



UNIVERSITAS NUSA MANDIRI
FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS
PROGRAM STUDI PERHOTELAN

Kode Dokumen

AK/MKP/RPS-034

RENCANA PEMBELAJARAN SEMESTER

MATA KULIAH (MK)		KODE	Rumpun MK	BOBOT (sks)		SEMESTER	Tgl Penyusunan
Oprasional Patisserie 1		034	Mata Kuliah Program Studi	T=1	P=3	3	13Juni 2022
OTORISASI		Pengembang RPS		Koordinator RMK		Ketua PRODI	
		 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M		 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M		 Nova Yudha Andriansyah Putra, S.ST.Par, M.M	
Capaian Pembelajaran (CP)	CPL-PRODI yang dibebankan pada MK						
	CPL 1 (S9)	Menunjukkan sikap bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri;					
	CPL 2 (S10)	Menginternalisasi semangat kemandirian, kejuangan dan kewirausahaan					
	CPL 3 (P5)	Mengidentifikasi produk dan layanan food production					
	CPL 4 (KU2)	mampu menunjukkan kinerja mandiri, bermutu, dan terukur;					
	CPL 5 (KU7)	mampu bertanggungjawab atas pencapaian hasil kerja kelompok dan melakukan supervisi dan evaluasi terhadap penyelesaian pekerjaan yang ditugaskan kepada pekerja yang berada di bawah tanggung jawabnya;					
	CPL 6 (KK10)	Melakukan perencanaan, pengelolaan dan penghidangan pattiserie					
	Capaian Pembelajaran Mata Kuliah (CPMK)						
	CPMK1	Mampu menunjukan sikap dan perilaku yang bertanggungjawab atas pekerjaan di bidang keahliannya secara mandiri serta mengaplikasikan kinerja yang bermutu dan terukur					

	CPMK2	Mampu memahami dan menjelaskan konsep teoritis, prinsip- prinsip dan tehnik membaca resep dalam pelaksanaan pengolahan kue dan makanan baik oriental maupun continental secara umum					
	CPMK3	Mampu memahami dan mengidentifikasi konsep umum, prinsip dan tehnik penyimpanan bahan pangan dengan menerapkan kebersihan makanan dan Keselamatan dan Kesehatan Kerja (K3) dalam operasional hotel					
	CPMK4	Mampu menerapkan pelayanan prima dalam operasional hotel pengolahan makanan (culinary art) sesuai standar hotel bintang dengan membangun kerjasama, berkomunikasi dan berinovasi dalam pekerjaan					
	CPMK5	Mampu memahami konsep teoritis pelaksanaan pengolahan kue dan makanan secara umum serta pengetahuan prosedural pengolahan kue dan makanan nusantara, oriental, dan continental					
	CPMK6	Mampu membuat, menjelaskan dan menampilkan produk makanan nusantara, oriental, dan continental sesuai standar resep, kualitas produk dan kebersihan makanan (food hygiene) dengan menerapkan K3 di lingkungan kerja					
	Kemampuan akhir tiap tahapan belajar (Sub-CPMK)						
	Sub-CPMK1	Mampu memahami department hotel khususnya food and beverage product department serta mampu memahami, menjelaskan tugas dan tanggungjawab pastry bakery section dan peralatan yang digunakan dalam pastry bakery					
	Sub-CPMK2	Mampu mengidentifikasi dan mengenali bahan dasar membuat patisserie					
	Sub-CPMK3	Mampu memahami dan menjelaskan kosep dasar patisserie serta dapat memahami metode pembuatan pastry bakery					
	Sub-CPMK4	Mampu mengidentifikasi dan menganalisis perbedaan roti dan kue serta dapat memahami cara membaca resep					
	Sub-CPMK5	Mampu memahami K3 dilingkungan kerja serta mampu membangun kerjasama dalam menjaga Hygiene sanitasi					
	Sub-CPMK6	Mampu mengidentifikasi jenis- jenis cake					
	Korelasi CPMK terhadap Sub-CPMK						
		Sub-CPMK1	Sub-CPMK2	Sub-CPMK3	Sub-CPMK4	Sub-CPMK5	Sub-CPMK6
	CPMK1				√		√
	CPMK2					√	√
	CPMK3			√	√		
	CPMK4		√				
	CPMK5		√			√	

	CPMK6	√		√		√	
	CPMK7			√	√		√
Deskripsi Singkat MK	Mata kuliah operasinoal patisserie I yaitu pembelajaran teori dari pertemuan 1 sampai pertemuan 16. Pertemuan teori dimaksudkan supaya mahasiswa dapat mempelajari dan memahami berbagai kebutuhan pada saat melaksanakan praktek pada matakuliah patisserie II. Materi teori berisikan tentang pastry product knowledge, bahan dasar pastry & bakery, peralatan pastry & bakery, metode memasak, kesehatan, keselamatan dan keamanan kerja, Hygiene dan sanitasi, beserta tehnik penyimpanan produk pastry & bakery.						
Bahan Kajian: Materi Pembelajaran	1. Memahami dan menjelaskan pastry produk knowlage serta memahami pastry bakery equipment 2. Mengidentifikasi bahan dasar pembuatan patisserie 3. Mengidentifikasi, memahami dan mengenali bahan tambahan patisserie 4. Memahami dan menjelaskan konsep dasar patisserie dan metode pembuatan pastry bakery 5. Memahami dan menjelaskan macam- macam adonan dasar patisserie 6. Mengidentifikasi dan menganalisis perbedaan roti dan kue 7. Review (Quiz) 8. UTS 9. Menerapkan keamanan keselamatan kerja dan hygiene sanitasi 10. Memahami, menjelaskan dan mengidentifikasi cake 11. Mengidentifikasi jenis cookies dan mampu membuat cookies 12. Memahami, dan menjelaskan produk pie dan kue tradisional 13. Memahami dan menjelaskan bahan pembuat roti dan puff pastry, menganalisis perbedaan roti dan puff pastry 14. Memahami dan menjelaskan proses pembuatan cokelat 15. Review 16. UAS						
Pustaka	Utama :	1. Adjab Subagjo. 2007. Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta 2. Hadi Tuwendi. 2015. Roti Favorit. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta 3. Nink Tyana. 2011. Kitab kue dan minuman lengkap. Diva Press. Yogyakarta 4. Henny Krissetiana Hendrasty. 2013. Bahan produk bakery. Graha Ilmu. Yogyakarta 5. Tintin Reyner. 2018. Simple & Moist Cake.PT Kawan Pustaka. Jakarta 6. Yuliana Bisri. 2015. Batik Roll Cake. Kriya Pustaka, Grup Puspa Swara. Jakarta 7. Putri, Emmita Devi Hari, 2016. Pastry & Bakery. Deepublish. Yogyakarta					

		8. Rejeki, Sri. 2015. Sanitasi, Hygiene, dan Kesehatan & Keselamatan Kerja (K3). Rekayasa Sains. Bandung 9. Rauf, Rusdin. 2013. Sanitasi pangan & HACCP. Graha Ilmu. Yogyakarta 10. Purnawijayanti, Hiasinta. A. 2012. Sanitasi, Higiene, dan Keselamatan Kerja dalam Pengolahan Makanan. Kanisius. Yogyakarta					
		Pendukung :					
		11. Purwanto, Eko Oby. Strategi Dalam Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur. JASDIM. Jakarta 12. Fanny Noviany Lamadlauw dan Abd. Rahman Arif. 2004. Pastry&Bakery Production. Graha Ilmu. Yogyakarta 13. Eny Rahmaningsih. 2001. Aneka Resep Membuat Kue dan Masakan Sehari- hari. PT. Rineka Cipta. Jakarta 14. Edith Auinger, Erich Breiteneder, dkk. 1999. Pengolahan Kue dan Roti. Percetakan Buku Sekolah Trauner. Austria					
Dosen Pengampu							
Matakuliah syarat							
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	Mampu memahami department hotel khususnya <i>food and beverage product department</i> serta mampu memahami, menjelaskan tugas dan tanggungjawab <i>pastry bakery section</i> dan peralatan yang digunakan dalam <i>pastry bakery</i> (C2)	Memahami dan menjelaskan <i>pastry produk knowlage</i> serta memahami <i>pastry bakery equipment</i> Study kasus : Strategi Dalam	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		a. <i>Pastry Product Knowledge</i> Ruang lingkup: -Departement Food and beverage product hotel -Stuktur organisasi Food and beverage product dalam hotel	10%

		Peningkatan Olahan Pastry Dan Bakery Di Hotel Best Western Premier The Hive Cawang Jakarta Timur				-Tugas dan tanggung jawab pastry bakery section b. <i>Pasrty Bakery Equipment</i> Ruang lingkup: - Equipment - Utensil	
2	Mampu mengidentifikasi dan mengenali bahan dasar membuat <i>patisserie</i> (C4	Mengidentifikasi bahan dasar pembuatan <i>patisserie</i>	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Bahan dasar pembuat <i>patisserie</i> Ruang lingkup: - Bahan kering - Bahan cair	10%
3	Mampu mengidentifikasi dan mengenali bahan tambahan pembuatan <i>patisserie</i> (C4	Mengidentifikasi, memahami dan mengenali bahan tambahan <i>patisserie</i>	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Bahan tambahan pembuatan <i>patisserie</i> Ruang lingkup: - Bahan kimia - Bahan pembentuk - Bahan ragi mineral - Buah- buahan, kacang- kacangan dan manisan	5%
4	Mampu memahami dan menjelaskan kosep dasar <i>patisserie</i> serta dapat	Memahami dan menjelaskan	Kriteria: Struktural Prosedur	TM: 4x50 Menit TT: 4x60		a. Konsep dasar <i>patisserie</i> Ruang lingkup:	5%

	memahami metode pembuatan <i>pastry bakery</i> (C2,	konsep dasar patisserie dan metode pembuatan pastry bakery	Bentuk: Penugasan	Menit BM: 4x60 Menit		- Kandungan bahan pembuat pastry & bakery - Pengukuran bahan - Proses pembuatan b. Metode pembuatan pastry dan bakery Ruang lingkup: - Straight Dough (10 Step Making Bread) - No Time Dough - Sponge & Dough - Ferment & Dough	
5	Mampu memahami macam- macam adonan dasar patisserie (C2	Memahami dan menjelaskan macam- macam adonan dasar patisserie	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Macam- macam adonan dasar patisserie Ruang lingkup: - Adonan Solid - Adonan liquid	5%
6	Mampu mengidentifikasi dan menganalisis perbedaan roti dan kue serta dapat memahami cara membaca resep (C2, C4	Mengidentifikasi dan menganalisis perbedaan roti dan kue	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Perbedaan roti dan kue Ruang lingkup: - Perbedaan bahan dasar	5%

						- Perbedaan suhu oven - Ciri- ciri roti dan kue - Bahan tambahan yang digunakan	
7	Review (Quiz)	Review (Quiz)	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Review (Quiz)	10%
8	Evaluasi Tengah Semester / Ujian Tengan Semester						
9	Mampu memahami K3 dilingkungan kerja serta mampu membangun kerjasama dalam menjaga Hygiene sanitasi (C2)	Menerapkan keamanan keselamatan kerja dan hygiene sanitasi	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		a. Keselamatan Keamanan Kerja Ruang lingkup: - Kesehatan personal - Keselamatan kerja (personal dan area kerja) - Keamanan kerja (personal, area kerja dan peralatan yang digunakan) b. Hygiene sanitasi Ruang lungkup: - Personal - Peralatan - Area kerja	10%

						- Bahan makanan - Produk makanan	
10	Mampu mengidentifikasi jenis-jenis cake, menganalisis perbedaan cake dan menerapkan tehnik mendekorasi cake (C4	Memahami, menjelaskan dan mengidentifikasi cake	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Cake Ruang lingkup: - Jenis- jenis cake - Perbedaan batter cake, chiffon cake, sponge cake - Cake decoration	10%
11	Mampu mengidentifikasi jenis- jenis cookies, bahan yang digunakan serta mampu membuat cookies (C1	Mengidentifikasi jenis cookies dan mampu membuat cookies	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Cookies Ruang lingkup: - Pengetahuan cookies - Jenis- jenis cookies - Bahan pembuat cookies - Metode pembuatan cookies	5%
12	Mampu mengidentifikasi bahan pembuatan pie dan kue tradisional, memahami tipe adonan serta dapat mengaplikasikan proses membuat pie	Memahami, dan menjelaskan produk pie dan kue tradisional	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		a. Pie Ruang lingkup: - Bahan pembuat pie - Tipe adonan Pie - Proses pembakaran Pie b. Kue tradisional Ruang lingkup:	5%

	dan kue tradisional (C1, C6					- Bahan yang digunakan - Macam- macam kue tradisional - Proses pembuatan	
13	Mampu memahami dan menjelaskan bahan pembuatan roti dan puff pastry, menganalisis perbedaan antara roti dan puff pastry (C1, C2	Memahami dan menjelaskan bahan pembuat roti dan puff pastry, menganalisis perbedaan roti dan puff pastry	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		a. Roti Ruang lingkup: - Bahan pembuat roti - Proses pembuatan roti - Penilaian roti b. Puff pastry Ruang lingkup: - Bahan pembuat puff pastry - Metode membuat puff pastry - Perbedaan roti dan puff pastry	5%
14	Mampu memahami dan menjelaskan proses membuat cokelat (C1, C2	Memahami dan menjelaskan proses pembuatan cokelat	Kriteria: Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	TM: 4x50 Menit TT: 4x60 Menit BM: 4x60 Menit		Pengolahan cokelat Ruang lingkup: - Sejarah cokelat - Pengenalan jenis cokelat - Pengolahan cokelat	5%
15	Review	Review	Kriteria:	TM: 4x50 Menit TT: 4x60		Review	10%

			Struktural Prosedur Bentuk: Penugasan	Menit BM: 4x60 Menit			
16	Evaluasi Akhir Semester / Ujian Akhir Semester						