mahasiswa dapat memahami isi perkuliahan secara keseluruhan	1.1. Gambaran mata kuliah secara keseluruhan 1.2. Isi perkuliahan secara keseluruhan a. Silabus perkuliahan b. Tujuan dan ruang lingkup perkuliahan c. Buku sumber yang digunakan d. Tata tertib dan prosedur perkuliahan e. Tugas mata kuliah	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah	1. OHP dan LCD 2. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 3. L.J Hanneman (1983) <b>Bakery Flour Confectionary.</b> 4. Us Wheat Association. (1985) <b>Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Pengertian, fungsi dan unsur dekorasi  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian, fungsi dan unsur dekorasi patiseri  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
2	1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian, dekorasi patiseri 2. Mahasiswa mampu menjelaskan fungsi dekorasi patiseri 3. Mahasiswa mampu menjelaskan unsur dekorasi patiseri	1.1. Pengertian dekorasi patiseri 1.2. fungsi dekorasi patiseri 1.3. Unsur dekorasi patiseri	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah	1. OHP dan LCD 2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 4. -----, (1985) <b>Great Cakes &amp; Pastries.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Bahan dan fungsi bahan dekorasi patiseri  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu memahami bahan dan fungsi bahan dekorasi patiseri  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
3	1. Mahasiswa mampu memahami jenis bahan yang digunakan untuk dekorasi patiseri 2. Mahasiswa mampu memahami fungsi bahan yang digunakan untuk dekorasi patiseri	1.1. Jenis bahan yang digunakan untuk dekorasi patiseri  1.2. Fungsi bahan yang digunakan untuk dekorasi patiseri	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah	1. OHP dan LCD 2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 4. Us Wheat Association. (1985) <b>Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</b> 5. Departemen Pendidikan Nasional (1999) <b>Pengolahan Kue dan Roti.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Konsep peralatan yang digunakan dalam pembuatan bahan dekorasi patiseri  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan dan menguraikan peralatan yang digunakan dalam pembuatan bahan dekorasi patiseri  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
4	Mahasiswa mampu memahami dan menguasai konsep peralatan yang digunakan dalam pembuatan bahan dekorasi patiseri	Peralatan yang digunakan dalam pembuatan bahan dekorasi patiseri : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Waskom</li> <li>- Spatula</li> <li>- Pisau</li> <li>- Kuas</li> <li>- Penggaris</li> <li>- Jangka untuk mengukur</li> <li>- Kertas minyak</li> <li>- <i>Tube</i> dan <i>piping bag</i></li> </ul>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah	1. OHP dan LCD 2. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 3. -----, (1985) <b>Great Cakes &amp; Pastries.</b> 4. John Willey and sons. (1983) <b>Practice Cooking.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Konsep metoda dan teknik pembuatan bahan dekorasi patiseri  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan metoda dan teknik pembuatan bahan dekorasi patiseri  
**Jumlah Pertemuan** : 2 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
5 dan 6	Mahasiswa mampu memahami dan menguasai metoda dan teknik pembuatan bahan dekorasi patiseri	Metoda dan teknik pembuatan bahan dekorasi patiseri : <i>a. Fondant</i> <i>b. Marzipan</i> <i>c. Butter cream</i> <i>d. Royal icing</i> <i>e. Plastic icing</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. OHP dan LCD</li> <li>2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b></li> <li>3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b></li> <li>4. -----, (1985) <b>Great Cakes &amp; Pastries.</b></li> <li>5. John Willey and sons. (1983) <b>Practice Cooking.</b></li> <li>6. Kajuko Kawachi (1984) <b>Kek-kek Keril Hira Kawa Cho Chiyoda</b></li> </ol>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Teknik *Covering*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan teknik *covering*  
**Jumlah Pertemuan** : 2 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
7 dan 8	Mahasiswa mampu memahami dan menguasai teknik <i>covering</i>	1.1. Teknik <i>covering Butter cream</i> 1.2. Teknik <i>covering Royal icing</i> 1.3. Teknik <i>covering plastic icing</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah	1. OHP dan LCD 2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 4. -----, (1985) 5. John Willey and sons. (1983) <b>Practice Cooking.</b> 6. Kajuko Kawachi (1984) <b>Kek-kek Keril Hira Kawa Cho Chiyoda.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Konsep metoda dan teknik *pasta modeling*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan konsep metoda dan teknik *pasta modeling*  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
10	Mahasiswa mampu menguasai konsep metoda dan teknik <i>pasta modeling</i>	Metoda dan teknik <i>pasta modeling</i> a. Flora b. Fauna	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas mempresentasikan makalah  Evaluasi tes lisan hasil materi yang di bahas	1. OHP dan LCD 2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : *Covering Cake*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan covering cake dengan menggunakan *Butter cream* dan *Plastic icing*  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
11	Mahasiswa mampu memahami <i>covering cake</i>	Covering cake dengan menggunakan : <i>a. Butter cream</i> <i>b. Plastic icing</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas mempresentasikan makalah  Evaluasi tes lisan hasil materi yang di bahas	1. OHP dan LCD 2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 4. -----, (1985) <b>Great Cakes &amp; Pastries.</b> 5. John Willey and sons. (1983) <b>Practice Cooking</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : *Chocolate modelling (cokelat modelling)*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa Mampu menjelaskan konsep *Chocolate modelling (cokelat modelling)*  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
12	Mahasiswa mampu menguasai <i>Chocolate modelling (cokelat modelling)</i>	Konsep <i>Chocolate modelling (cokelat modelling)</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas mempresentasikan makalah  Evaluasi tes lisan hasil materi yang di bahas	1. OHP dan LCD 2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 4. -----, (1985) <b>Great Cakes &amp; Pastries.</b> 5. John Willey and sons. (1983) <b>Practice Cooking.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu memiliki pengetahuan tentang metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan (Ulang tahun dan Pesta pernikahan)  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance / Indikator</i> )	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
13	Mahasiswa mampu memiliki pengetahuan tentang metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan	Pengetahuan tentang metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan : a. Ulang tahun b. Pesta pernikahan	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas mempresentasikan makalah  Evaluasi tes lisan hasil materi yang di bahas	1. OHP dan LCD 2. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 3. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 4. -----, (1985) <b>Great Cakes &amp; Pastries.</b> 5. John Willey and sons. (1983) <b>Practice Cooking.</b>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG.475 Dekorasi Patiseri  
**Topik Bahasan** : Metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa Terampil menggunakan metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan (Ulang tahun dan Pesta pernikahan)  
**Jumlah Pertemuan** : 2 (satu) kali

Pertemuan	Tujuan Pembelajaran Khusus ( <i>Performance</i> / Indikator)	Sub Pokok Bahasan Dan Rincian Materi	Proses Pembelajaran (Kegiatan Mahasiswa)	Tugas Dan Evaluasi	Media Dan Buku Sumber
14 dan 15	Mahasiswa terampil dalam menggunakan metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan	Metoda dan teknik menghias kue tart untuk berbagai kesempatan : a. Ulang tahun b. Pesta pernikahan	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab dan mengerjakan tugas	Tugas membuat perencanaan praktikum  Evaluasi penilaian praktikum	1. Hamilyn (1972) <b>Cake Decorating.</b> 2. Wilton (1999) <b>Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart.</b> 3. -----, (1985) <b>Great Cakes &amp; Pastries.</b> 4. John Willey and sons. (1983) <b>Practice Cooking.</b>