



**UNIVERSITAS NUSA MANDIRI**  
**FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS**  
**PROGRAM STUDI PERHOTELAN**

**Kode Dokumen**  
**AK/MKK/RPS-**  
**054**

**RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER**

MATA KULIAH (MK)	KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Oprasional Patisserie II	054	Mata Kuliah Keilmuan	T=0	P=4	4	11 Dec 2022
<b>OTORISASI</b>	<b>Pengembang RPS</b>		<b>Koordinator RMK</b>		<b>Ketua PRODI</b>	
	 <b>Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, MM</b>		 <b>Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, MM</b>		 <b>Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, MM</b>	
<b>Capaian Pembelajaran (CP)</b>	<b>CPL-PRODI yang dibebankan pada MK</b>					
	CPL1	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri; (S9)				
	CPL2	Mengidentifikasi produk dan layanan food production (P5)				
	CPL3	Melakukan perencanaan, pengelolaan dan penghidangan pattiserie (KK10)				
	CPL4	mampu memecahkan masalah pekerjaan dengan sifat dan konteks yang sesuai dengan bidang keahlian perapannya didasarkan pada pemikiran logis, inovatif, dan bertanggung jawab atas hasilnya secara mandiri; (KU3)				
	CPL5	mampu melakukan proses evaluasi diri terhadap kelompok kerja yang berada di bawah tanggung jawabnya, dan mengelola pengembangan kompetensi kerja secara mandiri; (KU7)				
	<b>Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)</b>					
	CPMK1	Mahasiswa mampu memberikan pelayanan prima dan bekerja sesuai dengan standar operasional prosedur serta dapat bekerjasama, berkomunikasi dan berinovasi terhadap pekerjaannya(CPL1,)				
	CPMK2	Mahasiswa mampu menyediakan dan menyajikan berbagai masakan baik oriental maupun continental dengan memperhatikan kebersihan makanan, lingkungan dan keselamatan kerja serta mampu bertanggungjawab atas hasil pekerjaannya(CPL1,CPL2)				
	CPMK3	Mahasiswa mampu menyimpan dan bertanggungjawab atas bahan makanan dan produk makanan sesuai dengan standar penyimpanan yang baik (CPL1,CPL2,CPL3,CPL4)				



	CPMK 2	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
	CPMK 3	✓														
	CPMK 4	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	
<b>Deskripsi Singkat MK</b>	Mata kuliah operasional patisserie II yaitu pembelajaran praktikum. Pada pertemuan pertama mereview materi kepada mahasiswa pertemuan selanjutnya adalah praktikum di laboratorium kitchen. Materi Operasional Patisserie II ini mahasiswa mempelajari berbagai jenis produk pastry and bakery baik produk yang oriental maupun continental. Mahasiswa diharapkan dapat membedakan antara produk oriental dan mana produk continental. Mahasiswa juga mempelajari produk <i>pastry and bakery</i> baik sebagai <i>Appatizer</i> , dessert maupun <i>coffee break</i> .															
<b>Bahan Kajian: Materi Pembelajaran</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Metode pembuatan pastry &amp; bakery</li> <li>2. Membuat dan menyediakan menu <i>cold dessert</i></li> <li>3. produk <i>patisserie coux</i>/ kue sus sebagai menu <i>dessert</i> maupun <i>coffee break</i></li> <li>4. Menyediakan produk <i>patisserie Éclair</i></li> <li>5. Menyediakan produk <i>patisserie Pizza</i></li> <li>6. Menyediakan produk <i>patisserie Croissant</i></li> <li>7. mampu membuat dan menyediakan produk patisserie Danish pastry</li> <li>8. UTS</li> <li>9. Membuat dan menyediakan produk patisserie Burger</li> <li>10. Membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Sweet Roll</i></li> <li>11. Menyediakan produk <i>patisserie Chocolat Custrad Muffin</i></li> <li>12. Membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Doughnut Jam</i></li> <li>13. membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Macaroni Schotel</i></li> <li>14. membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Matcha Roll Cake</i></li> <li>15. membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Banana Apple Cake</i></li> <li>16. UAS</li> </ol>															
<b>Pustaka</b>	<b>Utama :</b>															
	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. YB. Suhardjito, BA. 2005. Pastry dalam Perhotelan. Andi Offset. Yogyakarta</li> <li>2. Edith Auinger, Erich Breiteneder, dkk. 1999. Pengolahan Kue dan Roti. Percetakan Buku Sekolah Trauner. Austria</li> <li>3. Adjab Subagjo. 2007. Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta</li> </ol>															

		<p>4. Fanny Noviany Lamadlauw dan Abd. Rahman Arif. 2004. Pastry&amp;Bakery Production. Graha Ilmu. Yogyakarta</p> <p>5. Joyce Aswan. 2016. Resep Kue Kecil Manis&amp; Gurih. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta</p> <p>6. Hadi Tuwendi. 2015. Roti Favorit. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta</p> <p>7. Nink Tyana. 2011. Kitab kue dan minuman lengkap. Diva Press. Yogyakarta</p> <p>8. Henny Krissetiana Hendrasty. 2013. Bahan produk bakery. Graha Ilmu. Yogyakarta</p> <p>9. Eny Rahmaningsih. 2001. Aneka Resep Membuat Kue dan Masakan Sehari- hari. PT. Rineka Cipta. Jakarta</p> <p>10. Tintin Reyner. 2018. Simple &amp; Moist Cake.PT Kawan Pustaka. Jakarta</p> <p>11. Yuliana Bisri. 2015. Batik Roll Cake. Kriya Pustaka, Grup Puspa Swara. Jakarta</p>					
		<b>Pendukung :</b>					
<b>Dosen Pengampu</b>							
<b>Matakuliah syarat</b>							
Mg Ke-	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)	Penilaian		Bantuk Pembelajaran, Metode Pembelajaran, Penugasan Mahasiswa, [ Estimasi Waktu]		Materi Pembelajaran [ Pustaka ]	Bobot Penilaian (%)
		Indikator	Kriteria & Teknik	Luring (offline)	Daring (online)		
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)	(8)
1	<p>a. Mahasiswa mampu memahami dan mengerti tentang kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja</p> <p>b. Mahasiswa dapat memahami berbagai macam metode pembuatan pastry &amp; bakery</p> <p>c. Mahasiswa memahami tentang konsep dasar</p>	<p>1. Ketepatan waktu dalam menyelesaikan tugas</p> <p>2. Kesesuaian perintah tugas</p> <p>3. Kualitas hasil tugas yang diberikan</p>	<p>Kriteria: Struktural</p> <p>Prosedur</p> <p>Bentuk: Penugasan</p>	<p>TM: 4x50</p> <p>Menit TT: 4x60</p> <p>Menit BM: 4x60</p> <p>Menit</p>	<p><a href="http://elearning.nusamandiri.ac.id/">http://elearning.nusamandiri.ac.id/</a></p>	<p>a) Kesehatan, Keselamatan, Keamanan Kerja</p> <p>Ruang lingkup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja</li> </ul> <p>b) Metode pembuatan pastry &amp; bakery</p> <p>Ruang lingkup:</p>	10%

	<p>patisserie mulai dari kandungan yang terdapat dalam bahan pembuatan kue dan roti, pengukuran bahan, sampai dengan proses pembuatan pastry &amp; bakery</p> <p>d. Mahasiswa mengenal dan memahami berbagai macam adonan dasar dalam pembuatan pastry &amp; bakery</p> <p>e. Mahasiswa mampu menjaga dan memperhatikan Hygiene dan Sanitasi</p>					<ul style="list-style-type: none"> <li>- Jenis-jenis teknik pengolahan Roti:</li> <li>1. Straight Dough (10 Step Making Bread)</li> <li>2. No Time Dough</li> <li>3. Sponge &amp; Dough</li> <li>4. Ferment &amp; Dough</li>   <li>c) Konsep dasar patiseri</li> <li>Ruang lingkup: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Kandungan bahan pembuat pastry &amp; bakery</li> <li>- Pengukuran bahan</li> <li>- Proses pembuatan</li> </ul> </li>   <li>d) Pengetahuan macam- macam adonan dasar roti dan kue</li> <li>Ruang lingkup: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Adonan Solid</li> <li>- Adonan liquid</li> </ul> </li> <li>e) Hygiene dan Sanitasi</li> <li>Ruang lingkup: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Personal</li> </ul> </li> </ul>	
--	--	--	--	--	--	--	--

						<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peralatan</li> <li>- Area kerja</li> <li>- Bahan makanan</li> <li>- Produk makanan</li> </ul>	
2	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie pie pastry</i> sebagai menu <i>dessert</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kekompakan masing – masing kelompok</li> <li>2. Kesesuaian hasil produk</li> <li>3. Kualitas hasil produk</li> <li>4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi</li> <li>5. Ketepatan menjawab pertanyaan</li> </ol>	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	<a href="http://elearning.nusamandiri.ac.id/">http://elearning.nusamandiri.ac.id/</a>	<i>Fruit Tarlet</i> Ruang lingkup <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat adonan <i>Solid</i></li> <li>- Produk <i>patisserie Pie</i></li> <li>- <i>Cooking method</i></li> <li>- Kreativitas mendisplay produk</li> </ul> Membuat dan menyediakan <i>menu cold dessert</i>	10%

3	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie coux/ kue sus</i> sebagai menu <i>dessert</i> maupun <i>coffee break</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ketepatan waktu pengumpulan tugas</li> <li>2. Kesesuaian perintah tugas</li> </ol>	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	<a href="http://elearning.nu.samandiri.ac.id/">http://elearning.nu samandiri.ac.id/</a>	<i>Coux/ Kue Sus</i> Ruang lingkup Membuat adonan <i>Solid</i> Produk <i>patisserie</i> <i>Coux/ Kue sus</i> <i>Cooking methode</i> Kratifitas mendisplay produk Membuat dan menyediakan <i>menu</i> <i>cold dessert</i> mau pun <i>coffee break</i> Ketepatan dalam mendisplay produk	5%
4	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Éclair</i> sebagai <i>Snack</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kekompakan masing – masing kelompok</li> <li>2. Kesesuaian hasil produk</li> <li>3. Kualitas hasil produk</li> <li>4. Kelengkapan dalam</li> </ol>	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	<a href="http://elearning.nu.samandiri.ac.id/">http://elearning.nu samandiri.ac.id/</a>	<i>Éclair</i> Ruang lingkup - Membuat adonan <i>Solid</i> - Produk <i>patisserie Éclair</i> - <i>Cooking method</i> - Kratifitas mendisplay produk - Membuat dan menyediakan <i>Snack</i> Ketepatan dalam mendisplay produk	5%

		<p>melakukan presentasi</p> <p>5. Ketepatan menjawab pertanyaan</p> <p>Teknik: Bentuk:</p> <p>1. Penilaian produk yang dihasilkan</p> <p>Presentasi produk yang dibuat</p>					
5	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Pizza</i>	1. Kekompakan masing – masing kelompok	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	<a href="http://elearning.nusamandiri.ac.id/">http://elearning.nusamandiri.ac.id/</a>	<p>Pizza</p> <p>Ruang lingkup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat adonan <i>Solid</i></li> <li>- Membuat adonan dengan tehnik peragian</li> <li>- <i>Cooking method</i></li> </ul>	5%

		<p>2. Kesesuaian hasil produk</p> <p>3. Kualitas hasil produk</p> <p>4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi</p> <p>Ketepatan menjawab pertanyaan</p>				Tehnik pembakaran ( <i>oven</i> )	
6	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Croissant</i>	<p>1. Kekompakan masing – masing kelompok</p> <p>2. Kesesuaian hasil produk</p> <p>3. Kualitas hasil produk</p> <p>4. Kelengkapan</p>	<p>Kriteria: Struktural</p> <p>Prosedur</p> <p>Bentuk: Penugasan</p>	<p>TM: 4x50</p> <p>Menit TT: 4x60</p> <p>Menit BM: 4x60</p> <p>Menit</p>	<a href="http://elearning.nusamandiri.ac.id/">http://elearning.nusamandiri.ac.id/</a>	<p><i>Croissant</i></p> <p>Ruang lingkup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat adonan Solid</li> <li>- Membuat adonan dengan tehnik peragian dan <i>lamination</i></li> <li>- <i>Cooking method</i></li> </ul> <p>Tehnik pembakaran (<i>oven</i>)</p>	5%

		dalam melakukan presentasi Ketepatan menjawab pertanyaan					
7	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Danish pastry</i>	1. Kekompakan masing – masing kelompok 2. Kesesuaian hasil produk 3. Kualitas hasil produk 4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi Ketepatan menjawab pertanyaan	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit	<a href="http://elearning.nusamandiri.ac.id/">http://elearning.nusamandiri.ac.id/</a>	<i>Danish Pastry</i> Ruang lingkup: - Membuat adonan <i>Solid</i> - Membuat adonan dengan teknik peragian dan lamination - <i>Cooking method</i> Teknik pembakaran ( <i>oven</i> )	10%
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengah Semester						

9	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Burger</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kekompakan masing – masing kelompok</li> <li>2. Kesesuaian hasil produk</li> <li>3. Kualitas hasil produk</li> <li>4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi</li> </ol> Ketepatan menjawab pertanyaan	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		<i>Burger</i> Ruang lingkup: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat adonan <i>Solid</i></li> <li>- Membuat adonan dengan tehnik peragian</li> <li>- <i>Cooking method</i></li> </ul> Tehnik pembakaran ( <i>oven</i> )	<b>10%</b>
10	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Sweet Roll</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kekompakan masing – masing kelompok</li> <li>2. Kesesuaian hasil produk</li> </ol>	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		<i>Sweet Roll</i> Ruang lingkup: <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat adonan <i>Solid</i></li> <li>- Membuat adonan dengan tehnik peragian</li> <li>- <i>Cooking method</i></li> </ul> Tehnik pembakaran ( <i>oven</i> )	<b>10%</b>

		<p>3. Kualitas hasil produk</p> <p>4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi</p> <p>Ketepatan menjawab pertanyaan</p>					
<b>11</b>	<p>Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Chocolat Custrad Muffin</i></p>	<p>1. Kekompakan masing – masing kelompok</p> <p>2. Kesesuaian hasil produk</p> <p>3. Kualitas hasil produk</p> <p>4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi</p>	<p>Kriteria: Struktural</p> <p>Prosedur</p> <p>Bentuk: Penugasan</p>	<p>TM: 4x50</p> <p>Menit TT: 4x60</p> <p>Menit BM: 4x60</p> <p>Menit</p>		<p><i>Chocolat Custrad Muffin</i></p> <p>Ruang lingkup:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Membuat adonan <i>Liquid</i></li> <li>- <i>Cooking method</i></li> </ul> <p>Tehnik pembakaran (<i>oven</i>)</p>	<b>5%</b>

		Ketepatan menjawab pertanyaan					
<b>12</b>	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Doughnut Jam</i>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kekompakan masing – masing kelompok</li> <li>2. Kesesuaian hasil produk</li> <li>3. Kualitas hasil produk</li> <li>4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi</li> </ol> Ketepatan menjawab pertanyaan	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		<i>Doughnut Jam</i> Ruang lingkup: - Membuat adonan <i>Solid</i> - <i>Cooking method</i> Adonan dengan teknik peragian	<b>5%</b>
<b>13</b>	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Kekompakan masing – masing</li> </ol>	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Macaroni Schotel Ruang lingkup: - Membuat produk dari pasta	<b>5%</b>

	<i>patisserie Macaroni Schotel</i>	kelompok 2. Kesesuaian hasil produk 3. Kualitas hasil produk 4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi Ketepatan menjawab pertanyaan				- Cooking method Membuat produk untuk menu <i>Appatizer</i>	
<b>14</b>	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Matcha Roll Cake</i>	1. Kekompakan masing-masing kelompok 2. Kesesuaian hasil produk 3. Kualitas hasil produk	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		<i>Matcha Roll Cake</i> Ruang lingkup: - Membuat adonan <i>Liquid</i> - <i>Cooking method</i> Tehnik menggulung <i>cake</i>	<b>5%</b>

		4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi Ketepatan menjawab pertanyaan					
15	Praktikum Mahasiswa mampu membuat dan menyediakan produk <i>patisserie Banana Apple Cake</i>	1. Kekompakan masing – masing kelompok 2. Kesesuaian hasil produk 3. Kualitas hasil produk 4. Kelengkapan dalam melakukan presentasi	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		<i>Banana Apple Cake</i> Ruang lingkup: - Membuat adonan <i>Liquid</i> - <i>Cooking method</i> Teknik pembakaran ( <i>Oven</i> )	10%

	Ketepatan menjawab pertanyaan				
<b>16</b>	<b>Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester</b>				