

Kreativitas Pengolahan Kue & Roti

Marya Yenny, S.Pd., M.M.

Nicko Gana Saputra, S.ST.Par., M.M.

Fauzhia Khoirina



Kreatifitas Pengolahan Kue & Roti

Marya Yenny, S. Pd., M.M.

Nicko Gana Saputra, S.St.Par., M.M.

Fauzhia Khoirina



Kreatifitas Pengolahan Kue & Roti

Copyright © PT Penamuda Media, 2024

Penulis:

Marya Yenny, S. Pd., M.M.

Nicko Gana Saputra, S.St.Par., M.M.

Fauzhia Khoirina

ISBN:

9-786238-686384

Penyunting dan Penata Letak:

Tim PT Penamuda Media

Desain Sampul:

Tim PT Penamuda Media

Penerbit:

PT Penamuda Media

Redaksi:

Casa Sidoarum RT03 Ngentak, Sidoarum Godean Sleman Yogyakarta

Web: www.penamudamedia.com

E-mail: penamudamedia@gmail.com

Instagram: [@penamudamedia](https://www.instagram.com/penamudamedia)

WhatsApp: +6285700592256

Cetakan Pertama, Agustus 2024

x + 219 halaman; 15 x 23 cm

Hak cipta dilindungi undang-undang
Dilarang memperbanyak maupun mengedarkan buku dalam bentuk dan
dengan cara apapun tanpa izin

Kata Pengantar

Puji syukur ke hadirat Tuhan Yang Maha Esa atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga buku berjudul "Kreatifitas Pengolahan Kue & Roti" ini dapat diselesaikan dengan baik. Buku ini hadir sebagai panduan lengkap bagi siapa saja yang ingin mengasah keterampilan dalam membuat kue dan roti, baik untuk keperluan pribadi, bisnis, maupun sekadar menyalurkan hobi.

Dalam dunia kuliner, kue dan roti memegang tempat yang istimewa. Keduanya tidak hanya memanjakan lidah, tetapi juga memiliki nilai seni yang tinggi. Melalui buku ini, saya ingin mengajak para pembaca untuk menjelajahi dunia kreatifitas dalam pengolahan kue dan roti. Mulai dari teknik dasar, pemilihan bahan, hingga berbagai variasi resep yang inovatif dan mudah dipraktikkan.

Ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya saya sampaikan kepada semua pihak yang telah memberikan dukungan, baik secara langsung maupun tidak langsung, sehingga buku ini dapat terselesaikan. Semoga buku ini dapat menjadi sumber inspirasi dan referensi yang bermanfaat bagi para pembaca.

Akhir kata, saya berharap buku ini dapat memberikan wawasan baru dan memotivasi para pembaca untuk terus berkreasi dalam pengolahan kue dan roti. Selamat membaca dan berkarya!

Kota, Juli 2024

Penulis

Daftar Isi

Kata Pengantar	v
Daftar Isi	vii
Bab 1 Pengenalan Organisasi dan Job Description Pastry and Bakery	1
A. Fungsi Departemen Pastry & Bakery	2
B. Ruang Lingkup Operasional	6
C. Bagan Organisasi Pastry	9
 Bab 2 Struktur Organisasi Pastry	 15
A. Pastry Chef / Partisier	16
B. Chef de Party	18
C. Chef Baker	19
D. Ice Cream Chef	20
E. Pastry Cook	22
 Bab 3 Peralatan Praktek dan Bahan Baku	 26
A. Peralatan Praktek	27
B. Bahan Baku: Terigu	36
	48
 Bab 4 Konsep Pembuatan Roti dan Pengolahannya	 48
A. Macam-macam Yeast	49
B. Fungsi Yeast	51
C. Cara Penyimpanan Yeast	53

Bab 5 Teknik Pengolahan Shortening	58
A. Metode Gosok (<i>Rub-in</i>)	60
B. Metode Blending (<i>Creaming</i>)	63
	68
Bab 6: Bahan Baku Pastry: Lemak dan Oil	68
A. Pengertian Lemak	69
B. Jenis-jenis Lemak	73
C. Fungsi Lemak	74
D. Cara Penyimpanan Lemak	76
	81
Bab 7 Bahan Baku Pastry: Telur	81
A. Anatomi Telur	82
B. Jenis Telur	85
C. Fungsi Telur pada Adonan	86
D. Cara Penyimpanan Telur	88
E. Batter	90
	96
Bab 8 Bahan Baku Pastry: Gula	96
A. Pengertian Gula	97
B. Klasifikasi Gula	101
C. Fungsi Gula pada Adonan	102
D. Cara Penyimpanan Gula	104
E. Sponge Cake	106
	113
Bab 9 Bahan Baku Pastry: Susu	113
A. Komposisi Susu	114
B. Jenis Susu	116

C. Fungsi Susu pada Adonan	118
D. Cara Penyimpanan Susu	119
E. Pancake	121
	126
Bab 10 Bahan Baku Pastry: Cream	126
A. Komposisi Cream	128
B. Jenis Cream	129
C. Fungsi Cream pada Produk Pastry	132
D. Cara Penyimpanan Cream	133
	137
Bab 11 Bahan Pembentuk dalam Pastry Product	137
A. Macam-macam dan Fungsi Bahan Pembentuk	138
B. Cara Penggunaan Bahan Pembentuk	141
C. Cara Penyimpanan Bahan Pembentuk	143
Bab 12 Pengertian dan Pengolahan Cokelat	148
A. Sejarah Cokelat	149
B. Cara Membuat Cokelat	152
C. Jenis Cokelat	154
D. Fungsi Cokelat pada Produk Kue dan Roti	156
E. Cara Penyimpanan Cokelat	157
	162
Bab 13 Pengertian dan Pengolahan Keju	162
A. Sejarah Keju	163
B. Cara Membuat Keju	166
C. Jenis Keju	168
D. Fungsi Keju pada Produk Kue dan Roti	170
E. Cara Penyimpanan Keju	171

	175
Bab 14 Pengolahan Fruits and Nuts	175
A. Fruits	176
B. Nuts	180
Bab 15 Pengertian dan Pengolahan Spices and Herbs	190
A. Spices	191
B. Herbs	196
Daftar Pustaka	203
Glosarium	208
Indeks	213



Bab 1 Pengenalan Organisasi dan Job Description Pastry and Bakery

Melalui bab ini, mahasiswa akan diberikan pemahaman tentang Pengenalan Organisasi dan Job Description Pastry and Bakery yang mencakup berbagai aspek penting untuk memastikan operasional yang efektif dan efisien. Pertama, Fungsi Departemen Pastry & Bakery akan dijelaskan secara mendetail, termasuk peran utama dalam penyediaan berbagai produk kue dan roti yang berkualitas serta inovasi dalam menciptakan menu baru. Kedua, Ruang Lingkup Operasional akan membahas aktivitas harian, perencanaan produksi, pengelolaan bahan baku, serta standar kebersihan dan keamanan yang harus dipatuhi. Terakhir, Bagan Organisasi Pastry akan diperkenalkan untuk memberikan gambaran struktur organisasi, pembagian tugas dan tanggung jawab, serta alur komunikasi yang efektif antara anggota tim untuk mencapai tujuan bersama. Dengan pemahaman ini, mahasiswa diharapkan dapat mengaplikasikan pengetahuan mereka dalam lingkungan kerja nyata dan berkontribusi secara signifikan dalam industri pastry dan bakery.

A. Fungsi Departemen Pastry & Bakery

Departemen Pastry & Bakery adalah divisi dalam industri kuliner yang berfokus pada produksi berbagai jenis kue, roti, dan dessert. Divisi ini memegang peran penting dalam menciptakan produk-produk yang tidak hanya



Kreativitas Pengolahan Kue & Roti

Kreativitas dalam pengolahan kue dan roti melibatkan kemampuan untuk mengembangkan dan menerapkan ide-ide inovatif dalam resep dan teknik pembuatan pastry. Buku ini lebih berfokus pada organisasi dalam dunia pastry, termasuk deskripsi pekerjaan di departemen pastry, serta bahan-bahan pembuat kue yang penting. Pemahaman mendalam tentang struktur organisasi pastry dan tugas-tugas spesifik setiap peran memungkinkan tim pastry bekerja dengan efisiensi dan kolaborasi yang tinggi. Selain itu, penguasaan bahan-bahan pembuat kue dan pemanfaatan kreativitas dalam penggunaannya membantu menghasilkan produk yang tidak hanya lezat tetapi juga menarik secara visual, memenuhi selera konsumen yang beragam.



PT Penerbit Penamuda Media
Godean, Yogyakarta
085700592256
@penamuda_media
penamuda.com

