

MODUL

MATA KULIAH : PATISERI IV (CANDY)
KODE MATA KULIAH : BOG 525
SKS : 2 SKS

DISUSUN OLEH :

DRA. ELLIS ENDANG NIKMAWATI, M.Si

**JURUSAN PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PENDIDIKAN TEKNOLOGI DAN KEJURUAN
UNIVERSITAS PENDIDIKAN INDONESIA
2008**

MODUL

Pertemuan ke 1

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Konsep Dasar Candy
Sub Pokok Bahasan	: Pengertian Candy, Golongan Karbohidrat
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memahami tentang pengertian Candy dan mengetahui garis-garis besar program perkuliahan.

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa memahami tentang pengertian Candy.
- Mahasiswa memahami golongan karbohidrat
- Mahasiswa memahami gula yang digunakan untuk pembuatan candy
- Mahasiswa memahami tentang sifat-sifat gula

Tujuan Perkuliahan Patiseri IV (*candy*)

Tujuan kurikuler perkuliahan Patiseri IV sebagaimana tercantum dalam Silabus Perkuliahan Patiseri IV, adalah sebagai berikut :

Setelah mengikuti mata kuliah ini, mahasiswa diharapkan menguasai konsep dasar tentang *candy*, mampu menerapkannya dalam berbagai pembuatan *candy* untuk berbagai kesempatan, dan mampu mengembangkannya secara kreatif dalam pengelolaan patiseri.

B. Materi Perkuliahan

a. Pengertian *Candy*

Di Indonesia *candy* lebih dikenal dengan sebutan permen. Pada dasarnya *candy* mempunyai rasa manis karena bahan pokok pembuatan *candy* berasal dari larutan gula. Pengertian *candy* menurut kamus Inggris – Indonesia (1982: 96) adalah: “gula – gula / manisan. Pengertian *candy* menurut kamus Webster, *New Collage Candy* (1973: 60) adalah:

1. *Crystallized sugar fourmed by boiling down sugar syrup*
2. *A confection made of sugar often with flvoring (flavor) and filling*
3. *A piece of such confection*
4. *To crust in coat with sugar often by cooking thicher consistency in a heavy syrup*
5. *To make atractive = sweeten*

Artinya

1. Mengkristalkan gula dengan cara merebus gula menjadi sirup.
2. Kembang gula yang terbuat dari gula yang diberi rasa dan isi.
3. Semacam kembang gula
4. Sesuatu yang dibungkus dengan gula yang dibuat dengan *syrup* yang kental
5. Sesuatu yang dibuat menarik dan manis.

Pengertian *candy* di atas dapat disimpulkan bahwa *candy* adalah makanan yang rasanya manis terbuat dari gula yang direbus sehingga mencapai titik didih tertentu, dibuat dengan semenarik mungkin dengan rasa dan isi, ditutup sebagian atau seluruhnya dengan coklat, kembang gula atau bahan lain, dibuat dengan berbagai macam bentuk dan ukuran, terbuat dari bahan makanan yang diawetkan dengan gula atau dibungkus dengan gula yang mengkristal, berdasarkan campuran dan cara pengolahannya dapat dihasilkan tekstur yang padat tetapi lembut, rapuh dan garing bila dirasakan akan memiliki rasa yang unik saat meleleh di lidah.

b. Golongan karbohidrat

Menurut Suhardjo (1992: 20) bahwa Karbohidrat dapat digolongkan menjadi tiga kelompok yaitu:

1. Monosakarida

Monosakarida adalah gula yang paling sederhana yang terdiri dari molekul tunggal. Jenis gula yang termasuk golongan monosakarida yaitu glukosa, madu dan gula yang ada pada buah-buahan.

2. Disakarida

Disakarida merupakan gabungan dari monosakarida, yang termasuk kedalam golongan disakarida yaitu gula palm, gula tepung dan gula pasir.

3. Polisakarida

Polisakarida merupakan gula yang kompleks terdiri atas beberapa molekul/satuan gula sederhana. Jenis gula yang termasuk kedalam golongan polisakarida yaitu gula yang terdapat dalam biji – bijian dan buah yang belum matang.

Gula Yang Digunakan Untuk Pembuatan Produk *Candy*

1) Jenis gula yang digunakan untuk pembuatan *candy*

Gula yang digunakan dalam pembuatan *candy* yaitu menggunakan gula kristal yang berasal dari tebu jangan menggunakan gula bit karena akan menimbulkan rusak yaitu berbusa pada saat dipanaskan sehingga *candy* yang dihasilkan tidak sempurna. Jenis gula yang dapat digunakan untuk membuat produk *candy* yaitu:

a. Gula coklat / *Palm sugar*

Gula coklat / *palm sugar*, harus bebas dari bakteri dan pembungkus kemasan utuh (kedap udara), *palm sugar* dapat memberikan rasa manis yang lembut dan menimbulkan cita rasa sendiri.

b. Gula tepung

Gula tepung sangat baik digunakan untuk *candy* yang tidak dimasak, agar hasilnya lebih baik lakukan penyaringan gula tepung sebelum digunakan untuk mendapatkan produk *candy* yang baik

c. Sirup kental / pekat (*corn syrup*)

Corn syrup dapat juga disebut dengan glukosa yaitu sejenis gula yang dihasilkan dari saripati tepung yang banyak dijual dipasaran, glukosa ini manisnya dua kali pemanis biasa. Selain itu ada pula jenis lain yaitu gula invert tetapi tidak seperti *corn syrup*, gula invert ini terbuat dari gula biasa yang direbus dengan air dan cukup ditambahkan asam *hydrochloric* untuk menjadi gula *invert* atau *simple syrup*.

d. Molases dan madu

Sirup *molases* digunakan untuk pembuatan *candy* jenis tertentu, dalam penggunaan sirup *molases* harus hati –hati karena mudah gosong.

Madu merupakan sirup alami yang dihasilkan oleh lebah yang diambil dari sari bunga. Sari bunga berisi kira-kira 80% air, 20% gula ditambah dengan minyak sebagai penambah aroma dan merupakan pembentuk dalam pembuatan madu ini, warna dan konsistensi madu tergantung pada sumbernya. Warna yang bagus yaitu kuning keemasan. Gula madu mengandung *levulose* dan *dekstrose* dengan perbandingan 38 : 35, madu ini dapat digunakan untuk membuat *nougat*.

Jenis gula yang dapat digunakan untuk membuat produk *candy* di atas yaitu gula coklat / palm sugar, gula tepung, *corn syrup*, molases dan madu.

2) Sifat – sifat gula

Gula dalam pembuatan *candy* mempunyai sifat-sifat yaitu :

1. *Sweetnes and flavour*, karena tidak ada tes secara alami atau kimia untuk menentukan rasa manis, maka hanya dapat diukur melalui rasa.

2. *Heat Susceptibility*, bila gula dipanaskan, molekul-molekul gula bersatu membentuk bahan pewarna yang disebut dengan caramel
3. *Browning reaction*, gula dilumuri bila dipanaskan dengan protein, akan bereaksi membentuk gumpalan-gumpalan berwarna gelap yang disebut “*melanoidin*” pada tahap permulaan melanoidin menyerupai gulali/karamel dalam hal warna, rasa dan bau, reaksi selanjutnya menyebabkan gumpalan-gumpalan itu berubah menjadi hitam dan tidak dapat larut.
4. *Solubility dan Crystallization*, perbedaan kemampuan melarutkan dari jenis-jenis gula dapat digunakan untuk mengontrol pengkristalan dalam hasil produksi yang memerlukan jumlah gula yang lebih banyak.
Gula yang digunakan untuk produk *candy* dalam usaha *candy* memiliki rasa yang manis, bila dipanaskan akan membentuk *caramel*, bila dipanaskan dengan protein akan membentuk gumpalan-gumpalan berwarna gelap yang disebut dengan melanoidin dan gula dapat mudah larut dalam air panas dibandingkan dengan air dingin.

C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan golongan karbohidrat dan mengetahui penerapannya untuk produk candy.
2. Mahasiswa membuat daftar jenis-jenis gula untuk pembuatan candy sesuai dengan produk yang dihasilkannya.
3. Mahasiswa dapat menyebutkan sifat-sifat gula terutama dalam pembuatan candy.

MODUL

Pertemuan ke 2

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Alat-alat Dalam Pembuatan Candy
Sub Pokok Bahasan	: Jenis dan fungsi Alat
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki pengetahuan dan memahami jenis dan fungsi tentang alat-alat yang digunakan dalam pembuatan Candy.

Sub Kompetensi :




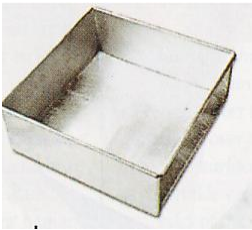
- Mahasiswa mampu memilih alat yang tepat untuk pembuatan Candy.
- Mahasiswa mampu menggunakan alat-alat dalam pembuatan Candy.

B. MATERI PERKULIAHAN







a. Peralatan yang digunakan untuk membuat *candy* :

Peralatan sangat diperlukan untuk memudahkan dalam membuat produk *candy*. Peralatan yang digunakan untuk membuat produk *candy* dapat digolongkan kedalam dua kelompok yaitu peralatan yang berukuran besar dan peralatan dengan ukuran kecil. Setiap peralatan mempunyai fungsi tergantung keperluannya, peralatan yang digunakan dalam pembuatan produk *candy* untuk usaha *candy*

Peralatan yang digunakan untuk membuat produk *candy*

No	Nama Alat	Gambar	Fungsi
Peralatan Besar			
1	<i>Double Boiler</i>		<i>Double boiler</i> adalah panci yang dipergunakan untuk memasak <i>candy</i> atau mencairkan coklat ukuran sedang berkisar diameter 20 cm
2	<i>Melting / moulding / tempering machine</i>		Yaitu mesin yang mempunyai tiga fungsi dalam satu mesin. Alat ini sangat baik digunakan sebagai pencetak, mesin ini berkapasitas 15 kg. Selain berfungsi mencetak berfungsi juga untuk melelehkan, dan pengatur suhu
4	<i>Microwave</i>		Yaitu pemanggang dapat juga digunakan untuk melelehkan coklat.
5	<i>Baking set</i>		Dipergunakan untuk alas membakar kacang – kacang atau dapat juga untuk menempatkan adonan <i>candy</i> untuk selanjutnya dipotong-potong menurut keinginan si pembuat
Peralatan kecil			
		Gambar	Fungsi

6	<i>Candy dipping set</i>		Yaitu garpu atau bulatan yang terbuat dari plastik yang dipergunakan untuk mencelup coklat
7	<i>Metal dipping set</i>		Yaitu garpu atau bulatan yang terbuat dari logam yang dipergunakan untuk mencelupkan coklat
8	<i>Candy melting plate</i>		Yaitu piring untuk menyimpan coklat yang telah dilelehkan atau bahan cair lainnya
9	<i>Sugar thermometer</i>		Yaitu alat untuk mengatur temperatur <i>candy</i> pada waktu proses pememasak coklat dan <i>candy</i>
10	<i>Chocolate mould</i>		Yaitu cetakan yang digunakan untuk mencetak coklat dengan berbagai bahan dan bentuk.

11	<i>Decorator brush set</i>		Yaitu kuas yang digunakan untuk mengoles pada pembuatan chocolate moulding.
12	<i>Clear treat bags</i>		Yaitu kantong plastik yang berfungsi untuk membungkus <i>candy</i>
13	<i>Casy pour funnel</i>		Yaitu corong yang digunakan untuk menuangkan <i>candy</i> kedalam cetakan
14	<i>Foil wrappers</i>		Yaitu kertas alumunium foil yang dipergunakan untuk pembungkus <i>candy</i>
15	<i>Lollipop stick</i>		Yaitu stick atau tongkat yang digunakan sebagai pegangan untuk lollipop
16	<i>Disposable decorating bags</i>		Yaitu kantong yang berfungsi untuk menyimpan irisan <i>candy</i> atau coklat yang telah dilelehkan untuk dibentuk

17	<i>Wooden spoon</i>		Yaitu sendok kayu untuk mengaduk bahan – bahan selama proses pemasakan.
18	<i>Measuring jug</i>		Yaitu alat atau gelas untuk mengukur bahan – bahan cair yang dipergunakan untuk <i>candy</i>
19	<i>Measuring spoon</i>		Yaitu sendok untuk mengukur bahan – bahan yang digunakan untuk membuat <i>candy</i>
20	<i>Mixing bowl</i>		Yaitu mangkuk yang dipergunakan untuk mencampur bahan – bahan yang dipergunakan untuk membuat <i>candy</i>

Sumber Gambar : www.wilton.com

C. Tugas Mahasiswa

4. Mahasiswa mampu menyebutkan jenis-jenis alat untuk pembuatan candy
5. Mahasiswa membuat daftar jenis-jenis alat untuk pembuatan candy sesuai dengan produk yang dihasilkannya.
6. Mahasiswa mengetahui cara pemeliharaan dan perawatan alat-alat untuk candy.

M O D U L

Pertemuan ke 3 - 4

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Bahan-bahan Dalam Pembuatan Candy
Sub Pokok Bahasan	: Jenis dan fungsi bahan dalam pembuatan Candy
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki pengetahuan dan memahami jenis dan fungsi tentang bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Candy.

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan untuk pembuatan Candy.
- Mahasiswa mampu menggunakan bahan-bahan dalam pembuatan Candy.
- Mahasiswa mampu membedakan klasifikasi bahan utama dan bahan tambahan dalam pembuatan candy.

B. Materi Perkuliahan

Bahan – bahan yang digunakan untuk pembuatan *candy*

Bahan yang harus dipersiapkan dalam pembuatan produk *candy* yaitu terdiri dari bahan baku dengan mutu yang baik karena akan mempengaruhi kualitas produk *candy* yang dihasilkan. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk *candy* untuk usaha *candy* yaitu :

CHOCOLATE

Chocolate yang biasanya digunakan dalam pembuatan *candy* yaitu diantaranya :

- a. *Couverture* yaitu coklat yang terbaik yang mengandung 100 % *cocoa bitter* (coklat murni) dipergunakan dalam bentuk cair (*liquer*)
- b. *Confectioner*, jenis coklat ini telah mengalami penggantian yaitu *cocoa bitter* diganti dengan minyak sayur sehingga tidak murni lagi
- c. *Coumpound cooking chocolate*, coklat ini banyak mengandung lemak dan mudah diolah dan dapat digunakan sebagai hiasan. Macam – macam *coumpound chocolate* ini diantaranya yaitu :

1. *Dark cooking chocolate coumpound*

Coklat jenis ini khusus untuk membuat kue secara profesional. Coklat ini dapat dilelehkan dan mengeras kembali. Jenis *coumpound* ini paling banyak digunakan untuk membuat permen (*candy*), campuran batter cream, dan juga sebagai pelapis. *Dark cooking chocolate* ini juga digunakan untuk membuat permen coklat karena rasanya tidak terlalu manis

2. *Milk cooking chocolate coumpound*

Coklat ini mempunyai rasa yang lebih manis dari *dark cooking chocolate coumpound* dan mengandung susu. Coklat ini biasanya paling disukai anak – anak karena rasanya manis.

3. *White cooking chocolate coumpound*

Coklat ini terbuat dari *cocoa butter* (lemak yang dihasilkan dari biji buah coklat) yang dicampur dengan susu. Coklat ini sering pula disebut coklat putih. Coklat ini mempunyai rasa yang manis dan beraroma vanili.

SUSU

Susu merupakan suatu emulsi dari bagian-bagian lemak yang sangat kecil dalam larutan protein cair, gula dan mineral.

Kandungan zat gizi susu adalah sebagai berikut

Air	87,75%
Zat padat	12,25%
Lemak	3,50%
Protein	3,25% (80 % casein, 20 % albumi)
Mineral / abu	0,75%
Laktose (gula susu)	4,75%

MENTEGA ATAU MARGARIN

Bo Friberg dalam bukunya yang berjudul *The professional Pastry Chef* (1990: 573) mengemukakan bahwa :

Margarine is made up of about 80 percent fat, 18 percent water, and 2 percent salt (unless it is unsalted). There are two types of margarine: oleomargarine, which is made from beef and veal fat with vegetable and/or other oil added, and vegetable margarine, which was created as a substitute for butter and is usually made from corn or soybean oil.

Margarin menurut Bo Friberg di atas dapat disimpulkan bahwa margarin terbuat dari lemak, air dan garam. Margarin dapat dibagi kedalam dua jenis yaitu margarin yang bahan dasarnya terbuat dari lemak hewani dan margarin yang terbuat dari lemak nabati. Margarin yang biasa digunakan adalah margarin yang berasa agak asin dan margarin tawar tetapi dalam pembuatan *candy* biasanya digunakan mentega tawar yang tidak bergaram. Margarin atau mentega ini digunakan untuk memberi rasa gurih .

Rempah-rempah, biji-bijian dan buah-buahan

1. Rempah-rempah

Rempah-rempah menurut U.S. Wheat Associates (42-44) yaitu “Bahan yang sangat penting bahkan perlu sekali mesti ada, karena meskipun jumlahnya hanya sedikit, dapat meningkatkan kelezatan hasil produksi dan sifat-sifat bahan lainnya”. Rempah-rempah yang digunakan untuk pembuatan *candy* relatif sedikit sekali jumlahnya bila dibandingkan dengan bahan-bahan lainnya. Beberapa macam rempah-rempah yang dapat digunakan untuk produk *candy* yaitu diantaranya :

1) Jahe (*Ginger*)

Jahe adalah akar tanaman herbogol (berdapur), banyak sekali ditanam di India, Jamaika dan Afrika. Jahe yang bermutu paling tinggi dihasilkan dari Cochin.

2) Kayu Manis (*Cinnamon*)

Pohon kayu manis ditanam di Tiongkok, Indo-Cina dan Indonesia, paling baik mutunya didatangkan dari Saigon. Yang dijadikan rempah-rempah adalah kulit pohonnya, bagian kulit kayu ini warnanya coklat keabu-abuan dan bagian dalamnya coklat kemerah-merahan. Kayu manis digolongkan atas dasar ketebalan kulitnya. Kulit yang lebih tipis merupakan kayu manis yang bermutu tinggi.

3) Wijen (*Seasame Seeds*)

Biji wijen berbentuk kecil-kecil, berwarna kekuning-kuningan seperti madu, tumbuh di Turki dan India.

4) Cengkeh (*Cloves*)

Cengkeh yang dimaksud untuk rempah adalah kuncup bunga cengkeh yang dikeringkan. Cengkeh banyak dihasilkan di Indonesia, Zanzibar dan Madagaskar. Cengkeh yang paling bagus harus besar, tidak rusak dan sedikit mengkerut.

2. Biji-bijian

Biji-bijian yang digunakan dalam pembuatan produk *candy* yaitu berupa kacang-kacangan, menurut Erik Jacobson (1993: 23-30) yang diterjemahkan dalam bahasa Indonesia kacang-kacangan yang dapat digunakan untuk *candy* diantaranya yaitu :

1) Kacang *Chees Nut* / kenari

Chees nut mengandung banyak zat tepung dan sedikit minyak, oleh karena itu harus dipanggang sebelum digunakan sebagai isian *candy*. *Chees nut* juga mengandung protein dan lemak yang rendah tetapi mengandung karbohidrat yang tinggi dan dilengkapi dengan beberapa vitamin B, E dan kalium. *Chees nut* akan tetap baik dalam suhu ruang hanya selama beberapa saat, tetapi bila disimpan dalam lemari es akan awet selama 2 sampai 3 bulan.

2) Almond

Kacang almond mengandung rasa yang lezat dan halus. Kacang almond digunakan seperlunya dan biasanya digunakan untuk hiasan *candy*, karena kacang almond ini harganya mahal. Ada 2 jenis buah almond yaitu :

1. Almond pahit : digunakan untuk pembuatan minyak sulingan dan untuk membangkitkan rasa bila dicampur dengan almond manis.
2. Almond manis : Dipabrik permen / kembang gula almond dapat digunakan sebagai belahan/tersendiri, digiling atau dicampur sesuai dengan jenis hasil produksi yang diinginkan.

3) Mete (biji jambu monyet)

Kacang mete mengandung lemak sebesar 48% hampir semuanya menghasilkan vitamin A, B, zat besi dan kalsium. Kacang mete mempunyai rasa yang lembut, dijual dipasaran yang telah dikuliti dan dikupas.

4) Peanut (Kacang tanah)

Kacang tanah mengandung \pm 40% minyak yang sering digunakan untuk membuat lemak nabati, karena harganya tidak begitu mahal sehingga sering digunakan untuk berbagai macam produk *candy*

3. Buah-buahan

Buah-buahan yang dapat digunakan untuk pembuatan produk *candy* yaitu buah segar, buah kering dan buah yang sudah dibuat manisan. Buah-buahan yang dapat digunakan untuk *candy* yaitu :

a. Kismis :

Kismis terbuat dari anggur hitam yang berbebtuk kecil dan dikeringkan, bila kismis akan digunakan harus diseduh terlebih dahulu dengan air panas \pm 2 menit lalu keringkan dan dibersihkan

b. Kurma :

Kurma adalah buah palm yang dijemur sampai kering, kurma rasanya sangat manis dan kaya dengan zat gula, contoh produk *candy* yang menggunakan kurma yaitu dates almond

c. Strawberry :

Strawbeery digunakan untuk *candy* jenis *crystalline* misalnya strawberry pralines

d. Orange :

Produk *candy* yang menggunakan orange misalnya adalah orange cream pralines

e. Lemon :

Contoh produk *candy* yang menggunakan lemon adalah lemon cream pralines

f. Cherry :

Cherry dapat digunakan untuk produk *candy* jenis *crystalline* misalnya adalah dark cherry truffles

3) Aroma atau essent

Aroma atau essent dapat ditambahkan pada coklat”. Aroma atau essent ini di gunakan terutama dalam pembuatan *candy* dari coklat seperti untuk dark chocolate dapat ditambahkan aroma mint, aroma orange, strawberry, chery atau yang lainnya, dan untuk white chocolate lebih fleksibel untuk diberi aroma apapun seperti strawberry, chery atau yang lainnya. Untuk aroma yang beralkohol dalam pembuatan *candy* tidak dianjurkan karena coklat akan berubah teksturnya menjadi agak kasar dan bergumpal-gumpal. Biasanya aroma yang digunakan adalah aroma khusus gula-gula (*candy flavouring*) yang dibuat berbahan dasar minyak dan bukan alkohol.

4) Pewarna

Pewarna yang dipergunakan dalam pembuatan *candy* adalah pewarna khusus terutama pada pembuatan jenis coklat yang dipergunakan adalah pewarna khusus untuk permen berbahan dasar minyak, biasanya disebut *candy coloring*. Dalam penggunaan pewarna pun tidak dianjurkan berbahan dasar alkohol. Pemakaian pewarna makanan yang berbahan dasar alkohol atau air tidak dianjurkan”.

5) Cream Cheese

Cream cheese adalah “Keju berbentuk krim dalam kemasan aluminium foil yang dijual di pasar swalayan bagian lemari pendingin”, *Cream cheese* ini digunakan sebagai bahan tambahan atau isi dalam pembuatan *candy* jenis coklat, *cream cheese* yang digunakan hanya untuk membuat permen coklat dapat bertahan selama 5 hari Sehingga dalam pembelian *cream cheese* ini dianjurkan sedikit .

C. Tugas Mahasiswa

7. Mahasiswa mampu menyebutkan jenis-jenis bahan untuk pembuatan candy
8. Mahasiswa membuat daftar jenis-jenis bahan untuk pembuatan candy sesuai dengan produk yang dihasilkannya.

MODUL

Pertemuan ke 5 - 6

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Mengetes kekentalan dan pemasakan gula
Sub Pokok Bahasan	: Jenis dan fungsi bahan dalam pembuatan Candy
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki pengetahuan dan memahami Cara mengetes kekentalan dan tingkat pemasakan gula

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa memiliki pengetahuan dan memahami cara pengetesan kekentalan dan tingkat pemasakan gula pembuatan Candy.
- Mahasiswa mampu menerapkan penggunaan temperature dalam pembuatan Candy.

B. Materi Perkuliahan :

Cara pengetesan gula perlu diketahui agar hasil yang diperoleh dalam pembuatan candy memuaskan serta tidak mengalami kegagalan. Pengetesan gula sebaiknya menggunakan termometer candy dengan cara yang benar yaitu ujung termometer tidak boleh menyentuh dasar panci atau alat yang digunakan untuk memanaskan gula atau bahan lainnya dalam pembuatan candy. Cara yang sederhana atau dengan menggunakan tangan dilakukan bagi yang sudah berpengalaman dalam pembuatan candy.

Cara mengetes kekentalan dan tingkat pemasakan gula

No	Test	Temperatur	Deskripsi
1	<i>Thread</i>	110 – 113°C	Campuran akan membentuk benang sepanjang 2 inci apabila ia ditetaskan dengan garpu/sendok
2	<i>Soft Ball</i>	113 - 116°C	Campuran ini akan membentuk bila lunak bila ditetaskan pada air tetapi akan hilang bentuk bila diangkat (air dingin)
3	<i>Firm Ball</i>	119 - 121°C	Campuran ini akan membentuk bola yang teguh didalam air dingin dan bentuknya tetap bila diangkat
4	<i>Hard Ball</i>	121 - 129°C	Campuran ini akan membentuk bola yang keras dalam air dingin
5	<i>Soft Crack</i>	132 - 143°C	Campuran akan pecah menjadi benang-benang/serpihan-serpihan gula bila diciprati air dan akan patah/retak apabila dipegang dengan jari
6	<i>Hard Crack</i>	149 - 154°C	Campuran sangat rapuh bila dijatuhkan dalam air dingin tetapi bila dimakan tidak akan menempel pada gigi
7	<i>Caramel</i>	160 - 177°C	Campuran telah melewati titik hard crack dan warnanya mulai coklat dengan cara pemasakan/dapat pula diperoleh dengan cara pemasakan gula dalam wajan sampai membentuk gold brown syrup, gula mulai mencair pada temperatur 160°C – 320°F, kemudian akan membentuk barley sugar. Setelah itu segera menjadi brown dan pada temperatur 177°C / 348°F karakteristik <i>caramel</i> terjadi

Tingkat pemasakan gula untuk produk *candy* harus dipahami betul karena tingkat pemanasan gula yang digunakan untuk membuat produk *candy* memiliki karekteritik yang berbeda-beda sesuai dengan tingkatan temperatur yang digunakan. misalnya untuk membuat *fondant* atau *fudge* harus menggunakan temperatur 113 - 116°C yang termasuk ke dalam tingkat pemanasan jenis *Soft Ball*, seperti yang dikemukakan oleh Gladys E. Vail (1973: 360), yaitu tingkat pemasakan gula yang digunakan untuk produk *candy* sehingga menghasilkan produk *candy*, yang sesuai dengan karekteristiknya.

Tingkat pemasakan gula untuk produk *candy*

<i>Stage</i>	<i>Temperature at sea level, sugar and water mixture</i>		<i>Product</i>
	<i>Degrees C.</i>	<i>Degrees F.</i>	
<i>Thread</i>	110 – 113	230 – 235	<i>Syrup</i>
<i>Soft ball</i>	113 – 116	235 – 240	<i>Fondant, fudge, penuche</i>
<i>Firm ball</i>	119 – 121	246 – 250	<i>Caramels</i>
<i>Hard ball</i>	121 – 129	250 – 265	<i>Divinity, marsmallows, popcorn balls</i>
<i>Soft crack</i>	132 – 143	270 – 290	<i>Butterscotch, taffies</i>
<i>Hard crack</i>	149 – 154	300 – 310	<i>Brittle, glace</i>
<i>Sugar liquefies</i>	160	320	<i>Barley sugar</i>
<i>Liquid becomes brown</i>	170	338	<i>Caramelized sugar</i>

Sumber : Foods:1973

Selain mengetahui tingkat pemasakan gula harus mengetahui temperatur yang digunakan dalam pembuatan sirup untuk produk *candy*, karena dalam proses pembuatan *candy* faktor yang paling penting selain tingkat pemasakan gula adalah cara pembuatan sirup dan temperturnya. Menurut Marjorie S. Arkwright, R.D. (1979: 532), temperatur yang digunakan dalam pembuatan sirup yaitu

1. To 28° Baume = *unsaturated sugar solutions (syrup) for immediate use*
 - a. 1 – ¼ pounds (567 grams) sugar in 1 quart (1 liter) boiling water = syrup at about 15° baume (*dipping sponge biscuits*)

b. 1 – ½ pounds (780 grams) sugar in 1 quart (1 liter) boiling water = syrup at about 20° Baume (fruit icing)

c) 2 pounds (907 grams) sugar in 1 quart (1 liter) boiling water = syrup at about 25° Baume (glazed fruits)

Cold solutions register about 2° to 5° Baume higher

2. 29° Baume = saturated sugar solution (clarified sugar syrup) suitable for keeping

3 pounds (1.361 grams) sugar in 1 quart (1 liter) boiling water = clarified sugar syrup at about 29° Baume (clarified sugar syrup for keeping and as the raw material for boiling supersaturated sugar solutions)

3. a. 84°R. to 130°R or 221°F. To 324°F (105°C to 162°C) = supersaturated sugar solutions

1) *Small thread* = 84°R or 220°F (106°C),

2) *Large thread* = 86°R or 225,5°F (107°C)

3) *Little souffle* = 89°R or 232,5°F (111°C)

4) *Large souffle* = 90°R or 234,5°F (113°C)

5) *Soft ball* = 92°R or 239,5°F (115°C), *Italian Meringue* 92°R - 97°R

6) *Medium ball* = 94°R or 243,5°F (117°C), *fondant* 94° - 97°R

7) *Firm ball* = 97°R or 250,0°F (121°C)

8) *Soft crack* = 100°R or 257,0°F (125°C)

9) *Medium crack* = 113°R or 286,0°F (141°C), *spun sugar* 115°R

10) *Hard crack* = 115°R or 291,2°F (144°C), *pulled sugar* 121°R

11) *Caramelized sugar* = 122°R or 306,5°F (152°C), *caramellized sugar* 122°R

12) *Burned sugar* = 130°R or 324,5°F (162°C), *color sugar* 130°R

b. *The finger test for supersaturated sugar solutions*

- 1) *Small thread : Dip the thumb and index finger into cold water then into the hot syrup; the doneness is determined by the thread formed. Take a drop of the sugar solution between the thumb and index finger. When pulled apart a very fine thread forms.*
- 2) *Large thread: Repeat the test and the sugar solution will form a strong thread between the thumb and finger when they are separated.*
- 3) *Little soufflé (blow): Dip a wire ring into the sugar solution a thin skin forms over the ring; blow on the skin and when a bubble forms this stage is reached.*
- 4) *Large soufflé (feather): Repeat the blow test and the bubbles will hang together.*
- 5) *Soft ball: Drop a half teaspoon of syrup into cold water the sugar solution forms a small lump, and a soft ball can be formed with the fingers*
- 6) *Medium ball: Follow the preceding test and the sugar solution will form a firmer lump in water than the soft stage; a firmer ball can be formed with the fingers than the soft ball test.*
- 7) *Firm ball: the sugar solution forms a firmer lump when dipped into cold water; a firm ball can be formed with the fingers.*
- 8) *Soft crack: the sugar solution tested in water breaks into threads that can be bent. The syrup sticks to the teeth when bitten.*
- 9) *Medium crack: the sugar solution spins threads as it flows from a spoon; very sharp crack between the teeth when bitten.*
- 10) *Hard crack: the sugar solution tested in water breaks into hard brittle threads that break like glass.*
- 11) *Caramelized sugar: the sugar solution turns golden yellow when the sweet caramel stage is reached.*
- 12) *Burned sugar: the sugar solution is bitter tasting burned and very dark brown or black. It is used as food coloring.*

Kutipan di atas dijemahkan sebagai berikut :

1. -28° Baume = larutan gula tak jenuh (sirup) untuk pemakaian segera
 - a) 567 gram gula dalam 1 liter air mendidih = sirup pada 15° Baume (dasar untuk membuat biskuit berongga / dipping sponge biscuit)
 - b) 780 gram gula dalam 1 liter air mendidih = sirup pada 20° Baume (dasar untuk membuat fruit icing)
 - c) 907 gram gula dalam 1 liter air mendidih = sirup pada 25° Baume (dasar untuk membuat glazed fruits)larutan yang dingin tercatat sekitar 2° sampai 5° Baume lebih tinggi

2. 29° Baume = larutan gula jenuh (sirup gula dengan sejumlah gula maksimal dapat larut) cocok untuk disimpan.
 - 1.361 gram gula dalam 1 liter air mendidih = sirup gula jenuh pada 29° Baume (untuk disimpan dan untuk membuat larutan gula lewat jenuh)
3. a. $84^{\circ}\text{R} - 130^{\circ}\text{R}$ atau $221^{\circ}\text{F} - 324^{\circ}\text{F}$ atau $105^{\circ}\text{C} - 162^{\circ}\text{C}$ = Larutan gula lewat jenuh
 - 1) Benang kecil = 84°R atau 220°F (106°C),
tambahkan glukosa samapi 209°C
 - 2) Benang besar = 86°R atau $225,5^{\circ}\text{F}$ (107°C)
 - 3) Badar kecil = 89°R atau $232,5^{\circ}\text{F}$ (111°C)
 - 4) Dadar besar = 90°R atau $234,5^{\circ}\text{F}$ (113°C)
 - 5) Bola lunak = 92°R atau $239,5^{\circ}\text{F}$ (115°C), Italian Meringues $92^{\circ}\text{R} - 97^{\circ}\text{R}$
 - 6) Bola sedang = 94°R atau $243,5^{\circ}\text{F}$ (117°C), fondant $94^{\circ}\text{R} - 97^{\circ}\text{R}$
 - 7) Bola padat = 97°R atau $250,0^{\circ}\text{F}$ (121°C)
 - 8) Bongkahan lembut = 100°R atau $257,0^{\circ}\text{F}$ (125°C)
 - 9) Bongkahan sedang = 113°R atau $286,0^{\circ}\text{F}$ (141°C), gulapilin
 - 10) Bongkahan keras = 115°R atau $291,2^{\circ}\text{F}$ (144°C), gula isap
 121°R
 - 11) Gula karamel = 122°R atau $306,5^{\circ}\text{F}$ (152°C), gula karamel
 122°R

12) Gula gosong = 130°R atau 324,5°F(162°C),gula warna
130°R

C. Tugas Mahasiswa

9. Mahasiswa mampu menyebutkan jenjang temperatur untuk pembuatan candy
10. Mahasiswa mampu mengidentifikasi temperatur yang digunakan untuk setiap pembuatan candy.

MODUL

Pertemuan ke 7

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Tes jari untuk larutan gula
Sub Pokok Bahasan	: Jenis-jenis tes jari untuk larutan gula
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan melakukan tes jari untuk larutan gula

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu membedakan tingkat pemasakan gula dengan tes jari.
- Mahasiswa mampu mempraktekkan masing-masing tes jari untuk larutan gula dalam pembuatan candy.

B. Materi Perkuliahan

Tes jari untuk larutan gula

- 1) Benang kecil : Celupkan ibu jari telunjuk ke dalam air dingin kemudian ke dalam sirup panas. Ciri fase ini ditunjukkan dengan terbentuknya benang. Ambil setetes gula diantara ibu jari dan telunjuk kemudian regangkan, maka akan terbentuk benang halus
- 2) Benang besar : Lakukan pengujian seperti pada percobaan no 1 pada fase ini akan terbentuk benang yang kuat / besar
- 3) Dadar kecil (leleh) : Celupkan cincin kawat ke dalam larutan gula dengan temperatur 111°C. Lembaran tipis akan terbentuk diantara cincin, tiup lembaran tersebut jika terbentuk gelembung maka fase ini telah tercapai

- 4) Dadar besar / tebal (bulu) : Ulangi uji no 3 dengan temperatur 113°C, sehingga lembaran besar/tebal terbentuk
- 5) Bola lunak : Teteskan setengah sendok teh sirup ke dalam air dingin, larutkan gula akan membentuk gumpalan kecil yang dapat dibentuk menjadi bola kecil
- 6) Bola sedang : Ulangi uji no 5 maka akan terbentuk gumpalan yang lebih padat daripada no 5 dan dibentuk menjadi bola yang lebih padat pula
- 7) Bola padat : Ulangi uji no 5 maka akan terbentuk gumpalan yang lebih padat lagi dan juga terbentuk bola yang padat
- 8) Bongkahan lunak : Larutan yang diteteskan kedalam air akan bercerai membentuk benang yang dapat dibengkokkan. Batang sirup tersebut akan lengket pada gigi jika digigit
- 9) Bongkahan sedang : Larutkan gula membentuk benang terpilin jatuh dari sendok, jika digigit akan terasa tajam pada gigi
- 10) Bongkahan keras : Larutan gula yang diuji di dalam air berbentuk benang rapuh yang keras yang menyerupai kaca
- 11) Gula karamel : Larutkan gula sampai berubah menjadi kuning keemasan, jika fase ini tercapai
- 12) Gula gosong : Larutan gula terasa pahit, gosong dan berwarna coklat tua atau bahkan hitam. Ini digunakan untuk pewarna makanan.

C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pengetesan gula dengan jari untuk pembuatan candy.
2. Mahasiswa mampu membedakan masing-masing tingkat pemasakan gula dengan cara sederhana atau dengan menggunakan jari.

MODUL

Pertemuan ke 8

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Penggolongan Candy
Sub Pokok Bahasan	: Crystalline dan non crystalline candy
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki pengetahuan tentang penggolongan candy

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu membedakan antara crystalline candy dengan non crystalline candy.
- Mahasiswa mampu membuat kembang gula *fondant*

B. Materi Perkuliahan

Penggolongan *candy*

Penggolongan *candy* menurut Melanie De Proft (1979: 542), dalam bukunya yang berjudul *The Family Home Cook Book*, bahwa *candy* itu dapat di bagi menjadi 2 jenis, yaitu :

2. *Crystalline candy* adalah jenis *candy* yang mempunyai kristal banyak dan bila dimakan terasa lembut, *candy* yang termasuk ke dalam *crystalline* yang dapat dijual dalam usaha *candy* contohnya adalah *fondant*, *fudge*, *panocha*, *nougat*, *divinity*, *yupy*, *bon-bon* dan *praline*

3. *Non Crystalline Candy* adalah jenis *candy* yang apabila dipecahkan tidak memiliki kristal dan pada umumnya keras. Produk *candy* yang dapat dijual dalam usaha *candy* termasuk ke dalam *candy non crystalline* contohnya yaitu *caramel, toffee, peanut, brittle, lollipops, candy delights. Relaxa, kopiko* dan *fox*.

c. Pembuatan macam – macam *candy*

1. Pembuatan Kembang Gula *Fondant*

Fondant merupakan adonan yang terbuat dari gula yaitu gula *castor* dan *icing sugar*, seperti yang dikemukakan oleh Wayne Gisslen (2001: 521) bahwa “*Fondant is a sugar syrup that is crystallized to creamy white paste*”. *Fondant* dalam pembuatan produk *candy* dapat digunakan untuk:

- a. *Cover*, prinsipnya jangan tersentuh oleh tangan
- b. *Decorating*, *Fondant* yang sudah dibentuk dan dibentuk menjadi berbagai macam bentuk
- c. Isi (*centeres*) yang dicelupkan kedalam *fondant* lagi
- d. *Fondant Dipping*, dibuat beberapa waktu sebelumnya dan *fondant* ini dibuat sesuai dengan tekstur yang ingin dibentuk, karena itu *fondant* harus dapat berdiri di atas loyang, maka *fondant* ini harus kaku dan *fondant* ini agak mengeras dibagian luar
- e. *Fondant Patties*, terbuat dari *fondant* yang dilelehkan, setelah *fondant* diberi rasa dan warna, *fondant* dituangkan keatas kertas minyak dengan menggunakan sendok teh antara $\frac{1}{2}$ - $1 \frac{1}{2}$ sendok teh atau sesuai dengan ukuran *petties* yang diinginkan.
- f. *Fondant Molding*, terbuat dari *fondant* yang dilelehkan, setelah diberi rasa dan warna lalu dicetak dengan menggunakan cetakan sesuai dengan yang kita inginkan. *Fondant molding* dapat digunakan untuk bahan isian atau dipakai sebagai bahan pelapis buah- buah.

Produk *fondant*



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan *fondant*.
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan kembang gula *fondant*

D. Resep *Fondant*

MODUL

Pertemuan ke 9

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan Chocolate Dipping
Sub Pokok Bahasan	:
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan cookies

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan cookies dengan method of making molded.
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan cookies dengan method of making molded

B. Materi Perkuliahan

Pembuatan *Chocolate Dipping*

Coklat yang digunakan untuk *dipping candy* yaitu *bittersweet* atau *milk chocolate*, tetapi bukan coklat yang umumnya dibuat untuk makanan sehari-hari. Extra *cocoa butter* yang ditambahkan kedalam *dipping* coklat akan menyebabkan konsistensi yang memuaskan pada waktu mengeras dan

memberikan hasil akhir yang halus, licin dan mengkilap. Keberhasilan dalam pembuatan *chocolate dipping* sangat tergantung pada faktor-faktor berikut:

- a. Jenis coklat yang digunakan
- b. Penggunaan coklat yang sesuai
- c. Pengawasan temperatur dan mencegah/menghindari kelembaban udara
- d. Pengadukan yang seksama atau gerakan-gerakan yang dilakukan dengan tangan pada coklat selama *melting*, *coating* dan sedapat mungkin selama *dipping*.

Untuk menghasilkan *chocolate dipping* yang baik dan dapat dijual untuk usaha *candy* tidak mudah dalam pembuatannya, sehingga harus dibuat dengan hati-hati dan memerlukan keahlian, harus memperhatikan bahan yang akan digunakan, temperatur dan cara pengadukan sehingga dapat menghasilkan *chocolate dipping* sesuai dengan kriteria.

Produk *Chocolate Dipping*



C. Tugas Mahasiswa

3. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan *chocolate dipping*.
4. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan *chocolate dipping*

D. Resep *Chocolate Dipping*

MODUL

Pertemuan ke 10

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan Candy dari biji-bijian dan padi-padian
Sub Pokok Bahasan	: Bahan dan alat untuk candy dari biji-bijian
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan candy dari biji-bijian dan padi-padian.

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan candy dari biji-bijian dan padi-padian
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan candy dari biji-bijian dan padi-padian.

B. Materi Perkuliahan

***Candy* dari biji-bijian dan padi-padian**

Candy dari biji-bijian dan padi-padian yaitu "*Candy* yang dibuat dengan menggunakan bahan dari biji-bijian dan padi-padian". Biji-bijian dan padi-padian dapat digunakan untuk membuat *candy* yang termasuk kedalam golongan *candy* jenis *crystalline*, karena *candy* biji-bijian dan padi-padian

kristalnya banyak padat dan bila dimakan terasa lembut seperti *nougat*,
tenteng.

Produk *candy* dari biji-bijian dan padi-padian



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan candy dari biji-bijian dan padi-padian.
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan candy dari biji-bijian dan padi-padian.
3. Mahasiswa membuat tugas kliping berbagai makanan indonesia yang termasuk ke dalam candy dari biji-bijian dan padi-padian.

D. Resep *Candy* dari biji-bijian dan padi-padian

MODUL

Pertemuan ke 11

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan <i>Truffle</i>
Sub Pokok Bahasan	: Pengertian Candy, silabus perkuliahan
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan cookies

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan cookies dengan method of making molded.
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan cookies dengan method of making molded

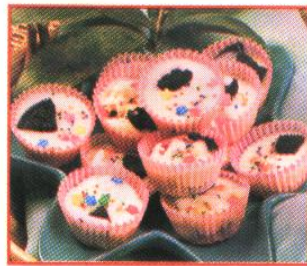
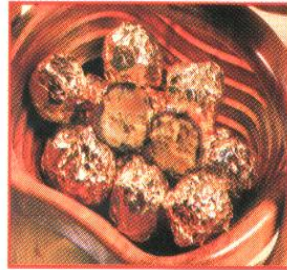
B. Materi Perkuliahan

Truffle

Truffle memiliki penampilan yang mewah, tekstur yang lembut dan mempunyai rasa yang unik ketika meleleh di mulut, seperti yang dikemukakan oleh Wayne Gisslen (2001: 544) bahwa ”*Chocolate truffle get their name because of their resemblance to back truffles, the aromatic underground fungus that is prized by gourmets*”. *Truffel* termasuk ke dalam jenis *candy crystalline*. *Truffle* adalah campuran sederhana dari coklat dan *cream* yang tidak dimasak. Bahan yang dapat ditambahkan ke dalam coklat leleh untuk membuat *truffle* adalah mentega, kuning telur, *liqueur* dan

cream. Truffle yang dapat dijual yaitu misalnya : *Hazelnut Bubble truffle*, *Bubble Truffle*, *Biscuit Nut Truffles*, *Hazelnut truffle*, *Rum Truffle*.

Produk *Chocolate Truffle*



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan *Truffle*.
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan *Truffle*
3. Mahasiswa membuat tugas memodifikasi *Truffle* dengan menggunakan bahan-bahan yang harganya murah sehingga harga jual lebih murah.

D. Resep *Chocolate Truffle*

M O D U L

Pertemuan ke 12

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan <i>Chocolate Praline</i>
Sub Pokok Bahasan	: Bahan dan alat untuk <i>Chocolate Praline</i>
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan *Chocolate Praline*

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan *Chocolate Praline*
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan *Chocolate Praline*

B. Materi Perkuliahan

2. *Chocolate Praline*

Chocolate praline adalah produk permen coklat yang dalam pembuatannya menggunakan bahan isian seperti kacang-kacangan, buah-buahan kering, *cream*, dan dibentuk dengan menggunakan cetakkan coklat. *Chocolate praline* yang dapat dijual dalam usaha *candy* misalnya yaitu: *Strawberry Praline*, *Orange Cream Praline*, *Dark Chocolate Vanilla*, *Marmer Chocolate with Mosi*

Chocolate Praline



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan *Chocolate Praline*.
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan *Chocolate Praline*
3. Mahasiswa membuat tugas memodifikasi *Chocolate Praline* dengan menggunakan bahan-bahan yang harganya murah sehingga harga jual lebih murah.

D. Resep *Chocolate Praline*

M O D U L

Pertemuan ke 13

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan <i>Nougat</i>
Sub Pokok Bahasan	: Bahan dan alat untuk <i>Nougat</i>
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan *Nougat*

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan *Nougat*
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan *Nougat*

B. Materi Perkuliahan

Nougat

Nougat berasal dari bahasa Perancis yang diambil dari bahasa latin kasar “*Nuca*” yang berkaitan dengan kata asli “*Nuts*” (kacang). *Nougat* terbuat dari kacang sehingga rasa dari *nougat* tersebut renah dan ringan. Kacang yang umum digunakan dalam pembuatan *nougat* yaitu kacang almond. Pada umumnya *nougat* mempunyai rasa yang manis dan kenyal serta berwarna keputih-putihan, sebagaimana dikemukakan oleh Wayne Gisslen (2001: 492) bahwa “*Nougat is made of caramelized sugar and sliced almonds Nougat* adalah terbuat dari gula yang dicaramelkan dan almon cincang”.

Produk *Nougat*



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan *Nougat* .
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan *Nougat*
3. Mahasiswa membuat tugas memodifikasi *Nougat* dengan menggunakan bahan-bahan yang harganya murah sehingga harga jual lebih murah.

D. Resep *Nougat*

M O D U L

Pertemuan ke 14

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan <i>Marsmallow dan Jelly</i>
Sub Pokok Bahasan	: Bahan dan alat untuk <i>Marsmallow dan Jelly</i>
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan *Marsmallow dan Jelly*

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan *Marsmallow dan Jelly* .
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan *Marsmallow dan Jelly*

B. Materi Perkuliahan

Marsmallow dan Jelly

Marsmallow adalah produk *candy* yang dalam pembuatnya menggunakan bahan dasar *gelatine* dan gula *castor*. Selain bahan dasar yang digunakan maka *marsmallow* menggunakan bahan tambahan yaitu *flavouring*, pewarna, dan tepung maizena. Menurut L. C. Gallagher (1974: 520) bahwa : “*To make a similar study of marsmallow a mix consisting of 100 part corn syrup, 115 parts cane sugar and 60 parts water was boiled to 121,5° C (250,5° F) to obtain a syrup with a total solids of 90 %*”.

Jelly termasuk kedalam jenis *candy crystalline* dengan tekstur yang lembut dan memiliki konsistensi yang padat. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *jelly* sama dengan *marshmallow*, namun *jelly* ditambahkan dengan agar-agar.

Marshmallow dan jelly banyak disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa, sehingga *marshmallow dan jelly* dapat diperoleh dengan sangat mudah. *Marshmallow dan jelly* memiliki rasa yang enak, lembut, dan unik. *Marshmallow dan jelly* dapat dibentuk dengan sangat menarik sesuai dengan yang diinginkan misalnya : *Fruit Jelly, Marshmallow*

Produk *marshmallow dan jelly*



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan *Marshmallow dan Jelly*
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan *Marshmallow dan Jelly*

D. Resep *Marshmallow dan jelly*

MODUL

Pertemuan ke 15

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan Candy dari buah-buahan dan kacang-kacangan
Sub Pokok Bahasan	: Bahan dan alat untuk Candy dari buah-buahan dan kacang-kacangan
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan Candy dari buah-buahan dan kacang-kacangan

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan Candy dari buah-buahan dan kacang-kacangan.
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan Candy dari buah-buahan dan kacang-kacangan.

B. Materi Perkuliahan

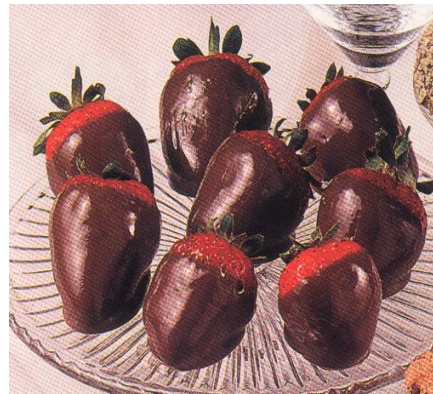
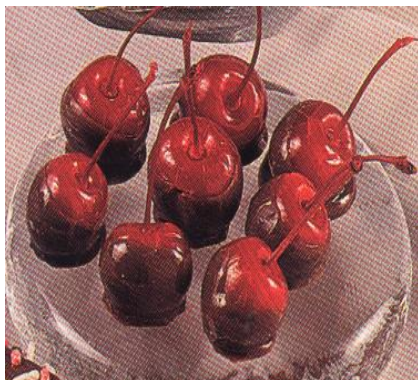
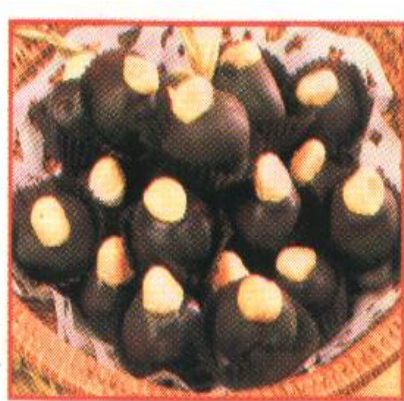
***Candy* buah-buahan dan kacang-kacangan.**

Kacang-kacangan dan buah-buahan dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk pembuatan produk *candy* yang termasuk kedalam jenis *candy crystaline* dan *non crystaline* yang dapat di jual untuk usaha *candy*. Buah-buahan yang dapat digunakan untuk produk *candy* yaitu buah yang dikeringkan seperti kismis, buah yang sudah diawetkan dengan cara

dimanisan seperti *cherry* dan buah yang masih segar seperti *strawberry*. Jenis kacang yang dapat digunakan untuk pembuatan *candy* yaitu diantaranya kacang kenari, hazelnuts, peanut, pecan, pine nuts, pistachio dan walnut.

Candy buah-buahan yaitu jenis *candy* yang bahan utamanya dari buah, buahan segar, buah-buahan yang sudah diawetkan (kering) dan dari sari buah, misalnya anggur segar dicelupkan kedalam larutan gula. *Candy* kacang-kacangan merupakan *candy* yang dibuat dari bahan dasar kacang.

Produk *candy* buah-buahan dan kacang-kacangan



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan Candy dari buah-buahan dan kacang-kacangan.
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan Candy dari buah-buahan dan kacang-kacangan.

D. Resep *Candy* buah-buahan dan kacang-kacangan.

MODUL

Pertemuan ke 16

Jurusan	: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Program Studi	: Spesialisasi Pendidikan Tata Boga
Mata Kuliah	: Patiseri IV
Semester	: Genap
Pokok Bahasan	: Pembuatan <i>Chocolate Molding</i>
Sub Pokok Bahasan	: Bahan dan alat <i>Chocolate Molding</i>
Waktu	: 3 x 50 menit
Sifat Praktikum	: Kelompok

A. Kompetensi :

Mahasiswa memiliki kemampuan mempraktekkan pembuatan *Chocolate Molding*

Sub Kompetensi :

- Mahasiswa mampu memilih bahan dan alat untuk pembuatan *Chocolate Molding*.
- Mahasiswa mampu mempraktekkan pembuatan *Chocolate Molding*

B. Materi Perkuliahan

Chocolate molding

Wayne Gisslen (2001: 538) mengemukakan bahwa *Chocolate moulding* adalah produk permen coklat yang dalam pembuatannya menggunakan cetakan, seperti yang dikemukakannya bahwa :

Molding is made possible by fact that chocolate contracts when it sets. Thus, it pulls away from the mold and can be easily removed. Molds are made of metal or plastic. They must be kept clean and dry, and the insides must be kept shiny and free of scratches. If they are scrateched, chocolate will stick to them.

Prodak *Chocolate Molding*



C. Tugas Mahasiswa

1. Mahasiswa mampu menyebutkan cara-cara pembuatan *Chocolate Molding*.
2. Mahasiswa mampu membuat atau mempraktekan *Chocolate Molding*.

D. Resep *Chocolate Molding*

DAFTAR PENILAIAN HASIL PRAKTIKUM CANDY

Nama Mahasiswa :
Nim :
Nama Produk :
Tanggal Praktikum :

NO	KRITERIA PENILAIAN	Nilai			
		1	2	3	4
1.	Perencanaan Praktikum a. Resep b. Kelengkapan bahan dan alat c. Kualitas bahan yang digunakan d. Kesesuaian tertib kerja dan alokasi waktu e. Kesesuaian anggaran biaya dengan produk yang dibuat				
2.	Proses Kerja : a. Ketepatan penimbangan bahan b. Ketepatan bahan yang digunakan c. Ketepatan alat yang digunakan d. Ketepatan waktu dan tertib kerja e. Kebersihan f. Ketelitian g. Kerapihan				
3.	Produk : a. Bentuk b. Warna c. Rasa d. Tekstur e. Aroma				
	Total Nilai				

Penanggung jawab Mata Kuliah

(Ellis Endang Nikmawati)
NIP. 131874197

