

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Gambaran Umum Perkuliahan  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa dapat memahami gambaran umum perkuliahan yang akan diikutinya secara keseluruhan  
**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
1	1. Mahasiswa mampu memahami silabus perkuliahan. 2. Mahasiswa mampu memahami tujuan dan ruang lingkup perkuliahan. 3. Mahasiswa mampu mengetahui buku sumber yang digunakan. 4. Mahasiswa mampu mengetahui tata tertib dan prosedur perkuliahan. 5. Mahasiswa mampu mengetahui tugas mata kuliah. 6. Mahasiswa mampu memahami ujian mata kuliah.	1. Pembahasan silabus perkuliahan 2. Tujuan, ruang lingkup perkuliahan. 3. Buku sumber yang digunakan. 4. Tata tertib, dan prosedur perkuliahan. 5. Penjelasan tugas yang harus dilakukan mahasiswa. 6. Ujian yang harus diikuti	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• John Willey and Sons. (1983) Practice Cooking.</li> <li>• Kajuko Kawachi (1984) Kek-kek Kecil Hira Kawa Cho Chiyoda.</li> </ul>

## SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep *Cake* dan Roti  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan konsep dan ruang lingkup *Cake* dan Roti  
**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
2	1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian <i>Cake</i> dan Roti 2. Mahasiswa mampu menjelaskan tujuan <i>Cake</i> dan roti 3. Mahasiswa mampu menjelaskan ruang lingkup <i>cake</i> dan roti	1. Pengertian <i>Cake</i> dan Roti. 2. Tujuan <i>Cake</i> dan Roti. 3. Ruang lingkup <i>Cake</i> dan Roti	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• L.J Hanneman (1983) <i>Bakery Flour Confectionary</i>.</li> <li>• Us Wheat Association. (1985) <i>Pedoman Pembuatan Kue dan Roti</i>.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep klasifikasi dan jenis *cake* dan roti

**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan klasifikasi dan jenis cake dan roti  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

<b>Pertemuan</b>	<b>Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)</b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	<b>Tugas dan Evaluasi</b>	<b>Media dan Buku Sumber</b>
3	Mahasiswa mampu menjelaskan klasifikasi dan jenis cake dan roti	Konsep klasifikasi dan jenis cake dan roti. a. Klasifikasi cake dan roti. b. Jenis cake dan roti.	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> <li>• Departemen Pendidikan Nasional (1999) Pengolahan Kue dan Roti.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan cake  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan cake  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

<b>Pertemuan</b>	<b>Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)</b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	<b>Tugas dan Evaluasi</b>	<b>Media dan Buku Sumber</b>
4	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan cake : a. Tepung terigu b. Telur c. Gula d. Lemak	Bahan yang digunakan dalam pembuatan cake : a. Tepung terigu b. Telur c. Gula d. Lemak	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• L.J Hanneman (1983) Bakery Flour Confectionary.</li> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan roti  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

<b>Pertemuan</b>	<b>Tujuan Pembelajaran</b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan</b>	<b>Proses</b>	<b>Tugas dan</b>	<b>Media dan</b>
------------------	----------------------------	------------------------------	---------------	------------------	------------------

	<b>Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)</b>	<b>Rincian Materi</b>	<b>Pembelajaran</b>	<b>Evaluasi</b>	<b>Buku Sumber</b>
5	Mahasiswa mampu menyebutkan dan menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan roti : a. Tepung terigu b. Telur c. Susu d. Ragi e. Lemak	Bahan yang digunakan dalam pembuatan roti : a. Tepung terigu b. Telur c. Susu d. Ragi e. Lemak	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• John Willey</li> <li>• L.J Hanneman (1983) Bakery Flour Confectionary.</li> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep peralatan dan fungsi alat yang digunakan dalam pembuatan cake  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan konsep peralatan dan fungsi alat yang digunakan dalam pembuatan cake  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

<b>Pertemuan</b>	<b>Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance /</i></b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	<b>Tugas dan Evaluasi</b>	<b>Media dan Buku Sumber</b>
------------------	---	---	----------------------------	---------------------------	------------------------------

	<b>Indikator)</b>				
6	Mahasiswa mampu menjelaskan peralatan dan fungsi alat yang digunakan dalam pembuatan cake	Peralatan dan fungsi alat yang digunakan dalam pembuatan cake : a. <i>Baking sheet</i> b. <i>Mixer</i> c. Peniris kue d. Pisau kue e. Spatula f. Kuas g. Oven	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• John Willey and Sons. (1983) <i>Practice Cooking</i>.</li> <li>• Departemen Pendidikan Nasional (1999) <i>Pengolahan Kue dan Roti</i>.</li> </ul>

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep metoda dan teknik mencampur adonan cake  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan konsep metoda dan teknik mencampur adonan cake  
**Jumlah Pertemuan** : 1 (satu) kali

<b>Pertemuan</b>	<b>Tujuan Pembelajaran Khusus (<i>Performance / Indikator</i>)</b>	<b>Sub Pokok Bahasan dan Rincian Materi</b>	<b>Proses Pembelajaran</b>	<b>Tugas dan Evaluasi</b>	<b>Media dan Buku Sumber</b>
7	Mahasiswa mampu menjelaskan konsep	Metoda dan teknik mencampur adonan cake :	Menyimak kuliah dari	Tugas latihan membuat laporan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> </ul>

	metoda dan teknik mencampur adonan cake : a. <i>Sponge cake</i> b. <i>Chiffon cake</i> c. <i>Butter cake</i> d. <i>Genoise cake</i>	a. <i>Sponge cake</i> b. <i>Chiffon cake</i> c. <i>Butter cake</i> d. <i>Genoise cake</i>	dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	buku ( <i>book report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• LCD</li> <li>• Kajuko Kawachi (1984) Kek-kek Kecil Hira Kawa Cho Chiyoda.</li> <li>• Departemen Pendidikan Nasional (1999) Pengolahan Kue dan Roti.</li> </ul>
--	---	--	---	---	---

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep metoda dan teknik mencampur adonan roti  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan dan menguraikan metoda dan teknik mencampur adonan roti  
**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
8	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menguraikan metoda	Metoda dan teknik mencampur adonan roti : a. <i>Sponge dough</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book</i> )	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> </ul>

	dan teknik mencampur adonan roti : a. <i>Sponge dough</i> b. <i>Straight dough</i> c. <i>No time dough</i>	b. <i>Straight dough</i> c. <i>No time dough</i>	jawab, mengerjakan tugas.	<i>report</i> ), makalah dan mempresentasikan.  Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kajuko Kawachi (1984) Kek-kek Kecil Hira Kawa Cho Chiyoda.</li> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> </ul>
--	---	---	---------------------------	---	--

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep metoda dan teknik membentuk roti  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan metoda dan teknik membentuk roti  
**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
9	Mahasiswa mampu menjelaskan metoda dan teknik membentuk roti	Metoda dan teknik membentuk roti	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan	Tugas latihan membuat laporan buku ( <i>book report</i> ), makalah dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• John Willey and Sons. (1983)</li> </ul>

			tugas.	mempresentasikan. Evaluasi kuis lisan diakhir kuliah.	Practice Cooking. <ul style="list-style-type: none"> <li>• L.J Hanneman (1983) Bakery Flour Confectionary.</li> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> </ul>
--	--	--	--------	--	--

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep bahan pembuatan adonan *pastry* dan *Danish pastry*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan *pastry* dan *Danish pastry*  
**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
10	Mahasiswa mampu menjelaskan bahan yang digunakan dalam pembuatan <i>pastry</i> dan <i>Danish pastry</i> a. Tepung terigu	Bahan yang digunakan dalam pembuatan adonan <i>pastry</i> dan <i>danish pastry</i> : a. Tepung terigu b. Lemak c. Telur	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas mempresentasikan makalah. Evaluasi menilai makalah dan	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• L.J Hanneman (1983) Bakery</li> </ul>

	b. Lemak c. Telur d. Susu e. Ragi f. Garam	d. Susu e. Ragi f. Garam		pelaksanaan presentasi. Kuis lisan diakhir kuliah.	Flour Confectionary. • Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.
--	--	--------------------------------	--	--	--

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep alat yang digunakan dalam pembuatan adonan *pastry* dan *danish pastry*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan konsep alat yang digunakan dalam pembuatan adonan *pastry* dan *danish pastry*  
**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
11	Mahasiswa mampu menjelaskan dan menyebutkan alat yang digunakan dalam pembuatan adonan <i>pastry</i> dan <i>danish pastry</i>	Alat yang digunakan dalam pembuatan adonan <i>pastry</i> dan <i>danish pastry</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas mempresentasikan makalah.  Evaluasi menilai makalah dan pelaksanaan presentasi.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• John Willey and Sons. (1983) Practice Cooking.</li> <li>• L.J Hanneman (1983) Bakery</li> </ul>

				Kuis lisan diakhir kuliah.	Flour Confectionary. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> </ul>
--	--	--	--	----------------------------	--

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep metode dan teknik membuat adonan *pastry* dan *danish pastry*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan konsep metode dan teknik membuat adonan *pastry* dan *danish pastry*  
**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
12	Mahasiswa mampu menjelaskan metode dan teknik membuat adonan <i>pastry</i> dan <i>Danish pastry</i>	Metode dan teknik membuat adonan <i>pastry</i> dan <i>danish pastry</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas mempresentasikan makalah.  Evaluasi menilai makalah dan pelaksanaan presentasi. Kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• John Willey and Sons. (1983) Practice Cooking.</li> <li>• L.J Hanneman (1983) Bakery Flour Confectionary.</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> </ul>
--	--	--	--	--	--

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep metode dan teknik mengemas produk cake  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan metode dan teknik mengemas produk cake  
**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 menjelaskan metode dan teknik mengemas produk cake.	Metode dan teknik mengemas produk cake.	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas mempresentasikan makalah.  Evaluasi menilai makalah dan pelaksanaan presentasi. Kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• OHP</li> <li>• LCD</li> <li>• John Willey and Sons. (1983) Practice Cooking.</li> <li>• Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> </ul>

					<ul style="list-style-type: none"> <li>Departemen Pendidikan Nasional (1999) Pengolahan Kue dan Roti.</li> </ul>
--	--	--	--	--	--

### SATUAN ACARA PERKULIAHAN

**Kode dan Nama Mata Kuliah** : BG 460 (Cake dan Roti)  
**Topik Bahasan** : Konsep metode dan teknik mengemas produk roti dan *pastry*  
**Tujuan Pembelajaran Umum** : Mahasiswa mampu menjelaskan metode dan teknik mengemas produk roti dan *pastry*  
**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
14	Mahasiswa mampu menjelaskan metode dan teknik mengemas produk roti dan <i>pastry</i> .	Metode dan teknik mengemas produk roti dan <i>pastry</i>	Menyimak kuliah dari dosen, bertanya jawab, mengerjakan tugas.	Tugas mempresentasikan makalah.  Evaluasi menilai makalah dan pelaksanaan presentasi. Kuis lisan diakhir kuliah.	<ul style="list-style-type: none"> <li>OHP</li> <li>LCD</li> <li>John Willey and Sons. (1983) Practice Cooking.</li> <li>Us Wheat Association. (1985) Pedoman Pembuatan Kue dan Roti.</li> <li>Departemen</li> </ul>

					Pendidikan Nasional (1999) Pengolahan Kue dan Roti.
--	--	--	--	--	---