

SILABUS

1. Identitas Mata Kuliah

Nama Mata Kuliah	: Dasar Patiseri
Nomor Kode	: BG 133
Jumlah SKS	: 2 (Dua)
Semester	: 3 (Tiga)
Kelompok Mata Kuliah	: Bidang Studi
Program Studi/Jenjang	: Pendidikan Tata Boga / S-1
Status Mata Kuliah	: Mata kuliah keahlian program studi Pendidikan Tata Boga
Prasarat	: -
Dosen	: Dra. Sudewi Yogha, M.Si Cica Yulia, S.Pd, M.Si

2. Tujuan

Mahasiswa yang telah selesai mengikuti perkuliahan ini diharapkan mampu Memahami konsep dasar patiseri dan terampil membuat produk patiseri serta dapat mengaplikasikannya dalam kehidupan sehari-hari

3. Deskripsi Isi

Mata kuliah ini berisi tentang konsep materi tentang : Pengertian dan ruang lingkup patiseri, Bahan, fungsi dan sifat bahan dalam patiseri dasar, Bahan-bahan untuk membuat dekorasi patiseri, Food additive dan rempah-rempah yang digunakan dalam pembuatan patiseri dasar, Peralatan dan Pemeliharaannya dalam pembuatan patiseri dasar, Sanitasi dan Hygiene dalam pembuatan patiseri dasar, Daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven, Klasifikasi Adonan, Metode pembuatan produk patiseri dasar yang termasuk dalam klasifikasi droup better, four better, siff dough dan soff dough

4. Pendekatan Pembelajaran

Klasikal, kelompok dan individual

- Metode : Ceramah, tanya jawab, diskusi, pemberian tugas dan praktek
- Tugas : Book report, makalah dan presentasi makalah
- Media : OHP, LCD

5. Evaluasi

Kehadiran dan partisipasi dalam perkuliahan

Tugas harian

Praktikum

Ujian Praktikum

Ujian Tengah Semester

Ujian Akhir

6. Uraian Pokok Bahasan

Pertemuan 1	: Pendahuluan: Pembahasan silabus perkuliahan, tujuan, ruang lingkup perkuliahan, buku sumber yang digunakan, tata tertib dan prosedur perkuliahan, penjelasan tugas yang harus dilakukan mahasiswa, ujian yang harus diikuti.
Pertemuan 2	: Pengertian dan ruang lingkup patiseri.
Pertemuan 3 & 4	: Bahan, fungsi dan sifat bahan dalam patiseri dasar
Pertemuan 5	: Bahan-bahan untuk membuat dekorasi patiseri
Pertemuan 6	: Food additive yang digunakan dalam pembuatan patiseri dasar
Pertemuan 7	: Rempah-rempah dalam patiseri dasar
Pertemuan 8	: Peralatan dan Pemeliharaannya dalam pembuatan patiseri dasar
Pertemuan 9	: Ujian Tengah Semester (UTS)
Pertemuan 10	: Sanitasi dan Hygiene dalam pembuatan patiseri dasar
Pertemuan 11	: Daftar konversi ukuran temperatur dan tingkatan temperatur oven
Pertemuan 12	: Klasifikasi Adonan
Pertemuan 13	: Metode pembuatan produk patiseri dasar yang termasuk dalam klasifikasi droup better
Pertemuan 14	: Metode pembuatan produk patiseri yang termasuk dalam klasifikasi four better
Pertemuan 15	: Metode pembuatan produk patiseri yang termasuk dalam klasifikasi siff dough dan soff dough
Pertemuan 16	: Ujian Akhir Semester (UAS)

7. Rujukan

a. Buku Sumber Utama :

Hamlyn .(1972). *Cake Decorating*. The Hamlyn Group Ltd;

----- .(1985). *Great Cakes & Pastries*. Hongkong : Mandarin Ofset;

Wilton .(1999). *Tata Hias Dasar Untuk Kue Tart*. Jakarta : PT Sari Agung;

b. Referensi :

Departemen pendidikan nasional. (1999). *Pengolahan Kue dan Roti*. Austria :Vias.

John Willey and Sons. (1983). *Practice Cooking*. London;

Kajuko Kawachi. (1984). *Kek-kek Keril Hira Kawa Cho Chiyoda*. Tokyo Japan;

L.J Hanneman. (1983). *Bakery Flour Confectionary*. London;

Us Wheat Association. (1985). *Pedoman Pembuatan Kue dan Roti*. Jakarta :
Jambatan;