



POLITEKNIK NSC SURABAYA

KONTRAK PERKULIAHAN

PASTY 2

1. Manfaat Mata Kuliah

Mata kuliah ini bertujuan agar mahasiswa menguasai konsep dasar produk pastry, mampu melakukan operasional dalam membuat produk patisserie hotel.

2. Deskripsi Mata Kuliah

Mata kuliah ini merupakan kelanjutan dari MK Pastry 1: membahas tentang produk patisserie dengan adonan batter, adonan bread, dessert, dan dekorasi cake

3. Standar Kompetensi (SK), Kompetensi Dasar (KD), dan Indikator

A. Standar Kompetensi

Mahasiswa mampu mengolah dan menyajikan produk patisserie dengan adonan batter, bread, dessert, dan dekorasi cake

B. Kompetensi Dasar dan Indikator

a. Mengolah produk patisserie dengan adonan batter

1. Mahasiswa dapat menjelaskan pengertian adonan batter
2. Mahasiswa dapat menjelaskan karakteristik dan kriteria hasil adonan batter
3. Mahasiswa dapat menjelaskan prosedur pembuatan adonan batter
4. Mahasiswa dapat mengidentifikasi klasifikasi adonan batter
5. Mahasiswa dapat membuat produk pastry dengan menggunakan adonan batter

b. Membuat produk pastry dengan adonan bread

1. Mahasiswa mampu menjelaskan pengertian adonan bread
2. Mahasiswa mampu menjelaskan karakteristik dan kriteria hasil adonan bread
3. Mahasiswa mampu menjelaskan prosedur pembuatan adonan bread
4. Mahasiswa mampu membuat produk pastry dengan menggunakan

c. Menyiapkan hidangan penutup (dessert)

1. Mahasiswa mampu menyebutkan definisi hidangan penutup
2. Mahasiswa mampu menjelaskan macam-macam hidangan penutup
3. Mahasiswa mampu mengklasifikasikan hidangan penutup
4. Mahasiswa mampu menjelaskan penyajian dan garnish hidangan penutup
5. Mahasiswa mampu menjelaskan porsi hidangan penutup
6. Mahasiswa mampu membuat produk cold dessert
7. Mahasiswa mampu membuat produk hot dessert

d. Membuat Dekorasi Cake

1. Mahasiswa mampu menjelaskan dekorasi cake
2. Mahasiswa mampu mengklasifikasikan jenis dekorasi cake
3. Membuat dekorasi dengan menggunakan butter cream

4. Membuat dekorasi dengan menggunakan fondant

4. Bahan Bacaan /Referensi

A. Wajib

Patiseri pengarang Dra. Astriati Winarni.

B. Pendukung

Model Roti Yang Mudah dan Cantik pengarang Fatmah Bahalwan.

5. Strategi Perkuliahan

Diskusi, ceramah, presentasi, penugasan,praktek.

6. Tugas – Tugas

Mandiri dan kelompok.

7. Evaluasi Kriteria Penilaian

Prestasi belajar mahasiswa akan dinilai sepanjang semester melalui komponen penilaian dengan bobot nilai sebagai berikut:

1. Kehadiran	10%
2. Tugas	10%
3. Keaktifan	10%
4. Praktik	10%
5. UTS	30%
6. UAS	30%

Berdasarkan skor yang telah diperoleh sepanjang semester, maka pemberian nilai mengacu pada standar untuk menggambarkan kemampuan akademik yang sesungguhnya, yaitu Penilaian Acuan Patokan (PAP) sebagaimana berikut:

Konversi Nilai		
Angka	Huruf	Bobot
80 – 100	A	4
65 – 79	B	3
55 – 64	C	2
45 – 54	D	1
0 – 44	E	0

8. Jadwal Perkuliahan

Pertemuan ke-	Kompetensi Dasar	Materi	Metode Pembelajaran	Jenis Evaluasi
1	Mengolah produk patisserie dengan adonan batter	1. Pengertian adonan batter. 2. Karakteristik dan kriteria hasil adonan batter 3. Prosedur pembuatan	Ceramah dan diskusi	1. Lembar penilaian (kognitif) 2. Lembar penilaian (afektif). 3. Lembar penilaian kehadiran (absensi)

		<p>adonan batter</p> <p>4. Mengidentifikasi klasifikasi adonan batter</p> <p>5. Membuat produk pastry dengan menggunakan adonan batter</p>		
2	Membuat produk pastry dengan adonan bread	<p>1. Pengertian adonan bread</p> <p>2. Karakteristik dan kriteria hasil adonan bread</p> <p>3. Prosedur pembuatan adonan bread</p> <p>4. Membuat produk pastry dengan menggunakan Adonan bread</p>	Ceramah dan diskusi	<p>1. Lembar penilaian (kognitif)</p> <p>2. Lembar penilaian (afektif).</p> <p>3. Lembar penilaian kehadiran (absensi).</p>
3	Batter	Membuat macam-macam produk pastry dengan adonan batter	Praktik	<p>1. Lembar penilaian (afektif).</p> <p>2. Lembar penilaian (psikomotor).</p> <p>3. Lembar penilaian kehadiran.</p>
4	Batter	Membuat macam-macam produk pastry dengan adonan batter	Praktik	<p>1. Lembar penilaian (afektif).</p> <p>2. Lembar penilaian (psikomotor).</p> <p>3. Lembar penilaian kehadiran.</p>
5	Bread	Membuat macam-macam produk pastry dengan adonan bread	Praktik	<p>1. Lembar penilaian (afektif).</p> <p>2. Lembar penilaian (psikomotor).</p> <p>3. Lembar penilaian kehadiran.</p>
6	Bread	Membuat macam-macam produk pastry dengan adonan bread	Praktik	<p>1. Lembar penilaian (afektif).</p> <p>2. Lembar penilaian (psikomotor).</p> <p>3. Lembar penilaian kehadiran.</p>
7	Bread	Membuat macam-macam produk pastry dengan adonan bread	Praktik	<p>1. Lembar penilaian (afektif).</p> <p>2. Lembar penilaian (psikomotor).</p> <p>3. Lembar penilaian kehadiran.</p>
<p>UJIAN TENGAH SEMESTER (UTS)</p> <p>PRAKTIK</p>				

8	Bread	Membuat macam-macam produk pastry dengan adonan bread	Praktik	1. Lembar penilaian (afektif). 2. Lembar penilaian (psikomotor). 3. Lembar penilaian kehadiran.
9	Menyiapkan hidangan penutup (dessert)	1. Definisi hidangan penutup 2. Macam-macam hidangan penutup 3. Penyajian dan garnish hidangan penutup 4. Porsi hidangan penutup 5. Membuat produk cold dessert 6. Membuat produk hot dessert	Ceramah dan diskusi	1. Lembar penilaian (afektif). 2. Lembar penilaian (psikomotor). 3. Lembar penilaian kehadiran.
10	Hot Dessert	Membuat macam-macam produk hot dessert	Praktik	1. Lembar penilaian (afektif). 2. Lembar penilaian (psikomotor). 3. Lembar penilaian kehadiran.
11	Cold Dessert	Membuat macam-macam produk cold dessert	Praktik	1. Lembar penilaian (afektif). 2. Lembar penilaian (psikomotor). 3. Lembar penilaian kehadiran
12	Membuat dekorasi cake	1. Pengertian tentang dekorasi cake 2. Mengkategorikan jenis dekorasi cake 3. Dekorasi dengan menggunakan butter cream 4. Dekorasi dengan menggunakan fondant	Ceramah & Diskusi	1. Lembar penilaian (afektif). 2. Lembar penilaian (psikomotor). 3. Lembar penilaian kehadiran.
10	Butter Cream	Membuat dekorasi	Praktik	1. Lembar penilaian (afektif).

		dengan butter cream		2. Lembar penilaian (psikomotor). 3. Lembar penilaian kehadiran.
14	Fondant	Membuat dekorasi dengan fondant	Praktik	1. Lembar penilaian (afektif). 2. Lembar penilaian (psikomotor). 3. Lembar penilaian kehadiran.
UJIAN AKHIR SEMESTER (UAS) PRAKTIK				

Menyetujui,
Ketua Kelas

Surabaya, 6 Januari 2018
Dosen Pengampu,

NIM.

Kristian Triatmaja Raharja, S.Pd., M.Kes
b