



BAB IV

Membuat Produk Pastry Dengan Adonan Batter

Pertemuan Ke 4 & 5

Tujuan : Melalui topik pembahasan ini anda dapat mempelajari

1. Definisi adonan batter
2. Jenis Adonan Batter
3. Prosedu dan kriteria hasil adonan batter
4. Membuat produk pastry dengan menggunakan adonan batter

Hasil Belajar : Setelah mempelajari topik ini, anda diharapkan dapat membuat produk pastry dengan adonan batter

1. Definisi Adonan Batter

Adonan batter atau disebut juga adonan cair, yang terdiri dari flour, eggs, liquids (water atau milk) dan bahan tambahan lain. Memiliki tekstur yang encer sehingga pada tahap proses pengolahan seringkali dicetak atau diaplikasikan sebagai adonan yang melapisi bahan lain (coating).

2. Jenis Adonan Batter

a. Thin Batter

Thin batter adalah adonan yang dibuat dari flour dan liquid dengan perbandingan 1:2. Contoh produk dari adonan ini adalah kulit lumpia, rissoles, crepes, dadar gulung dsb.



Gambar 1. Produk Adonan Thick Batter

b. Thick Batter

Thick batter adalah adonan yang dibuat dari flour dan liquid dengan perbandingan 1:1. Jadi adonan thick batter lebih kental dibandingkan dengan adonan thin batter. Adonan ini seringkali digunakan sebagai coating (pelapis



bahan lain), walaupun tidak selalu. Contoh produk dari adonan ini adalah banana fritter, apple fritter, pineapple fritter, pancake, waffle dsb.



Gambar 2. Produk Adonan Thin Batter

3. Prosedur dan Kriteria Hasil Adonan Batter

Tidak ada prosedur khusus untuk pembuatan adonan batter, hanya saja pastikan bahwa saat mencampur flour dan liquid, tidak terjadi butiran karena teknik yang salah. Saat mencampur flour dan liquid, masukkan liquid secara bertahap (sedikit-sedikit) sambil diaduk rata, dengan metode seperti itu akan menghasilkan adonan yang rata dan lembut.

4. Membuat Produk Pastry dengan Menggunakan Adonan Batter



Aktifitas 1 : Praktikum Adonan Thin Batter

RECIPE

Name : Lumpia Semarang	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
Kulit lumpia				
1	Flour	200	gr	
2	Rice flour	100	gr	
3	Egg white	100	gr	
4	Salt	½	tsp	
5	Water	400	ml	
Isian				
1	Garlic	10	gr	cincang halus cincang kasar cincang kasar sangrai kemudian haluskan potong korek api kocok lepas
2	Chicken fillet	100	gr	
3	Shrimp	50	gr	
4	Dried Shrimp	10	gr	
5	Bamboo sprout (rebung)	200	gr	
6	Egg	100	gr	
7	Sweet soya sauce	1	tbsp	
8	Granulate sugar	½	tbsp	
9	Pepper	½	tbsp	
10	Salt	½	tbsp	
11	Oil vegetable	2	tbsp	
Saus lumpia				
1	Water	200	ml	cincang halus dilarutkan dengan 2 sdm air
2	Gula merah/palm sugar	50	gr	
3	Salt	5	gr	
4	Pepper	5	gr	
5	Garlic	10	gr	
6	Corn starch	10	gr	

Method of cooking :

Kulit lumpia

1. Campur tepung terigu dan tepung beras
2. Masukkan air secara bertahap sambil diaduk rata, sampai air habis
3. Tambahkan putih telur, dan garam aduk rata
4. Panaskan satu sendok sayur adonan kedalam pan bentuk bundar
5. Tiriskan
6. Ulangi sampai adonan habis



Isi lumpia

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum.
2. Masukkan kocokan telur dan di orak-arik, masukkan ebi, irisan daging ayam udang, aduk rata.
3. Masukkan irisan rebung, bumbu dengan garam, gula, lada bubuk, kecap manis, aduk rata, masak hingga air habis. Sisihkan biarkan dingin suhu ruang.

Saus Lumpia :

1. Panaskan minyak, tumis bawang putih hingga harum
2. Masukkan air, gula jawa, lada, garam, masak hingga mendidih
3. Kentalkan dengan larutan maizena



RECIPE

Name : Chicken Ragout Rissoles	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
Kulit				
1	Cake Flour	100	gr	kocok lepas
2	Salt	6	gr	
3	Egg	50	gr	
4	Milk	100	ml	
5	Water	150	ml	
Bahan Isi ragout				
1	Margarine	1	tbsp	cincang halus cincang halus cincang kasar potong kotak kecil potong kotak kecil cincang kasar
2	Cake flour	150	gr	
3	Shallot (bawang merah)	15	gr	
4	Garlic	10	gr	
5	Chicken fillet	150	gr	
6	Carrot	100	gr	
7	Potato	100	gr	
8	Fresh milk	150	ml	
9	Pepper powder	5	gr	
10	Nutmeg powder	5	gr	
11	Salt	10	gr	
12	Celery (seledri)	10	gr	
Bahan Coating				
1	Egg	60	gr	kocok lepas
2	Bread crumb	150 gr		

Method of cooking :

1. Buat bahan kulitnya terlebih dahulu
 - a. Campur tepung dan garam, masukkan telur
 - b. Sambil diaduk masukkan cairan sedikit demi sedikit
 - c. Aduk sampai rata dan lembut
 - d. Panaskan satu sendok sayur adonan kedalam pan bentuk bundar
 - e. Tiriskan
 - f. Ulangi sampai adonan habis
2. Buat bahan isian Ragout
 - a. Lelehkan margarin, tumis bawang merah dan putih
 - b. Masukkan tepung, masak sampai bebulir
 - c. Masukkan cairan, tambahkan ayam, wortel, dan kentang
 - d. Bumbui, aduk rata
 - e. Angkat dan dinginkan
3. Membuat Rissoles
 - a. Isikan ragout kedalam kulit rissoles



- b. Coating dengan telur dan panir
- c. Goreng hingga kuning kecoklatan



RECIPE

Name : Mayo Rissoles	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
	Kulit			
1	Cake flour	100	gr	kocok lepas
2	Salt	6	gr	
3	Egg	50	gr	
4	Milk	100	ml	
5	Water	150	ml	
	Bahan Mayonaise			
1	Soybean oil	150	ml	
2	Egg Yolk	60	ml	
3	Mustard	1	tsp	
4	Vinegar	1	tbsp	
5	Salt	1	tsp	
6	Sugar	1	tbsp	
	Bahan isi			
1	Boiled egg	1	butir	potong jadi 6 potong 2 bagian
2	Sosis Mayonaise	6		

Method of cooking :

1. Buat bahan kulitnya terlebih dahulu
 - a. Campur tepung dan garam, masukkan telur
 - b. Sambil diaduk masukkan cairan sedikit demi sedikit
 - c. Aduk sampai rata dan lembut
 - d. Panaskan diatas pan dengan tipis
2. Buat saus mayonaise
 - a. Campur mustard, egg yolk, garam, gula aduk
 - b. Perlahan masukkan minyak, sampai terjadi emulsi
 - c. Masukkan cuka, dan sedikit air hangat
3. Membuat Rissoles
 - a. Tata sosis, telur, dan olesi mayonaise, lalu bungkus
 - b. Coating dengan telur dan panir
 - c. Goreng hingga kuning kecoklatan



RECIPE

Name : Crêpes Suzette	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
Kulit				
1	All purpose flour	500	gr	melted
2	Sugar	60	gr	
3	Salt	15	gr	
4	Eggs	375	gr	
5	Milk	1000	gr	
6	Butter	150	gr	
Bahan Saus				
1	Sugar	85	gr	Orange zest
2	Orange	1		
3	Lemon	1		
4	Butter	60	gr	
5	Cognac	60	ml	

Method of cooking :

- Masukkan tepung, gula, dan garam dalam mixing bowl
- Masukkan telur dan susu secara bertahap, sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga rata
- Tambahkan butter aduk rata, untuk hasil yang maksimal istirahatkan 2 jam sebelum dipanaskan.
- Panaskan frying pan (uk 15-18 cm) olesi secara merata dengan butter
- Porsikan dengan leadle (45-65 ml), masak hingga sisi bawah golden brown pada frying pan.
- Balik crepe, sisi satunya tidak terlalu brown
- Angkat, ulangi hingga adonan habis

Saus

- Panasakan gula pada sauce pan, hingga menjadi karamel
- Masukkan butter, perasan orange dan lemon, dan orange zest
- Tambahkan cognac aduk rata
- Angkat sajian bersama crepe



Aktifitas 2 : Praktikum Adonan Thick Batter

RECIPE

Name : Pancake with strawberry sauce	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
Pancake				
1	Cake Flour	225	gr	
2	Sugar	30	gr	
3	Baking Powder	15	gr	
4	Salt	2.5	gr	
5	Egg	100	gr	
6	Milk	450	gr	
7	Cooking oil	55	gr	
Strawberry Sauce				
1	Strawberry	50	gr	
2	Sugar	100	gr	
3	Vanila powder	5	gr	

Method of cooking :

Pancake

1. Ayak dan campur semua bahan kering
2. Campur semua liquid; telur, susu, dan minyak
3. Masukkan bahan liquid kedalam bahan kering
4. Aduk hingga bahan tercampur rata dan lembut.
5. Terakhir tambahkan baking powder
6. Dengan menggunakan leadle, porsikan adonan
7. Masak di atas pan yang telah dioles dengan butter
8. Masak hingga permukaan adonan terdapat gelembung, dan bagian bawah menjadi golden brown
9. Balik dan masak sisi yang lainnya
10. Sajikan hangat, dengan pendamping butter, maple syrup, fruits syrup, jams, atau fresh berries.

Strawberry Sauce

1. Potong strawberry menjadi 4 bagian
2. Campur dengan gula
3. Masak di atas pan sampai strawberri layu dan gula menjadi



RECIPE

Name : Pancake with chocolate sauce	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
Pancake				
1	All purpose flour	225	gr	
2	Sugar	30	gr	
3	Baking Powder	15	gr	
4	Salt	2.5	gr	
5	Egg	100	gr	
6	Milk	450	gr	
7	Cooking oil	55	gr	
8	Chocolate powder	1	tbsp	
Chocolate Sauce				
1	Sugar	100	gr	
2	Chocolate blok	110	gr	
3	Milk	80	ml	
4	Butter	1	tbsp	
5	Salt	4	gr	

Method of cooking :

Pancake

1. Ayak dan campur semua bahan kering
2. Campur semua liquid; telur, susu, dan minyak
3. Masukkan bahan liquid kedalam bahan kering
4. Aduk hingga bahan tercampur rata dan lembut.
5. Terakhir tambahkan baking powder
6. Dengan menggunakan leadle, porsikan adonan
7. Masak di atas pan yang telah dioles dengan butter
8. Masak hingga permukaan adonan terdapat gelembung, dan bagianbawah menjadi golden brown
9. Balik dan masak sisi yang lainnya
10. Sajikan panas, dengan pendamping butter, maple syrup, fruits syrup, jams, atau fresh berries.

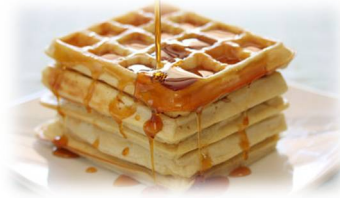
Chocolate Sauce

1. panaskan susu, coklat, gula hingga meleleh
2. tambahkan butter dan garam
3. angkat dinginkan



RECIPE

Name : Waffles	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
1	All purpose flour	225	gr	melted
2	Baking Powder	15	gr	
3	Salt	2	gr	
4	Egg yolks	55	gr	
5	Milk	340	gr	
6	Butter	112	gr	
7	Egg Whites	85	gr	
8	Sugar	30	gr	

Method of cooking :

1. Ayak dan campur semua bahan kering
2. Campur semua liquid; susu, kuning telur, dan butter
3. Masukkan bahan liquid kedalam bahan kering
4. Aduk hingga bahan tercampur rata dan lembut.
5. Kocok putih telur hingga lembut, tambahkan gula, aduk hingga menjadi meringue
6. Masukkan dalam adonan, aduk balik hingga tercampur rata
7. Terakhir tambahkan baking powder
8. Masukkan dalam cetakan waffle, masak hingga golden brown.
9. Sajikan dengan confectioners' sugar, syrup, jam, atau fresh fruit



Name : Fruit Fitter Batter	Date :
Portion :	Total cost:
Size :	Cost/ pax :
Special Quest :	



No	Ingredient	Quantity	Unit	Preparation
1	All purpose flour	250	gr	kocok
2	Sugar	15	gr	
3	Salt	4	gr	
4	Baking Powder	4	gr	
5	Eggs	125	gr	
6	Milk	225	gr	
7	Oil	15	gr	
8	Vanila extract	2	gr	
1.	Apple			Campur icing sugar dengan bubuk kayu manis dengan rasio perbandingan 4 :1.
2	Pineapple			
3	Cinammon sugar			

Method of cooking :

1. Campur semua bahan kering
2. Campur semua bahan liquid
3. Masukkan bahan liquid secara perlahan, aduk rata sampai semua bahan tercampu rata
4. Istirahatkan sebentar didalam refrigerator
5. Kulit buah, slice buah dan bentuk ring
6. Tempatkan buah dalam wadah, marinate dengan gula, istirahatkan sebentar dalam refrigerator
7. Keluarkan buah, tiriskan airnya
8. Tenggelamkan buah dalam adonan, goreng hingga warnanya golden brown
9. Sajikan dengan taburan cinammon powder



RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

- Capaian Pembelajaran** : Mahasiswa memahami konsep dan teori ilmu pastry, serta mampu mendemonstrasikan prosedur pembuatan kue (pastry) dengan kreatif dan inovatif sesuai dengan standart dapur pastry hotel
- Kemampuan Akhir yang direncanakan** : Membuat produk pastry dengan adonan batter
- Alokasi Waktu** : **2 X 150 menit (2 Pertemuan)**
- Pertemuan ke** : **4 & 5**
- Indikator** :
5.1 Menjelaskan pengertian adonan batter
5.2 Menjelaskan karakteristik dan kriteria hasil adonan batter
5.3 Menjelaskan prosedur pembuatan adonan batter
5.4 Mengidentifikasi klasifikasi adonan batter
5.5 Membuat produk pastry dengan menggunakan adonan batter
- Materi Pokok** :
- Adonan batter
- Alat dan bahan dalam pembuatan adonan batter
- Prosedur pembuatan adonan batter
- Beberapa resep produk pastry dengan menggunakan adonan batter
- Langkah Kegiatan** :

Langkah Pembelajaran	Metode	Waktu	Sumber/Media/Alat
Pertemuan ke 4 Kegiatan Pendahuluan 1. Dosen membuka perkuliahan dengan menanyakan kepada mahasiswa tentang produk pastry (adonan batter) yang pernah ditemui di pasaran maupun dihotel, dan meminta untuk menceritakannya 2. Dosen menjelaskan Tujuan Pembelajaran dan Materi Pokok yang akan dipelajari hari ini	Tanya – Jawab Ceramah	15'	Hasil pengalaman lapangan mahasiswa, Slide power point



<p>Kegiatan Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menjelaskan materi tentang bahan, alat, dan produk pastry adonan batter 2. Dosen memberikan beberapa studi kasus dan meminta mahasiswa untuk memberikan pendapat 3. Dosen memberikan kesempatan untuk mahasiswa yang lain menanggapi atas pendapat dari temannya 4. Dosen memberikan kesempatan mahasiswa untuk bertanya, dan dosen memberikan penjelasan 	<p>Ceramah, diskusi, tanya jawab</p>	<p>100'</p>	<p>Slide power point</p>
<p>Kegiatan Penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi kesimpulan 2. Dosen melakukan evaluasi dengan kuis (10 soal) 	<p>Tanya jawab, Evaluasi (tes objektif)</p>	<p>35'</p>	<p>Slide power point, Naskah kuis</p>

Langkah Pembelajaran	Metode	Waktu	Sumber/Media/Alat
<p>Pertemuan ke 5</p> <p>Kegiatan Pendahuluan</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen membuka perkuliahan dengan bertanya materi perkuliahan minggu sebelumnya 2. Dosen menjelaskan Tujuan Pembelajaran dan Materi Pokok yang akan dipelajari hari ini 	<p>Tanya – Jawab Ceramah</p>	<p>15'</p>	<p>Hasil pengalaman lapangan mahasiswa, Slide power point</p>
<p>Kegiatan Inti</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen mendemonstrasikan membuat adonan batter 2. Mahasiswa mempraktikkan untuk membuat produk pastry adonan batter, dengan arahan dan bimbingan dosen 3. Mahasiswa mempresentasikan produk pastry yang dihasilkan, mahasiswa yang lain boleh bertanya dan memberikan pendapat 4. Dosen menguatkan dengan memberikan penjelasan 	<p>Ceramah, demonstrasi, praktikum</p>	<p>100'</p>	<p>Slide power point, Prosedur kerja</p>
<p>Kegiatan Penutup</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Dosen menilai produk dengan rubrik praktikum 2. Dosen memberikan penjelasan singkat sekaligus memberi 	<p>Tanya jawab, Diskusi</p>	<p>35'</p>	<p>Slide power point, Naskah kuis</p>



kesimpulan			
------------	--	--	--

Surabaya, 17 Desember 2015

Dosen Pengampu Matakuliah

Kristian Triatmaja Raharja