



2017

Modul Praktikum Tata Boga (Roti dan Kue)



LABORATORIUM *F & B PRODUCT*
KELOMPOK *COMMERCE MANAGEMENT*
FAKULTAS ILMU TERAPAN
UNIVERSITAS TELKOM

Hanya dipergunakan di lingkungan Fakultas Ilmu Terapan

| DAFTAR PENYUSUN

DAFTAR PENYUSUN

Dendi Gusnadi S.Par.,MM.Par

15880058

Alda Novandra Ranih

6707150007

LEMBAR REVISI

| No | Keterangan Revisi | Tanggal Revisi Terakhir |
|----|-------------------|-------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |

LEMBAR PERNYATAAN

Saya yang bertanggung jawab di bawah ini:

Nama : Dendi Gusnadi S.Par.,MM.Par

NIP : 15881740-3

Dosen PJMP : Tata Boga III

Kelompok Keahlian : Commerce Management

Menerangkan dengan sesungguhnya bahwa modul ini telah diReview dan akan digunakan untuk pelaksanaan praktikum di Semester Genap Tahun Ajaran 2016/2017 di Laboratorium pride Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom

Bandung,... 2017

Mengetahui,

Ketua Kelompok Keahlian

Dosen PJMP

Rahmat Hidayat

Dendi Gusnadi S,Par.,MM.Par

NIP 18657892-9

NIP 15881740-3

DAFTAR ISI

| | |
|---|-------------------------------------|
| DAFTAR PENYUSUN | 1 |
| LEMBAR REVISI..... | 2 |
| LEMBAR PERNYATAAN..... | 3 |
| DAFTAR ISI..... | 4 |
| DAFTAR GAMBAR..... | 6 |
| DAFTAR TABEL | 7 |
| DAFTAR ISTILAH | 8 |
| Modul 0 : TEKNIK PENGOLAHAN BAKERY | 22 |
| 0.1 Roti (Bread) | 22 |
| 0.2 Klasifikasi Roti | 22 |
| 0.3 Bahan-Bahan Pembuatan Roti..... | 22 |
| 0.3.1 Bahan Utama Pembuatan Roti..... | 22 |
| 0.4 Metode Pembuatan Roti..... | 25 |
| 0.4.1 <i>No time dough proses</i> (pembuatan roti metode cepat)..... | 25 |
| 0.4.2 Rolling development (break roll method)..... | 25 |
| 0.4.3 Straight dough method | 25 |
| 0.4.4 <i>Sponge and dough method</i> (pembuatan roti metode biang)..... | 26 |
| 0.4.5 Continuous mixing method..... | 26 |
| 0.5 Alur Proses Pembuatan Roti | 27 |
| 0.6 Equipment And Utensils (Peralatan Praktikum) | 28 |
| 0.7 Prosedur Praktikum | 29 |
| Modul 1 : Standard Resep | 36 |
| 1.1 Standard 1..... | Error! Bookmark not defined. |
| TOAST BREAD | 36 |
| 1.2 Standard 2..... | Error! Bookmark not defined. |
| RICH YEAST DOUGH (Soft Roll)..... | 37 |
| 1.3 Standard 3..... | Error! Bookmark not defined. |
| HARD ROLL (French Bread) | 38 |
| 1.4 Standard 4..... | Error! Bookmark not defined. |
| RAISIN ROLL..... | 39 |
| 1.5 Standard 5..... | Error! Bookmark not defined. |
| ITALIAN PIZZA..... | 40 |

| | | |
|-----|----------------------------------|----|
| 1.6 | Hard Roll (French Bread)..... | 41 |
| | HARD ROLL (French Bread) | 41 |
| 1.7 | Brioche | 43 |
| | BRIOCHE..... | 43 |
| | Grade : | 46 |
| | A = 8 - 10 | 46 |
| | B = 7 - 5 | 46 |
| | C = 4 - 1 | 46 |
| | Daftar Pustaka..... | 47 |

DAFTAR GAMBAR

| | |
|---|----|
| Gambar 0-1 Alur Proses Pembuatan Roti | 27 |
| Gambar 0-2 Equipment and Utensil | 28 |
| Gambar 0-3 Seleksi Bahan | 29 |
| Gambar 0-4 Menimbang Bahan | 29 |
| Gambar 0-5 Pengadukan | 30 |
| Gambar 0-6 Peragian | 31 |
| Gambar 0-7 Melakukan Pematangan Adonan | 31 |
| Gambar 0-8 Membulatkan Adonan | 32 |
| Gambar 0-9 Intermediate Proofing | 32 |
| Gambar 0-10 Pembuangan Gas pada Adonan | 32 |
| Gambar 0-11 Membentuk Roti | 33 |
| Gambar 0-12 Memasukkan Ke dalam Cetakan | 33 |
| Gambar 0-13 Final Proofing | 34 |
| Gambar 0-14 Pembakaran Adonan | 34 |
| Gambar 0-15 Mendinginkan Roti | 35 |

DAFTAR TABEL

| | |
|--|-------------------------------------|
| Tabel 5-1 <i>Tomato Canapé</i> | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 5-2 <i>Avocado and Cocktail Sauce Canapé</i> | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 5-3 <i>Asparagus Canapé</i> | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 5-4 <i>Aspic Jelly (Basic)</i> | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 5-5 <i>Pastry Dough (Pie)</i> | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 5-6 <i>Chicken Pate (Basic)</i> | Error! Bookmark not defined. |
| Tabel 5-7 <i>Ballotines of lamb</i> | Error! Bookmark not defined. |

DAFTAR ISTILAH

| | |
|--------------------------|--|
| Absorption | Suatu penyerapan atau penerimaan disebabkan oleh bekerjanya molekul atau reaksi alami. Absorpsi adalah kemampuan tepung untuk menyerap dan menahan cairan |
| Acidity | Kemasaman pada makanan/produksi roti yang disebabkan oleh terjadinya reaksi yang berlebihan dalam peragian. Juga suatu faktor yang bersama dengan soda dipergunakan untuk menghasilkan karbondioksida dalam peragian |
| Aeration | Usaha untuk memasukkan udara dalam adonan roti atau adonan kue agar volume roti atau kue meningkat |
| Albumen | Putih telur |
| Almond Paste | Pasta yang terbuat dari biji almond digiling dengan gula. |
| Ash | Abu; sisa bahan yang tidak habis terbakar, tertinggal sesudah pembakaran suatu benda |
| Au bain Marie | Memasak makanan dengan media air sebagai perantara sehingga makanan tidak langsung kontak dengan sumber panas. Biasa dikenal dengan istilah tim, seperti saat memasak cheese cake atau pudding karamel. |
| Au Gratin | Teknik memanggang dengan menggunakan api atas. Teknik ini selain digunakan untuk langsung mematangkan makanan, bisa juga untuk memanggang sebentar saus putih yang disiram diatas permukaan makanan hingga berwarna kecoklatan. Salah satunya yang terkenal adalah Potato Au Gratin. |
| Bacteria | Makhluk (hewan atau tumbuh-tumbuhan) yang sangat kecil, beraneka ragam jenis, dan erat sekali hubungannya dengan peragian atau pembusukkan makanan |
| Bakery Technology | Proses lebih lanjut dari basic preparation dimana adonan akan diproses lagi melalui metode, teknik yang telah ditentukan sehingga menjadi suatu produk baik produk jadi maupun setengah jadi. |

| | |
|---|---|
| Bake | Suatu sistem memasak makanan yang dimasukan dalam suatu ruangan tertutup, masakan matang akibat perambatan panas dari udara dalam ruangan yang dipanaskan dari luar. Alat pemanasnya sering disebut dengan oven |
| Baking Powder | Bahan kimia peragi kue yang dibentuk dari soda asam kering dan pati jagung (untuk menyerap air), bila basah dan dipanaskan, karbon dioksida dikeluarkan untuk mengembangkan adonan sewaktu pembakaran |
| Basic Preparation | Persiapan dasar dalam pembuatan adonan dengan menggunakan bahan mentah atau setengah jadi melalui proses metode atau teknik yang telah ditentukan sehingga menjadi adonan yang baik. |
| Batter | Adonan kue; campuran yang rata dari bahan-bahan dan cairan (zat air) |
| Bench Tolerance | Kemampuan adonan yang meragi secara lambat cukup untuk menghindari adonan meragi terlalu lama pada saat adonan berada diatas meja untuk dicetak/dibentuk dan dibagi kedalam unit-unit. |
| Blending Method / One Stage Method | Proses pembuatan cake dengan mencampur semua bahan-bahan secara langsung kemudian diaduk sampai mengembang. Tepung yang digunakan adalah Special Cake Flour. |
| Boil | Air menggelembung dan mengeluarkan uap ketika dipanaskan. Suhu didih air ialah 212°F atau 100°C |
| Bread | Roti istilah umum untuk makanan yang dibakar dalam oven, terbuat dari tepung-gula-lemak-garam dan air, yang diragikan. |
| Brulee | Istilah untuk jenis hidangan yang permukaan atasnya ditaburi gula yang dipanggang hingga gula meleleh dan membentuk karamel. Creme Brulee adalah salah satu contohnya yang paling populer. |
| Beurre manie | Istilah Prancis untuk adonan yang dibuat dari campuran tepung terigu dan mentega. Biasanya digunakan untuk mengentalkan saus. |
| Butter | Lemak yang terbuat dari milk atau lemak hewani yang sering disebut dengan mentega diperoleh dengan cara mengaduk cream/kepala susu manis atau asam. Apabila kena panas |

| | |
|------------------------------|--|
| | mencair dan terdapat cairan berwarna putih. Contoh Indomilk, Golden Churn, Orchid, dan sebagainya |
| Butter Cream Frosting | Lapisan kue yang tidak dimasak, terdiri dari campuran gula bubuk, mentega dan atau lemak lain, dan dikocok hingga kaku dan rata. |
| Butterscotch | Aroma yang dibuat dengan menggunakan madu dan "palm suicker. |
| Butter Sponge | Cake yang terbuat dari adonan sponge dengan ditambahkan lemak kedalamnya |
| Cake | Suatu hasil yang diperoleh dari pembakaran adonan yang mengandung tepung, gula, garam, telur, susu, air, aroma, lemak dan bahan peragi |
| Cake Decoration | Masalah bagaimana, dengan apa, harus bagaimana suatu cake/kue diberi hiasan/dekorasi sehingga dapat mencerminkan maksud dan tujuan dari cake yang bersangkutan |
| Cake Machine | Mesin yang mempunyai alat penggerak vertical yang bekerja dengan kecepatan berlainan digunakan untuk mencampur bahan-bahan adonan cake. |
| Caramelized Sugar | Penggulalian; gula kering dipanaskan sambil diaduk terus hingga meleleh dan berwarna kecokelatan (tua); digunakan sebagai penyedap atau pewarna |
| Carbohydrate | Hidrat arang; gula dan pati yang terutama diperoleh dari sumber buah-buahan dan sayuran, berisikan sejumlah karbon, hidrogen dan oksigen |
| Carbon Dioksida | Gas tak berwarna, tak ada rasa dan dapat dimakan, timbul atau diperoleh selama dalam peragian dan atau dari kombinasi antara soda dan asam. |
| Carbonated Ammonia | Bahan peragi terbuat dari ammonia dan asam karbonad |
| Cardamon | Kapulaga; biji tanaman rempah-rempah yang dipergunakan untuk bumbu atau bahan pewangi |
| Casein | Zat keju; bagian utama dari susu yang mengandung nitrogen dan protein |
| Cinnamon | Kayu manis; kulit suatu pohon rempah-rempah (keluarga laurel). Harum dan dipergunakan sebagai rempah-rempah |

| | |
|--|--|
| | (bahan pewangi). |
| Clear Flour | Tepung dengan mutu yang lebih rendah dan persentase debu yang lebih tinggi yang tertinggal setelah tepung utama dipisahkan |
| Cocoa | Bubuk yang terbuat dari buah cokelat, dari mana sebagian telah disarikan menjadi mentega cokelat |
| Coklat Blok | Adalah cokelat yang dipasarkan dalam keadaan utuh yang dibedakan oleh tiga warna (White Chocolate, Milk Chocolate dan Dark Chocolate) dapat dipergunakan sebagai bahan pengisi, dekorasi dan sebagai Chocolate coating. |
| Coffee Cake | Adonan beragi yang manis dibuat dengan berbagai bentuk, memakai isian atau lapisan dari kopi sebagai penutup |
| Colour | Corak yang timbul karena menggunakan sepuhan. |
| Cookies | Produk patiseri yang bahan dasarnya terdiri dari: butter, gula, telur dan tepung terigu yang diaduk sekedar campur, dicetak tipis dan kecil-kecil diatas loyang pembakar, di oven dengan panas rendah, hasilnya kering dan renyah. |
| Corn Dextrose | Suatu jenis gula, di bentuk dari jagung dan diragikan. |
| Cottage Cheese | Keju yang dibuat dari kepala susu yang terjadi karena krem yang diasamkan dan dikentalkan; lalu dipres dan diaduk hingga halus |
| Cream | Lemak susu sapi; krem bisa juga merupakan massa gula-telur-susu dan bahan pengental, lalu dimasak dan dikentalkan, digunakan untuk pastel dan isian kue |
| Creaming | Proses percampuran serta pemasukan udara dalam lemak dan bahan padat seperti misalnya gula atau tepung |
| Creaming Method / Butter Sugar Method | Proses pembuatan cake dengan mengaduk lebih dahulu gula dan fat sampai mengembang, baru ditambahkan telur secara bertahap, kemudian baru bahan-bahan lain |
| Cream Pie | Kue pie atau pastel berkerak dengan isian krem, biasanya ditutup dengan Slagroom atau meringue. |
| Cream Puff | Kue sus, biasanya di isi dengan slagroom atau custard cream. |
| Cripple | Cacat; suatu unit yang bentuknya menceng-menceng, hangus |

| | |
|----------------------|--|
| | atau tidak terpakai |
| Croissant | Jenis roti dengan ciri khas berbentuk bulan sabit, berlapis-lapis, kering, ringan dan crispy yang dalam proses pembuatan adonan ditambah dengan menggunakan proses penggilingan, penipisan dan pelipatan adonan (rolling and folding) yang dilakukan berkali-kali sehingga adonan berlapis-lapis, proses ini dimaksudkan juga untuk mencampur dan meratakan lemak /mentega |
| Crusting | Pembentukan kerak kering di atas permukaan adonan karena air dari permukaan adonan menguap |
| Cupcake | Kue berbentuk keci-kecil yang dibuat dari adonan cake dan dibakar dalam cetakan kecil-kecil |
| Currant | Kismis dari sejenis buah tumbuhan semak (belukar) rasanya asam, dan biasanya di keringkan. |
| Custrad | Adonan manis dari telur, susu, dan gula di panggang atau di masak di atas air mendidih |
| Danish Pastry | Jenis roti yang rasanya manis yang proses pengembangan disamping menggunakan yeast/ragi juga menggunakan proses penggilasan, penipisan, dan pelipatan (Rolling and Folding) adonan yang dilakukan berkali-kali sehingga berlapis-lapis. |
| Date | Kurma, buah sejenis pohon palm. |
| Diatase | Suatu enzim yang memiliki kemampuan merubah pati menjadi dextrose dan maltose. |
| Divider | Sebuah mesin yang dipergunakan untuk memotong adonan menurut ukuran atau berat yang dikehendaki. |
| Dessert | Makanan yang dihidangkan setelah makanan utama (main course) sebelum teh/kopi, yang berfungsi untuk menetralsir rasa sebelumnya sehingga dalam menikmati teh/kopi bisa dinikmati secara baik. |
| Docking | Menusuk-nusuk/memberi lubang-lubang pada adonan atau kulit pie sebelum dipanggang untuk mengeluarkan uap dan mencegah adonan mengembang selama pemanggangan berlangsung |
| Dough | Suatu campuran dari terigu dan bahan-bahan lain yang digunakan dalam memasak, campuran umumnya cukup padat |

| | |
|--------------------------|--|
| | untuk dipotong dalam berbagai bentuk. Mengandung sedikit cairan dan umumnya mengandung sedikit lemak, gula dan cairan |
| Doughnut | Kue donat; biasanya berlubang ditengahnya, terbuat dari adonan yang diragikan dengan ragi atau baking powder, di goreng memakai minyak goreng yang banyak. |
| Dough Room | Ruangan atau kamar khusus untuk membuat adonan roti. |
| Dough Temperature | Suhu adonan pada tingkat prosesing yang berlainlainan. |
| Dry Fruit | Buah kering; buah yang sebgaiian besar airnya sudah diuapkan dengan jalan di jemur atau dikeringkan. |
| Dry Milk | Susu yang telah diuapkan airnya dengan cara pengeringan. |
| Dry Yeast | Jenis ragi yang telah dikeringkan. |
| Dusting | Menaburkan tepung tipis-tipis atau menaburkan pati keatas acuan atau cetakan atau pada permukaan meja kerja. |
| Dusting Flour | Tepung yang ditaburkan pada alat pengadon agar adonan jangan sampai melekat. |
| Éclair | Kulit kue sus berbentuk panjang, dibuat dari pasta yang sama seperti cream puff |
| Emulsification | Proses percampuran lemak dan larutan bahan-bahan lain untuk menghasilkan suatu campuran yang kokoh, dan tidak akan memisah. |
| Enriched Bread | Roti yang di buat dari tepung yang mengandung sejumlah vitamin dan mineral. |
| Enzyme | Suatu bahan pembantu yang dihasilkan oleh makhluk hidup dan mampu mendatangkan perubahanperubahan dalam barang-barang organis. |
| Evaporated Milk | Susu kaleng yang tidak bergula. Sebelum dimasukan kedalam kaleng airnya diuapkan dulu. |
| Extract | Sari buah atau rempah-rempah yang digunakan untuk pewangi. |
| Fat Absorption | Lemak diserap makanan ketika makanan itu digoreng dalam minyak. |

| | |
|---|--|
| Fermentation | Peragian; Perubahan kimiawi pada kelompok organis yang dilakukan reaksi organisme (ragi atau bakteri), dan biasanya menghasilkan gelembung udara. |
| Ferment And Dough | Metode pembuatan adonan roti dengan mencampur lebih dahulu yeast seluruhnya, sedikit tepung dan air secukupnya, menjadi adonan encer, didiamkan 30-60 menit baru ditambahkan bahan-bahan lain diaduk lagi menjadi adonan baru. |
| Fermented Dough | Adonan yang dalam prosesnya menghendaki fermentasi agar volumenya menjadi lebih besar. |
| Filling | Krem manis, selai dan sebagainya diisikan diantara lapisan-lapisan cake, biskuit atau didalam roti dan kue. |
| Flambe | Teknik memasak dengan cara memercikkan alcohol (Brandy atau Rhum) pada permukaan wajan atau langsung pada makanan hingga alcohol habis terbakar dan api menyambar masuk serta menyala dimakanan. Hidangan terkenal yg menggunakan teknik ini misalnya Fruit Flambe; Cherry Jubilee, atau Crepes Suzette |
| Flavor | Ekstrak, emulsi atau rempah-rempah yang dipergunakan untuk menghasilkan rasa yang lezat. |
| Flour | Bahan makanan dari butiran yang digiling halus. |
| Foaming Method / Sponge Method | Proses pembuatan cake dengan mencampur semua bahan-bahan secara langsung kemudian diaduk sampai mengembang. Tepung yang digunakan adalah special cake flour. |
| Folding – In | Metode ini dipergunakan pada saat mengaduk adonan dengan cara melipat-lipat adonan dengan bantuan sendok karet/rubber spatulla atau sendok kayu untuk menghindari adonan menjadi padat. |
| Fondant | Cairan putih dan pekat mengandung sejumlah kecil sirup gula invert yang sudah didinginkan secara tepat sehingga kristal gula menjadi kecil-kecil. |
| Formula | Resep; yang menunjukkan bahan-bahan, jumlah yang harus digunakan, dan cara mengkombinasikannya. |

| | |
|-----------------------------------|--|
| French Bread | Roti Prancis; roti berkerak tidak manis, di bakar dalam suatu jalur sempit; mengandung sedikit atau sama sekali tidak mengandung shortening. |
| French Pastry / Layer Cake | Dua lembaran sponge cake/biscuit yang ditumpuk jadi satu dan diantara kedua lapisan terdapat lapisan butter cream, cake ini akan dipotong-potong menjadi porsi-porsi, di atasnya biasanya diberi dekorasi. |
| Fruit Cake | Cake yang berisi sejumlah besar buah-buahan dan kacang dengan adonan secukupnya untuk mengukuhkan bahan-bahan itu. |
| Germ | Bagian dari biji, merupakan awal pertumbuhan suatu tanaman. |
| Ginger | Jahe; dipergunakan untuk bumbu atau aroma. |
| Glace | Penggunaan campuran gula (icing) untuk bagian luar kue. Istilah Perancis menjelaskan : Buah-buahan yang dicelupkan ke larutan gula dan mengeras setelah dingin dan juga disebut Cake yang memiliki permukaan mengkilap dan rasa manis (icing). |
| Gliadin | Satu dari dua protein yang terdiri dari gluten yang memberikan kekenyalan. |
| Glucose | Gula sederhana, dibuat dari reaksi asam pada pati. |
| Gluten | Masa protein yang kenyal terbentuk waktu bahan protein dalam tepung gandum tercampur dengan air. |
| Glutenin | Satu dari dua protein yang terdiri dari gluten yang memberikan kekuatan. |
| Greasing | Mengoleskan lapisan lemak yang tipis keatas permukaan. |
| Hardness of Water | Suatu ukuran garam mineral yang terkandung dalam jumlah lebih daripada yang terdapat dalam air lunak. |
| Hearth | Permukaan lantai oven yang dipanaskan untuk pembakaran roti dan kue. |
| Honey | Madu; bahan berbentuk sirup yang dihasilkan oleh lebah. Rasanya manis. |

| | |
|-------------------------|--|
| Hot Cross Bun | Roti kecil berisi buah kering, berbumbu dan manis, bagian atasnya di potong silang dan biasanya diisi dengan lapisan gula. |
| Humidity | Biasanya dijelaskan sebagai Relative Humidity (kelembaban nisbi), yang merupakan penjelasan persentase air dalam udara sehubungan dengan kemampuan udara itu mengandung sejumlah air pada suhu tertentu. |
| Hydrogenated Oil | Minyak murni yang telah diolah dengan zat air sampai berubah menjadi bentuk yang agak keras. |
| Ice | Lapisan gula beku yang dilapiskan diatas kue. |
| Icing Sugar | Adalah gula tepung atau gula pasir putih yang digrinder dipasaran lebih dikenal dengan gula halus yang sudah siap pakai. |
| Invert Sugar | Suatu campuran dextrose dan levulose, di buat dengan merubah sakarose dengan asam atau dengan enzyme. |
| Jelly | Suatu gabungan sari buah dan gula, dipekatkan oleh reaksi pectin buah akibat pemanasan. Suatu gabungan sari buah dan gula, dipekatkan oleh reaksi pectin buah akibat pemanasan. |
| Lactose | Gula susu. |
| Leavening | Pengembangan bahan oleh udara, uap / gas (karbondioksida). Bahan untuk membangkitkan adonan biasanya ragi atau baking powder. |
| Levulose | Gula sederhana yang terkandung dalam madu dan buah. |
| Loaf Cake | Cake yang di bakar dalam acuan (cetakan) roti atau wadah yang sama dalamnya. |
| Macaroon | Kue kering kecil-kecil, terbuat dari pasta almond atau kelapa, gula dan putih telur. |
| Make-Up | Pembentukan adonan baik dengan tangan maupun dengan mesin untuk memperoleh bentuk dan ukuran yang dikehendaki. |
| Malt Extract | Suatu cairan berbentuk sirup diperoleh dari campuran selai jeli (malt); diperoleh sebagai suatu hasil perobahan pati menjadi gula. |

| | |
|----------------------|---|
| Maltose | Suatu jenis gula yang diperoleh dengan cara memanaskan kacang-kacang atau butiran gandum. Biasanya berbentuk sirup. |
| Marble Cake | Kue yang terbuat dari adonan berwarna (biasanya 2 atau 3 warna) di aduk secara terpisah. |
| Margarine | Lemak pengganti mentega yang berasal dari lemak tumbuh-tumbuhan (nabati). Contoh Palmboom, Blue band, Simas. |
| Marsmallow | Kembang gula berwarna putih seperti adonan untuk meringue. |
| Marzipan | Pasta biji almond, digunakan untuk bentuk, tutupan dan lapisan. |
| Masking | Menutup dengan icing atau frosting. |
| Melting Point | Suhu pada saat benda padat berubah menjadi cair. |
| Meringue | Suatu massa kocokan putih telur dan gula berbuih putih. |
| Middling | Butiran halus inti gandum, dihasilkan pada waktu gandum digiling. |
| Milk | Susu; cairan yang dikeluarkan oleh kelenjar susu binatang menyusui. |
| Milk Solid | Benda padat setelah air dalam susu diuapkan. |
| Mince Meat | Isian berupa kombinasi kismis, buah apel, bumbu, lalu dimasak dengan daging cincang. |
| Mix Peel | Gabungan buah-buahan untuk adonan roti atau adonan kue. |
| Mixing Bowl | Wadah yang berbentuk cekung setengah bulat, berguna untuk mengadon atau mencampur bahanbahan. |
| Moisture | Air yang terkandung dalam suatu bahan. |
| Molasses | Sirup yang berwarna coklat muda sampai coklat tua, di peroleh dari pembuatan gula tebu. |
| Moulder | Mesin yang membentuk potongan-potongan adonan menjadi berbagai bentuk. |
| Muffin | Roti yang kecil-kecil, bundar dan ringan dibakar dalam cetakan muffin. |

| | |
|--|---|
| No Dough Time Dough / Green Dough | Metode pembuatan adonan roti secara cepat, tanpa melalui proses pengembangan sesuai aturan yang ada, adonan langsung diproses lebih lanjut. |
| Old Dough | Adonan yang diragikan terlalu lama. Adonan ini menghasilkan remah tua, rasanya asam, volumenya rendah, butirannya kasar dan susunannya tegar. |
| Pan | Acuan atau cetakan yang terbuat dari logam, bentuknya bermacam-macam, gunanya untuk memanggang atau membakar. |
| Pie | Kue dengan dasar adonan pastel berisi buah atau krem, bagian atasnya dilapisi meringue, slagroom atau pastry. |
| Piping | Merupakan proses menekan/mendorong adonan dari piping-bag dapat juga menggunakan piping Nozzle/Spoit untuk mendapatkan kesan yang indah/decorative effects. |
| Plasticity | Kepadatan lemak. |
| Proof Box | Kotak atau lemari yang tertutup rapat, yang dilengkapi dengan rak-rak papan agar panas dapat masuk dan uap air gunanya untuk meragikan adonan. |
| Proffing Period | Waktu pengembangan antara adonan selesai dibentuk dan waktu pembakarannya. |
| Puff Paste | Adonan pastry yang berlapis-lapis dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil berlapisan. Sewaktu dalam pembakaran terjadi peragian pada adonan tersebut karena adanya uap air. |
| Pudding | Hasil produk pastry dengan bahan dasar milk, gula dan telur yang dioven dengan sistem bain marie. |
| Petit Four | Cake/sponge yang di potong kecil-kecil. Untuk sekali masuk mulut (makan), dilumuri fondant pada bagian luarnya dan didekorasi dibagian atas, rasanya jadi manis sekali. |
| Quick Bread | Roti yang terbuat dari adonan yang tidak berlemak dan diragikan dengan ragi kimia. |
| Raisin | Kismis dari buah anggur manis yang telah dikeringkan, rupanya hitam atau diputihkan. |
| Rock | Kue kering kecil-kecil, permukaannya kasar, berisikan buah, |

| | |
|----------------------------|--|
| | terbuat dari adonan kaku. |
| Roll | Roti kecil terbuat dari adonan yang dikembangkan dengan ragi (yeast), kadang-kadang disebut bun, bisa berkerak lembut atau berkerak keras. |
| Rolling and folding | Proses penggilasan, penipisan dan pelipatan adonan yang dilakukan berkali-kali sehingga adonan menjadi berlapis-lapis. Pada saat itu ditambahkan fat/lemak, akan tercampur rata. |
| Rope | Timbulnya bakteri pembusuk dalam roti, di alami ketika adonan dijangkiti spora. Karenakurangnya pengawasan terhadap kebersihan maka dalam roti dapat terjadi pembusukan. |
| Royal Icing | Suatu bahan untuk dekorasi kue yang dibuat dari gula tepung, putih telur dan acid (cream of tar tar atau juice lemon) |
| Rubbing – In Method | Metoda membuat adonan short atau sweet pastry. Teknik ini didahului dengan menggabungkan lemak dengan tepung terigu menjadi butiran pasir sebelum ditambahkan bahan-bahan yang lain. |
| Salt | Sodium chloride; garam dapur; digunakan untuk penambah rasa dan sebagai bahan pengontrol peragian. |
| Saturation | Kemampuan penyerapan sampai batas kapasitas. |
| Sautee | Sautee artinya menumis, yaitu memasak makanan dengan sedikit minyak. Untuk mendapatkan hasil yang terbaik, masak bahan makanan dalam jumlah sedikit dengan api sedang. Untuk produk patiseri ini dilakukan saat menumis bahan isi. |
| Scale | Alat untuk menimbang. |
| Scaling | Membagi-bagi adonan roti atau kue menurut satuan beratnya. |
| Scoring | Menilai hasil produksi berdasarkan baik buruknya; mengiris atau memotong permukaan bagian atasnya dari potongan adonan. |
| Shortening | Minyak atau lemak yang digunakan sebagai bahan pengempuk kue atau roti. Juga digunakan untuk menggoreng. |
| Snap | Kue kering kecil-kecil berbentuk gepeng selama pembakaran dan menjadi getas setelah dingin. |

| | |
|----------------------------------|---|
| Snack | Makanan yang dihidangkan untuk mengiringi acara minum pada acara-acara tertentu, rapat, seminar dan lain-lain. Biasanya dihidangkan pada istirahat sehingga sering disebut dengan istilah coffee break. |
| Solidifying Point | Suhu pada saat benda cair berubah menjadi beku (padat). |
| Spices | Rempah-rempah; bahan nabati kering yang memiliki aroma, dipergunakan sebagai bumbu atau bahan pewangi. |
| Stabilizer | Bahan ini digunakan dalam meringue, isian pastel, icing dan marshmallow. |
| Staling | Istilah yang digunakan pada roti yang telah mengalami pengerasan |
| Steam | Uap air. |
| Starch Water | Campuran pati jagung dan air dengan perbandingan 1 atau 2 sendok pati jagung dengan \pm 1 liter air. Air kanji dipergunakan sebagai bahan yang dioleskan diatas roti agar kerak menjadi bercahaya. |
| Straight Flour | Tepung gandum 100%. |
| Sugarcane of Beet Sucrose | Gula. |
| Special Cake Flour | Tepung yang diproses dalam pabrik dengan penambahan bahan pengembang, gula, stabilizer, warna, dan aroma. Tepung ini khusus untuk pembuatan cake. |
| Sponge and Dough | Metode pembuatan adonan bread/roti dengan mencampur lebih dahulu yeast seluruhnya, sebagian tepung dan sebagian air menjadi adonan kemudian didiamkan 4-8 jam baru ditambah bahan-bahan lain diaduk lagi menjadi adonan baru. |
| Straight Dough | Metode pembuatan adonan roti dengan mencampur dan mengaduk bahan-bahan yang kering sambil ditambahkan bahan-bahan cair sehingga menjadi adonan. Yeast yang digunakan harus instant yeast. |
| Tart | Kue-kue dengan hiasan buah-buahan atau krem. |
| Tea Roll | Roti manis kecil. |

| | |
|-------------------------|---|
| Temperature | Tingkatan panas atau dingin. |
| Texture | Ukuran kelembutan lapisan dalam produksi pembakaran, dapat diketahui bila menyentuh permukaan belahan roti atau kue. |
| Thermometer | Alat pengukur suhu udara. |
| Trough | Wadah besar yang biasanya beroda digunakan untuk tempat adonan yang sedang berkembang. |
| Tutti Frutti | Kembang gula atau isian yang terbuat dari campuran buah-buahan. |
| Vegetable Colour | Cairan atau pasta dari tumbuh-tumbuhan, dipergunakan sebagai bahan pewarna. |
| Vienna Bread | Roti yang keraknya tebal dan kering, kadang-kadang ditaburi biji-bijian dibagian atasnya. |
| Wash | Suatu cairan dioleskan diatas permukaan roti atau yang belum di bakar. Bisa berupa air, susu, kanji atau cairan encer yang terbuat dari telur. |
| Water Absorption | Jumlah air yang ditentukan untuk memproduksi adonan roti. Kemampuan tepung menyerap air berubah- rubah, ini tergantung pada umur tepung itu, kandungan airnya, asal bahan gandum tepung itu, syarat-syarat penyimpanan dan proses penggilingan. |
| Whip | Alat pengocok berupa mesin atau untuk digunakan dengan tangan terbuat dari kawat untuk mengocok bahan-bahan, seperti kream atau putih telur sampai pada suatu kepadatan buih yang dikehendaki. |
| Yeast | Ragi; suatu tumbuhan mikroskopis yang berkembangbiak dengan pertunasan dan menyebabkan peragian serta mengeluarkan karbon dioksida. |
| Young Dough | Adonan muda; diragikan dengan peragian di bawah waktu tertentu. Adonan ini menghasilkan kue atau roti yang berwarna muda, butirannya tegar dan volumenya rendah. |
| Zweibach | Roti panggang yang terbuat dari roti atau cake polos, dikeringkan perlahan-lahan dalam oven yang tidak begitu panas. |

Modul 1 : TEKNIK PENGOLAHAN BAKERY

1.1 Roti (Bread)

Pengertian Roti menurut Herudiayanto *et al.* (2009,hlm:22): “Roti adalah produk makanan dari fermentasi terigu (tepung gandum) dengan ragi kemudian di panggang.

1.2 Klasifikasi Roti

Klasifikasi roti menurut (Wiley 1983, hlm:548) meliputi :

1. *Lean yeast dough*

Jenis roti yang hanya terdiri dari 4 bahan pokok roti (*wheat flour, yeast, salt, water*) Contohnya : *French bread, hard roll, Italian bread.*

2. *Rich yeast dough*

Jenis roti yang terdiri dari 4 bahan pokok roti juga di tambah bahan lain sehingga nilai gizinya bertambah Contohnya : *sweet roll, soft roll, toast bread, asian dan american bread.*

3. *Roll in yeast dough*

Jenis roti yang dalam proses pembuatannya adonan diproses seperti biasa tetapi masih di tambah dengan proses pelipatan dan penggilasan adonan yang dilakukan berkali kali sehingga adonan berlapis-lapis. Contoh : *Croissant, Danish pastry.*

1.3 Bahan-Bahan Pembuatan Roti

1.3.1 Bahan Utama Pembuatan Roti.

Bahan utama dalam pembuatan roti menurut (Faridah 2008, hlm:373-381), antara lain:

1.3.1.1 Tepung terigu

Jenis tepung terigu yang paling tepat dalam pembuatan roti ialah tepung terigu jenis *high protein flour* dengan kandungan gluten di atas 12,5%. Kandungan glutennya yang tinggi akan membentuk jaringan elastis selama proses

pengadukan. Pada tahap fermentasi gas yang terbentuk oleh ragi akan tertahan oleh jaringan gluten, hasilnya adonan roti akan mengembang besar dan empuk teksturnya.

1.3.1.2 Air atau Cairan.

Fungsi air dalam pembuatan roti adalah membentuk gluten pada saat air dicampur dengan tepung terigu. Selain itu air juga berfungsi mengontrol kepadatan adonan dan membantu penyebaran bahan-bahan lain agar dapat tercampur rata. Air yang digunakan dalam pembuatan adonan roti, adalah air dengan PH normal (air minum) atau air dingin (air es) sehingga mendapatkan hasil roti yang maksimal. Proses penggunaan air dalam pembuatan roti maksimum 60% dan PH air yang digunakan berkisar 5.5-6. Apabila PH air terlalu rendah (asam) maka akan mengganggu aktivitas ragi dan gluten akan semakin kuat sehingga ragi tidak dapat mereduksi tepung.

1.3.1.3 Susu

Susu sangat berperan penting dalam pembuatan adonan roti, karena berfungsi sebagai cairan yang mengandung air dan lemak, juga memberi cita rasa gurih dan membuat tekstur roti lebih lembut. Jenis susu (*whole milk, pasteurised milk, homogenized milk, skimmed milk, susu UHT*).

1.3.1.4 Ragi atau Yeast

Merupakan mikroorganisme suatu makhluk hidup berukuran kecil, biasanya dari jenis *Saccharomyces Cerevisiae* yang digunakan dalam pembuatan roti. Ragi berfungsi mengembangkan adonan dengan menghasilkan gas CO₂, memudahkan pembentukan gluten dan memberi rasa dan aroma khas pada roti. Dalam pembuatan roti tawar, ragi yang biasa dipergunakan adalah: Ragi instan mengandung 5% kadar air, berbentuk butiran atau kepingan-kepingan kecil, kira-

kira 2-3mm, disimpan dalam tempat kering dengan suhu 45°C. Penggunaannya yaitu ragi dicampur ke dalam terigu, aduk bersama bahan yang lain.

1.3.1.5 Bread improver/ Pengembang Roti

Merupakan bahan yang membantu proses pembuatan roti dalam hal produksi gas dan penahan gas. Komponen-komponen *bread improver* terdiri dari : penguat gluten, pelunak gluten, zat gizi bagi ragi, pelembut remah roti, penyedia makanan untuk ragi. Bread Improver ini bermanfaat untuk menguatkan jaringan gluten sehingga roti yang dihasilkan memiliki volume besar, tekstur roti lebih halus dan lembut, serta roti tetap empuk dalam waktu lebih lama.

1.3.1.6 Garam

Mempunyai peran penting di dalam adonan karena dapat menstabilkan gluten dan memungkinkan toleransi yang lebih baik pada proses fermentasi.

1.3.1.7 Gula

Merupakan salah satu bahan yang diperlukan pada pembuatan roti, berfungsi sebagai sumber energi bagi ragi, memberi rasa manis, memberi warna kecoklatan, melembutkan gluten, sehingga roti lebih empuk, memperpanjang umur simpan roti. Gula yang baik dalam pembuatan roti tawar adalah *granulated sugar* atau *custor sugar*.

1.3.1.8 Butter atau mentega

Terbuat dari lemak susu hewan, mengandung 83% lemak susu, 14% air, 3% garam. Tekstur mentega sangat lembut di suhu ruang, mudah meleleh di suhu hangat, warnanya kuning pucat (lebih muda dari margarin). Jenis mentega terbagi atas dua jenis yaitu *salted butter* dan *unsalted butter*. *Salted butter* yaitu mentega yang mengandung garam, sehingga rasanya asin. *Unsalted butter* yaitu mentega tanpa penambahan garam sehingga mempunyai rasa netral dan di dalam produk roti tawar dipergunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan.

1.3.1.9 Telur ayam

Yaitu salah satu bahan yang terpenting dalam pembuatan roti. Kuning telur mengandung 30% lechitin, yang merupakan pembentuk emulsi yang sangat berguna.

1.4 Metode Pembuatan Roti

Dalam industri roti, menurut (Faridah 2008, hlm:381-384), dikenal beberapa metode atau **cara pembuatan roti**:

1.4.1 *No time dough proses* (pembuatan roti metode cepat)

Dalam metode pembuatan roti *no time dough* ini, semua bahan diaduk menjadi satu, kemudian difermentasikan secara cepat. Karena dituntut proses yang cepata, maka diperlukan bahan tambahan (*additive*) yang sifatnya membantu/memperbaiki tekstur roti yang dihasilkan. Bahan tambahan roti yang digunakan berupa penguat dan pelembut adonan.

1.4.2 Rolling development (break roll method)

Metode pembuatan roti ini berasal dari Australia dan banyak dipakai di Indonesia khususnya industri roti skala kecil. Bahan dicampur dengan mixer secukupnya, kemudian dibuat kalis melalui mesin rolling. Hasil roti yang dihasilkan bertekstur halus dan berpori rapat. Namun juga diperlukan bahan tambahan untuk menyempurnakan proses pembuatan rotinya.

1.4.3 Straight dough method

Dalam pembuatan roti metode ini, semua bahan diaduk menjadi satu dan kemudian difermentasikan. Waktu fermentasi bisa bervariasi antara 2-3 jam. Setelah fermentasi mencapai kira-kira 80% an, adonan dikempeskan, kemudian dibulatkan kembali, dan fermentasi dilanjutkan. Selanjutnya adonan dibentuk sesuai peruntukannya. Roti yang dihasilkan dengan metode ini tidak sehalus dan tidak seharum roti yang dihasilkan dengan metode biang (*sponge and dough method*).

1.4.4 *Sponge and dough method* (pembuatan roti metode biang)

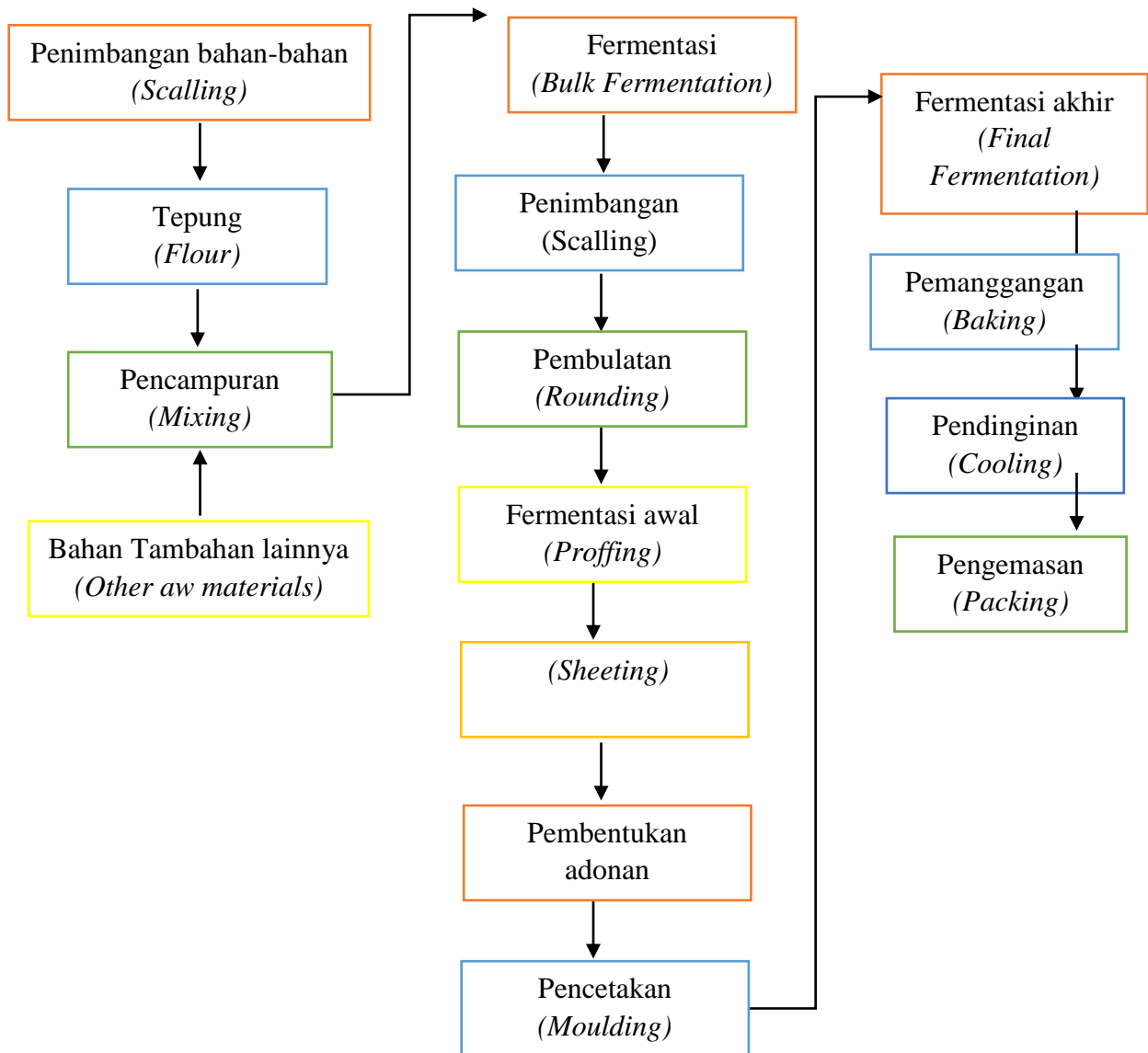
Pembuatan roti metode biang ini, terdiri dari 2 kali pencampuran dan 2 kali fermentasi. Sebagian bahan dicampur membentuk biang (*sponge*) dan difermentasikan selama 3-6 jam. Selanjutnya biang dicampur dengan bahan lainnya membentuk adonan (*dough*). Setelah adonan kalis sempurna, adonan difermentasikan dengan waktu yang lebih pendek (20-30 menit). Roti yang dihasilkan dengan metode biang ini bertekstur halus dan harum.

1.4.5 *Continuous mixing method*

Dipakai di industri roti berskala besar, menggunakan biang cair (*liquid sponge*). Biang cair difermentasikan dalam tangki *stainless steel* dalam suhu terkontrol selama beberapa jam. Biang cair ini didinginkan hingga siap digunakan. Proses selanjutnya pencampuran menjadi adonan (*dough*) tergantung dari masing-masing industri.

1.5 Alur Proses Pembuatan Roti

Dalam pembuatan roti secara garis besar meliputi proses pencampuran (*mixing*), proses pengadonan (*kneading*), fermentasi, pencetakan (*rounding*) dan pemanggangan (*baking*). Langkah- langkah pembuatan roti secara umum dijelaskan sebagai berikut:



Sumber : (Faridah 2008, hlm:386-394)

Gambar 1-1 Alur Proses Pembuatan Roti

1.6 Equipment And Utensils (Peralatan Praktikum)



Gambar 1-2 Equipment and Utensil

1.7 Prosedur Praktikum

Untuk membuat roti agar berhasil, selain memahami bahan, langkah selanjutnya harus memahami tahapan-tahapan proses pembuatan roti. Adapun tahapan-tahapan dalam membuat roti adalah sebagai berikut :

1. Seleksi bahan

Bahan dalam membuat produk patiseri sangat menentukan hasil yang diperoleh. Kita harus memahami bahan yang akan digunakan dan fungsi bahan tersebut. Pemilihan bahan dengan kualitas terbaik merupakan syarat untuk mendapatkan roti yang berkualitas. Keberadaan bahan di pasaran juga menjadi pertimbangan dalam memilih bahan. Selain itu mengetahui penyimpanan bahan yang benar. Dan yang terakhir pengetahuan tentang sifat-sifat bahan.



Gambar I-3 Seleksi Bahan

2. Penimbangan bahan

Penimbangan bahan harus dilakukan dengan benar dan teliti. Perhatikan resep dengan benar, sedapat mungkin hindari pemakaian sendok/cangkir sebagai takaran, karena antara sendok yang satu dengan sendok yang lainnya belum tentu sama,



Gambar I-4 Menimbang Bahan

3. Pengadukan

Dalam pembuatan roti ada yang metode langsung ada juga metode sponge. Pada metode sponge sebelum pengadukan terlebih dahulu disiapkan bibit dan dibiarkan mengembang (proses pembuatan bibit). Pengadukan berfungsi untuk mencampur rata semua bahan, hidrasi sempurna dari pati dan protein. Pembentukan dan pelunakan gluten juga terjadi saat pengadukan. Pengadukan juga berfungsi mendapatkan kekuatan menahan gas yang baik. Adapun tahap-tahap pencampuran atau pengadukan adalah sebagai berikut.

Tahapannya Penjelasan

- a. Pick-Up Keadaan dimana semua bahan telah tercampur menjadi satu adonan.
- b. Clean-Up Kondisi adonan yang tidak melekat pada bowl atau wadah yang dipergunakan untuk mengaduk.
- c. Develop Adonan mulai terlihat licin/halus dan permukaannya elastis.
- d. Final Permukaan adonan licin, halus dan kering.
- e. Let-Down Adonan mulai overmix, kelihatan bahan lengket dan lembek.
- f. Break-Down Adonan sudah overmix-adonan sudah tidak elastis lagi.



Gambar 1-5 Pengadukan

4. Peragian/fermentasi

Fermentasi awal adonan diistirahatkan sekitar 10 menit. Saat ini terjadi pemecahan gula oleh ragi menghasilkan gas CO₂ gas inilah yang membuat roti menjadi semakin mengembang, alkohol akan menimbulkan aroma pada roti, menghasilkan asam yang dapat memberikan rasa dan memperlunak gluten. Saat fermentasi juga timbul panas.



Gambar 1-6 Peragian

5. Potongan/timbangan

membagi adonan menurut besar/berat yang dikehendaki dengan pengerjaan yang sesingkat mungkin. Membagi-bagi adonan berdasarkan berat yang disesuaikan dengan standar resep. Membagi dan memotong adonan harus dikerjakan dalam waktu yang singkat dan menghasilkan potongan yang seragam/uniform



Gambar 1-7 Melakukan Pemetongan Adonan

6. Membulatkan

Bertujuan membentuk lapisan halus dipermukaan adonan, sehingga dapat menahan gas-gas yang dihasilkan. Membulatkan ini juga memberi bentuk supaya mudah dikerjakan.



Gambar 1-8 Membulatkan Adonan

7. Intermediate proofing.

Pada tahap intermediate proofing (fermentasi lanjutan) dilakukan dengan memberikan waktu istirahat sekitar 5 – 20 menit pada adonan serta membuat adonan rileks dengan tujuan mempermudah proses berikutnya (pembentukan).



Gambar 1-9 Intermediate Proofing

8. Pembuangan gas (Sheeting)

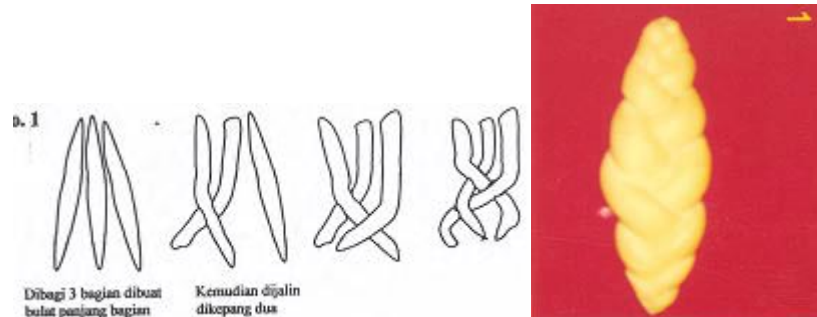
Pembuangan gas bertujuan untuk mengeluarkan semua gas di dalam adonan sekaligus menyamakan proses fermentasi pada semua bahan. Pada proses ini juga dilakukan membentuk lembaran adonan dengan tebal yang dikendaki.



Gambar 1-10 Pembuangan Gas pada Adonan

9. Membentuk

Membentuk bertujuan untuk membuat bentuk-bentuk roti yang sesuai dengan produk yang akan dihasilkan.



Gambar 1-11 Membentuk Roti

10. Memasukkan ke dalam cetakan.

Sebelum meletakkan adonan ke dalam cetakan terlebih dahulu diolesi loyang dengan lemak supaya tidak lengket. Meletakkan dengan baik adonan yang telah dibentuk, ujung atau penyambungn bentuk dilekatkan dibagian bawah. Saat meletakkan adonan jangan terlalu dekat dan jangan terlalu jauh jarak antara roti. Sebelum dipanggang/bakar adonan dioles dengan bahan olesan bagian atas roti.



Gambar 1-12 Memasukan Ke dalam Cetakan

11. Final proofing.

Proses ini bertujuan mengembangkan adonan untuk mencapai bentuk dan mutu yang baik. Ruangan proofing haruslah stabil baik panas maupun kelembabannya. Temperatur proofing berkisar 35 – 40oC, kelembabannya berkisar 80 – 85% sedangkan waktu proofin itu sangat tergantung pada produk yang dibuat (berkisar 35 menit).



Gambar 1-13 Final Proofing

12. Pembakaran.

Sebelum melakukan pembakaran suhu oven harus dipastikan sudah sesuai dengan produk yang akan dibakar. Suhu dan lamanya pembakaran dipengaruhi oleh oven, loyang, dan produk yang akan di bakar. Hal-hal yang harus diperhatikan pada proses pembakaran adalah:

- Volume adonan akan bertambah pada waktu 5-6 menit pertama di dalam oven.
- Aktivitas Yeast berhenti pada temperatur 63 derajat C.
- Karamelisasi dari gula mulai memberi warna pada kulit roti.
- Suhu pembakaran untuk roti tawar berkisar 200-220 derajat C sedangkan untuk roti manis dan sejenisnya berkisar 170-180 derajat C.



Gambar 1-14 Pembakaran Adonan

13. Mengeluarkan dari cetakan.

Roti dikeluarkan dari cetakan langsung begitu keluar dari oven atau saat panas dengan tujuan menghentikan proses pemasakan.

14. Mendinginkan.

Roti yang telah dikeluarkan dari cetakan harus didinginkan sebelum pengemasan. Pendinginan roti yang telah dikeluarkan dari cetakan dilakukan berkisar 45 – 70 menit pada suhu ruang. Saat pendinginan roti diletakan pada rak kawat sehingga panas dapat keluar dari segala arah. Apabila ingin mengiris roti sebelum dikemas maka suhu roti sebaiknya kira-kira 32oC atau hampir sama dengan suhu ruang. Roti dapat juga di glaze (dioles) setelah matang.



Gambar 1-15 Mendinginkan Roti

15. Pengemasan.

Pengemasan roti dilakukan untuk mencegah tercemarnya roti dari mikroba ataupun kotoran yang tidak dikehendaki. Selain itu juga pengemasan dapat menghindari dari penguapan sehingga pengerasan kulit roti dapat dihindari. Perlu diketahui jangan mengemas roti yang masih panas ataupun hangat supaya tidak cepat berjamur. Proses pengemasan pada roti dapat dilakukan sesuai kondisi penjualan dan keinginan pelanggan, namun demikian jenis roti yang telah diiris perlu segera dikemas. Bahan kemasan untuk roti dapat berupa bahan dari plastik atau karton, dan bahan dari kertas

16. Penyimpanan.

Roti dapat disimpan baik pada suhu ruang (berkisar 5 hari) dan suhu dingin/refrigerator.

Modul 2 : Standard Resep

2.1 Toast Bread



TEKNIK PENGOLAHAN ROTI DAN KUE
TELKOM UNIVERSITY

TOAST BREAD

Hasil akhir : 2 Loyang Ø 25 cm

| NO. | NAMA BAHAN | TIMBANGAN/ TAKARAN | PERSIAPAN / KETERANGAN |
|-----|---------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 | Hard Flour | 800 gr. | 1 butir |
| 2 | Soft Flour | 200 gr | |
| 3 | Sugar | 75 gr. | |
| 4 | Yeast | 20 gr. | |
| 5 | Format | 10 gr. | |
| 6 | Bacom Protect | 5 gr. | |
| 7 | Egg | 60 gr. | |
| 8 | Ice water | 500 gr. | |
| 9 | Salt | 20 gr. | |
| 10 | Margarine | 50 gr. | |

Prosedur :

1. Aduk dengan kecepatan rendah tepung, ragi, gula, format, bacom dan telur.
2. Sambil di aduk naikan kecepatan dan masukan air sedikit demi sedikit.
3. Setelah semua adonan tercampur ($\frac{3}{4}$ kalis) masukan garam, raisin dan margarine.
4. Adukan semuanya sampai kalis.
5. Setelah kalis, fermentasikan adonan selama 15 menit.
6. Setelah adonan mengembang 2 kali lipat dari semula (proffing) timbang adonan.
7. Adonan di timbang 700 gram dan 75 gram sesuai dengan product yang akan di buat.
8. Kembudian bulatkan (rounding).

9. Fermentasikan kembali, setelah mengembang bentuk (molding) dan beri filling.
10. Masukkan adonan kedalam proffer box, setelah siap oles dengan susu evaporasi.
11. Bakar dengan pada suhu 200 °C selama 15 – 25 menit.
12. Setelah matang kemudian atasnya di glaze dengan susu evaporasi atau susu cair.
13. Hidangkan

2.2 Rich Yeast Dough (Soft Roll)



TEKNIK PENGOLAHAN ROTI DAN KUE
TELKOM UNIVERSITY

RICH YEAST DOUGH (Soft Roll)

Hasil akhir : 4 Loyang Ø 16 cm

| NO. | NAMA BAHAN | TIMBANGAN/ TAKARAN | PERSIAPAN / KETERANGAN |
|-----|------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 | Hard Flour | 1000 gr. | 3 butir |
| 2 | Sugar | 120 gr. | |
| 3 | Yeast | 20 gr. | |
| 4 | Format | 5 gr. | |
| 5 | Egg | 150 gr. | |
| 6 | Fresh Milk | 500 gr. | |
| 7 | Salt | 20 gr. | |
| 8 | Margarine | 200 gr. | |

Prosedur :

1. Campur dan aduk dengan kecepatan rendah tepung, ragi, gula, format, dan telur.
2. Sambil di aduk naikan kecepatan dan masukan susu cair sedikit demi sedikit.
3. Setelah semua adonan tercampur ($\frac{3}{4}$ kalis) masukan garam dan margarine.
4. Adukan semuanya sampai kalis.
5. Setelah kalis, fermentasikan adonan selama 15 menit.
6. Setelah adonan mengembang 2 kali lipat dari semula (proffing) timbang adonan.

7. Adonan di timbang 30 gram dan 50 gram sesuai dengan product yang akan di buat.
8. Kembudian bulatkan (rounding).
9. Fermentasikan kembali, setelah mengembang bentuk (molding) dan beri filling.
10. Masukkan adonan kedalam proffer box, setelah siap oles dengan susu evavorasi.
11. Bakar dengan pada suhu 200 °C selama 15 – 25 menit.
12. Setelah matang kemudian atasnya di glace dengan hot simple syrup atau susu cair.
13. Hidangkan.

2.3 Hard Roll (French Bread)



TEKNIK PENGOLAHAN ROTI DAN KUE
TELKOM UNIVERSITY

HARD ROLL (French Bread)

Hasil akhir : 4 Loaf @ 400 gram

| NO. | NAMA BAHAN | TIMBANGAN/ TAKARAN | PERSIAPAN |
|-----|---------------|-----------------------|-----------|
| 1. | Hard Flour | 1000 gr. | |
| 2. | Instant Yeast | 20 gr. | |
| 3. | Table Salt | 20 gr. | |
| 4. | Ice Water | 500 cc. | |

Prosedur :

1. Kocok dengan kecepatan sedang hard flour instant yeast, table salt sambil ditambahkan air secara perlahan aduk sampai kalis.
2. Setelah kalis angkat dan diamkan adonan dan di tutup lap basah (fermentasi).
3. Setelah mengembang tekan adonan dan timbang seberat 400 gram 2 adonan dan sisanya di timbang 100 gram.

4. Bulatkan adonan dan diamkan dan tutup kembali dengan lap basah (fermentasi).
5. Terakhir bentuk adonan sesuai prosedur dan masukan proffer box (fermentasi akhir).
6. Setelah mengembang oles dengan air dan Bakar dengan pada suhu 200 - 220 °C selama 20 sampai 25 menit.
7. Setelah matang kemudian atasnya di glace dengan susu evaporasi.

2.4 Raisin Roll



TEKNIK PENGOLAHAN ROTI DAN KUE
TELKOM UNIVERSITY

RAISIN ROLL

Hasil akhir : 40 Pcs@ 50 gram

| NO. | NAMA BAHAN | TIMBANGAN/ TAKARAN | PERSIAPAN / KETERANGAN |
|-----|-------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 | Hard Flour | 800 gr. | Baker Bonus 4 butir |
| 2 | Soft Flour | 200 gr. | |
| 3 | Sugar | 200 gr. | |
| 4 | Yeast | 20 gr. | |
| 5 | Format | 10 gr. | |
| 6 | Egg Yolks | 100 gr. | |
| 7 | Milk Powder | 50 gr. | |
| 8 | Ice Water | 500 gr. | |
| 9 | Salt | 20 gr. | |
| 10 | Margarine | 100 gr. | |
| 11 | Raisin | 250 gr. | |

Prosedur :

1. Campur dan aduk dengan kecepatan rendah tepung, ragi, gula, format, dan telur.

2. Sambil di aduk naikan kecepatan dan masukan air es sedikit demi sedikit.
3. Setelah semua adonan tercampur ($\frac{3}{4}$ kalis) masukan garam, raisin dan margarine.
4. Adukan semuanya sampai kalis.
5. Setelah kalis, fermentasikan adonan selama 15 menit.
6. Setelah adonan mengembang 2 kali lipat dari semula (proffing) timbang adonan.
7. Adonan di timbang dan 75 gram sesuai dengan product yang akan di buat.
8. Kembudian bulatkan (rounding).
9. Fermentasikan kembali, setelah mengembang bentuk (molding) dan beri filling.
10. Masukan adonan kedalam proffer box, setelah siap oles dengan susu evavorasi.
11. Bakar dengan pada suhu 200 °C selama 15 – 25 menit.
12. Setelah matang kemudian atasnya di glace dengan hot simple syrup atau susu cair.
13. Hidangkan

2.5 Italian Pizza



TEKNIK PENGOLAHAN ROTI DAN KUE
TELKOM UNIVERSITY

ITALIAN PIZZA

Hasil akhir : 12 Loaf @ 100 gram

| NO. | NAMA BAHAN | TIMBANGAN/ TAKARAN | PERSIAPAN |
|-----|---------------|-----------------------|-----------|
| 1 | Hard Flour | 1000 gr. | |
| 2 | Instant Yeast | 20 gr. | |
| 3 | Table Salt | 20 gr. | |
| 4 | Ice Water | 500 cc. | |
| 5 | Oil | 50 cc. | |

Prosedur :

1. Kocok dengan kecepatan sedang hard flour instant yeast, table salt, oil sambil ditambahkan air secara perlahan aduk sampai kalis.
2. Setelah kalis angkat dan diamkan adonan dan di tutup lap basah (fermentasi).
3. Setelah mengembang tekan adonan dan timbang seberat 100 gram.
4. Bulatkan adonan dan diamkan dan tutup kembali dengan lap basah (fermentasi).
5. Simpan adonan di dalam chiller dan sebelumnya diolesi minyak.
6. Terakhir bentuk adonan sesuai prosedur dan masukan proffer box (fermentasi akhir).
7. Setelah mengembang berilah topping dan Bakar dengan pada suhu 200 - 220 °C selama 20 sampai 25 menit.
8. Setelah matang kemudian atasnya di glace dengan susu evaporasi.

2.6 Hard Roll (French Bread)



TEKNIK PENGOLAHAN ROTI DAN KUE
TELKOM UNIVERSITY

HARD ROLL (French Bread)

Hasil akhir : 4 Loaf @ 400 gram

| NO. | NAMA BAHAN | TIMBANGAN/ TAKARAN | PERSIAPAN |
|-----|---------------|-----------------------|-----------|
| 1. | Hard Flour | 1000 gr. | |
| 2. | Instant Yeast | 20 gr. | |
| 3. | Sugar | 50 gr. | |
| 4. | Milk powder | 50 cc. | |
| 5. | Ice water | 500 cc. | |
| 6. | Butter | 200 gr. | |
| 7. | Salt | 20 gr. | |

Prosedur :

1. Kocok dengan kecepatan sedang hard flour instant yeast, sugar, milk powder, sambil ditambahkan air secara perlahan aduk sampai $\frac{3}{4}$ kalis.
2. Setelah $\frac{3}{4}$ kalis tambahkan butter dan garam aduk sampai kalis.
3. Setelah kalis angkat dan diamkan adonan dan di tutup lap basah (fermentasi).
4. Setelah mengembang tekan adonan dan timbang seberat 100 gram.
5. Bulatkan adonan dan diamkan dan tutup kembali dengan lap basah (fermentasi).
6. Terakhir bentuk adonan sesuai prosedur dan tambahkan topping dan masukan proffer box (fermentasi akhir).
7. Setelah mengembang oles dengan air dan Bakar dengan pada suhu 200 - 220 °C selama 20 sampai 25 menit.
8. Setelah matang kemudian atasnya di glaze dengan susu evaporasi.

2.7 Brioche



TEKNIK PENGOLAHAN ROTI DAN KUE
TELKOM UNIVERSITY

BRIOCHE

Hasil akhir : 50 Loyang Ø 5 gr

| NO. | NAMA BAHAN | TIMBANGAN/ TAKARAN | PERSIAPAN / KETERANGAN |
|-----|------------|-----------------------|---------------------------|
| 1 | Hard Flour | 1000 gr. | 5 butir |
| 2 | Sugar | 110 gr. | |
| 3 | Yeast | 20 gr. | |
| 4 | Format | 10 gr. | |
| 5 | Egg | 250 gr. | |
| 6 | Fresh Milk | 450 gr. | |
| 7 | Salt | 20 gr. | |
| 8 | Margarine | 50 gr. | |

Prosedur :

1. Campur dan aduk dengan kecepatan rendah tepung, ragi, gula, format, dan telur.
2. Sambil di aduk naikan kecepatan dan masukan susu cair sedikit demi sedikit.
3. Setelah semua adonan tercampur ($\frac{3}{4}$ kalis) masukan garam dan margarine.
4. Adukan semuanya sampai kalis.
5. Setelah kalis, fermentasikan adonan selama 15 menit.
6. Setelah adonan mengembang 2 kali lipat dari semula (proffing) timbang adonan.
7. Adonan di timbang 25 gram dan 5 gram sesuai dengan product yang akan di buat.
8. Kembudian bulatkan (rounding).
9. Fermentasikan kembali, setelah mengembang bentuk (molding) dan beri filling.

10. Masukkan adonan kedalam proffer box, setelah siap oles dengan susu evaporasi.
11. Bakar dengan pada suhu 200 °C selama 15 – 25 menit.
12. Setelah matang kemudian atasnya di glace dengan hot simple syrup atau susu cair.
13. Hidangkan.

| | KEGIATAN PERSIAPAN | Score | Kompetensi |
|-----|--|--------------|-------------------|
| 1. | Menggunakan seragam kerja lengkap dengan bersih dan rapi | | |
| 2. | Memilih bahan dasar dan bahan tambahan yang sesuai dengan dengan tepat | | |
| 3. | Menimbang bahan sesuai resep standar dengan tepat | | |
| 4. | Memilih Peralatan Pengolahan dengan tepat | | |
| | KEGIATAN PROSES PENGOLAHAN | | |
| 5. | Teknik memasak (Cooking Method) | | |
| 6. | cutting method | | |
| 7. | Time Management | | |
| | KEGIATAN PROSES PENGHIDANGAN | | |
| 8. | Memilih alat hidang dengan tepat (plating) | | |
| 9. | Pemilihan bahan untuk penyelesaian akhir dengan tepat (side dish) | | |
| 10. | Pemilihan teknik penyelesaian akhir sesuai dengan jenis produk aslinya | | |
| 11. | kerapihan penyelesaian akhir Produk | | |
| 12. | menggunakan hiasan/ornamen sesuai dengan jenis produk (garnishing) | | |
| | KEGIATAN PENYAJIAN DAN PENILAIAN PRODUK | | |
| 13. | Menghidangkan sesuai suhu dengan tepat | | |
| 14. | Rasa (taste) | | |
| 15. | Aroma (flavor) | | |

| | | | |
|--------|-------------------------------|--------|--|
| 16. | Teksture dan Penampilan Fisik | | |
| 17. | Warna | | |
| | | Jumlah | |
| 10 - 8 | : Excellent | | |
| 7 - 5 | : Good | | |
| 4 - 1 | : Bad | | |

Grade :

A = 8 - 10

Praktikan melakukan prosedur pengolahan dengan baik dan lancar tanpa melakukan kesalahan ketika melakukan persiapan maupun proses pengolahan dan melakukan proses penghidangan dengan baik, rapi dan bersih dan sesuai prosedur, untuk hasil produk menghidangkan dengan sesuai suhu yang tepat, dengan rasa yang enak dan sesuai karakteristik produk, aroma produk baik, wangi butter, dan tidak berbau amis, tekstur produk baik tidak ada adonan yang menggumpal, dan adonan tercampur dengan baik sehingga tekstur akhir memiliki remahan dengan gluten yang sempurna, warna produk coklat keemasan.

B = 7 - 5

Praktikan melakukan prosedur pengolahan dengan dikatakan cukup baik dan cukup lancar dengan sedikit kesalahan ketika melakukan persiapan maupun proses pengolahan dan melakukan proses penghidangan dengan cukup baik, rapi dan bersih dan sesuai prosedur, untuk hasil produk menghidangkan dengan sesuai suhu yang tepat, dengan rasa yang enak dan sesuai karakteristik produk, aroma produk cukup baik, wangi butter, dan tidak berbau amis, tekstur produk baik tidak ada adonan yang menggumpal, dan adonan tercampur dengan baik sehingga tekstur akhir memiliki remahan dengan gluten yang sempurna, warna produk coklat keemasan.

C = 4 - 1

Daftar Pustaka

Stokes, Jhon W.,1974., *How to Manage a Restaurant or Institutional Food Service*, 2nd edition, Penerbit : Jhon W. Stokes and Company, USA

Faridah, Anni., 2008., *Patiseri jilid 1,2,3*. Penerbit: Direktorat Pembinaan Sekolah Kejuruan, Jakarta

Pauli, Eugen., 1979., *Clasical Cooking the Modern Law*. Penerbit : CBI publishing, London

Gisslen, Wayne.,1993., *Professional Cokking*, Penerbit : The AHMA Educational School, Mchigan, USA

Willey, John and Sons. 1983. *Practice Cooking*. London

Bartono, Ruffino.,2006.,*Dasar – dasar Food Product*, Penerbit : Andi, Yogyakarta

Lundbreg, Cesarani., 1973., *understanding Cooking*, Penerbit : Edward Arnold Ltd. London

Suhardjito.,2006.,*Pastry Dalam Perhotelan*, Penerbit : Andi, Yogyakarta.

Gunawan, Y.,2010., *1001 Teknik Chocolate Decorating*, Penerbit; PT.Gramedia Pustaka Utama, Jakarta