

Kode Dok	: WKs1/ADM.M/RE.008
Revisi ke	: 06
Halaman	: 1 dari 28
Tgl. Terbit	: 15 Juli 2019

RENCANA PELAKSANAAN PEMBELAJARAN

Nama Sekolah : SMK Negeri 1 Boyolali
 Komp. Keahlian : Tata Boga
 Mata Pelajaran : Produk *Pastry* dan *Bakery*
 Kompetensi Dasar : 3.12 Menerapkan roti tawar
 : 4.12 Membuat roti tawar
 Kelas / Semester : XII / Ganjil
 Tahun Pelajaran : 2020– 2021
 Alokasi Waktu : 32 x 45 menit

TUJUAN PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN PEMBELAJARAN
<ul style="list-style-type: none"> Melalui model pembelajaran <u>project based learning</u> siswa mampu menerapkan roti tawar dengan memperhatikan sikap saling menghargai Siswa dapat membuat roti tawar secara bertanggung jawab 	<p>Pendahuluan</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik bersama guru melakukan pembukaan dengan salam pembuka dan berdoa untuk memulai pembelajaran sesuai dengan kepercayaan masing-masing. Peserta didik mempersiapkan diri di kelas untuk mengikuti proses belajar-mengajar, menjaga kerapian dan kebersihan ruang kelas, menyiapkan alat dan buku yang diperlukan. Peserta didik mencatat saat guru menyampaikan kompetensi yang akan dicapai dan manfaatnya dalam kehidupan sehari-hari. Peserta didik mencatat saat guru menyampaikan garis besar cakupan materi dan kegiatan yang akan dilakukan. Peserta didik mencatat saat guru menyampaikan ruang lingkup dan teknik penilaian yang akan digunakan <p>1. Penentuan Pertanyaan Mendasar (<i>Start With the Essential Question</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> Mengamati gambar / video mengenai roti tawar Menanyakan kepada peserta didik tentang roti tawar (pengertian, alat, bahan, cara membuat, kriteria, cara menyajikan) Meminta peserta didik untuk membuat rancangan pembuatan roti 	<ul style="list-style-type: none"> Tes tertulis melalui google form Proyek membuat roti tawar

TUJUAN PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN PEMBELAJARAN
	tawar	
	<p>2. Mendesain Perencanaan Proyek (<i>Design a Plan for the Project</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik membaca materi mengenai roti tawar Peserta didik menganalisis roti tawar Peserta didik membuat rancangan pembuatan roti tawar Peserta didik membuat jobsheet untuk membuat roti tawar 	
	<p>3. Menyusun Jadwal (<i>Create a Schedule</i>)</p> <p>Guru memberitahukan pelaksanaan proyek dalam hal ini membuat roti tawar yaitu pertemuan depan; sedangkan pada pertemuan ini peserta didik dapat mengamati terlebih dahulu pembuatan roti tawar tersebut sesuai ketentuan</p>	
	<p>4. Memonitor peserta didik dan kemajuan proyek (<i>Monitor the Students and the Progress of the Project</i>)</p> <p>Guru mengawasi dan memonitor peserta didik baik dalam pengamatan secara pribadi sebelum melakukan proyek serta dalam pelaksanaan proyek dalam hal ini membuat roti tawar</p>	
	<p>5. Menguji Hasil (<i>Assess the Outcome</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik mempresentasikan pembuatan roti tawar Guru dan peserta didik lain memberikan tanggapan dan umpan balik 	
	<p>5. Mengevaluasi Pengalaman (<i>Evaluate the Experience</i>)</p> <ol style="list-style-type: none"> Menyimpulkan kesimpulan umum dari hasil percobaan termasuk menyimpulkan jawaban dari pertanyaan pada tahap penentuan pertanyaan mendasar Refleksi dari keseluruhan pelaksanaan 	
	<p>Penutup:</p> <ol style="list-style-type: none"> Peserta didik dapat ditanya apakah sudah memahami materi pelajaran tersebut. (<i>Critical Thinking</i>) Peserta didik bersama guru menyimpulkan materi pembelajaran. (<i>Critical Thinking</i>) 	

TUJUAN PEMBELAJARAN	KEGIATAN PEMBELAJARAN	PENILAIAN PEMBELAJARAN
	c. Guru menyampaikan materi yang akan dibahas dipertemuan berikutnya d. Peserta didik bersama guru menutup kegiatan dengan mengucapkan rasa syukur kepada Tuhan YME bahwa pertemuan kali ini telah berlangsung dengan baik dan lancar. (PPK)	

Boyolai, April 2020

Guru Produktif Tata Hidang



Mengetahui
Kepala Sekolah

Heryanto, S.Pt, MM
NIP. 196301301985031005

Tiara Niken A., S.Pd
NIP.-

Lampiran 1

: Materi Pembelajaran

1. Buku A-Z Bakery pengarang Husin Syarbini penerbit Metagraf
 - a. Hal 4
 - b. Hal 14-88
2. Buku Ajar Pastry Bakery pengarang Emita Devi Hari Putri penerbit Deepublish Hal 67-77

Lampiran 3 : Instrumen Penilaian Pengetahuan

KISI-KISI SOAL PENGETAHUAN

Nama Sekolah : SMK N 1 Boyolali
 Tahun ajaran : 2020/2021
 Jenis ulangan : Ulangan Harian

Kelas/semester : XII / Gasal
 Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery
 Materi : Roti Tawar

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Bahan		Jml. Soal Per PB	No. Soal	Tk. Kes			Asp. Kog						
			Kls	Smt			Md	Sd	Sk	I	PP	ASE				
1	3.12 Menerapkan roti tawar	3.12.1 Menjelaskan roti tawar	XII	5	1	1		√				√				
		3.12.2 Menentukan alat yang digunakan pembuatan roti tawar				3	2	√			√					
						3			√				√			
						4				√					√	
						5			√					√		
		3.12.3 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan roti tawar				3	6	√			√					
						7			√					√		
						8							√		√	
						9	√				√					
		3.12.4 Menentukan teknik penyajian roti tawar				4	10			√					√	
						11							√			√
						12				√					√	
		3.12.5 Menentukan prosedur pembuatan roti tawar				5	13	√						√		
						14				√					√	
						15							√			√
						16				√					√	
						17				√					√	
		3.12.6 Menentukan kriteria hasil roti tawar				3	18	√						√		
						19							√			√
						20								√		√
Jumlah					20		5	10	5	5	10	5				
Prosentase (%)					100		25	50	25	25	50	25				

SOAL

- Jenis roti ini umumnya memiliki warna putih dengan kandungan gula dan lemak rata-rata di bawah 10% dan bertekstur empuk (*soft*). Pernyataan di atas merupakan definisi dari ...
 - Roti manis
 - Roti tawar**
 - Rye bread
 - Fiber bread
 - Grain bread
- Dalam membuat roti tawar diperlukan loyang khusus. Loyang roti tawar ada beberapa macam sesuai dengan bentuknya. Loyang berikut merupakan loyang roti tawar untuk bentuk ...
 - Roti tawar casino**

- B. Roti tawar terbuka
- C. Roti tawar biasa
- D. Roti tawar bulat
- E. Roti tawar jamur



3. Dalam membuat roti diperlukan peralatan yang digunakan untuk penanganan adonan, terutama yang berhubungan dengan pembuatan, pembentukan, dan penempatan adonan seperti : *mixer*, pemotong adonan, pembentuk adonan (*moulder*), pembulat adonan (*rounder*), dan loyang adonan. Alat tersebut termasuk tipe peralatan pembuatan roti yang diklasifikasikan berdasarkan fungsinya, yaitu tipe
- A. *Ingredient Handling Equipment*
 - B. *Dough Handling Equipment***
 - C. *Baking Equipment*
 - D. *Bread Handling Equipment*
 - E. *Miscellaneous Equipment*
4. Roti tawar biasa disajikan lembaran. Ukuran lembarannya sama dalam satu roti, biasanya sekitar 1 cm. Untuk mendapatkan ukuran yang sama diperlukan alat yang dinamakan
- A. *Cooling tray*
 - B. *Divider*
 - C. *Moulder*
 - D. *Bread slicer***
 - E. *Mixer*
5. Salah satu proses pembuatan roti tawar yaitu proses pengembangan adonan hingga mencapai besar adonan yang optimal. Cara manual yang biasa digunakan yaitu meletakkan adonan di dalam kom adonan kemudian ditutup dengan menggunakan serbet /kain basah. Cara yang lebih modern yaitu menggunakan alat yang disebut
- A. *Cooling tray*
 - B. *Divider*
 - C. *Moulder*
 - D. *Trolley*
 - E. *Proofer***
6. Roti tawar memiliki karakteristik warna putih. Lemak yang dipilih dalam pembuatan roti tawar yaitu
- A. *Korsvet*
 - B. *Margarine*
 - C. *Shortening***
 - D. *Salted butter*
 - E. *Unsalted butter*
7. Jumlah gula yang dipakai dalam pembuatan roti akan mempengaruhi daya serap air. Semakin tinggi prosentase pemakaian gula, semakin sedikit air yang dapat diserap oleh tepung terigu di dalam adonan. Akibat dari pemakaian gula yang terlalu banyak yaitu
- A. Volume roti menjadi besar
 - B. *Daging roti menjadi agak kering***
 - C. Rasa lebih enak
 - D. Roti tidak dapat disimpan lama

- E. Daging roti lebih empuk
8. Dalam pembuatan roti tawar ada satu bahan yang digunakan untuk mengontrol waktu fermentasi dengan jalan menghambat aktivitas yeast selama proses fermentasi berlangsung. Bahan ini dimasukkan terakhir bersama mentega putih. Bahan yang dimaksud adalah
- Yeast*
 - Gula
 - Garam**
 - Bread Improver*
 - Air
9. Salah satu bahan terpenting dalam pembuatan roti tawar yaitu yeast. Berikut yang bukan merupakan fungsi yeast dalam pembuatan roti yaitu
- Menghasilkan gas CO₂ selama proses fermentasi
 - Mematangkan dan mengempukkan gluten
 - Membuat adonan mengembang
 - Membantu terbentuknya aroma selama proses fermentasi berlangsung
 - Tidak mempengaruhi rasa**
10. Pada saat breakfast biasanya disajikan roti tawar yang dipanggang menggunakan alat khusus. Kemudian roti tersebut didampingi dengan berbagai olesan seperti *jam*, *butter* atau bisa juga dengan isian. Nama sajian tersebut adalah
- Toast bread***
 - Canape*
 - Sandwich*
 - Pizza*
 - Sweet bread*
11. Sajian yang terbuat dari selembar roti tawar yang di atasnya diberi sayuran, berbagai macam saus dan *sunny side up* yang sekaligus dijadikan garnish adalah salah satu teknik penyajian roti tawar yang dinamakan
- Canape*
 - Open sandwich***
 - Club sandwich*
 - Double deker sandwich*
 - Close sandwich*
12. Teknik penyajian roti tawar seperti gambar berikut dinamakan
- Canape*
 - Open sandwich*
 - Club sandwich***
 - Toast bread*
 - Close sandwich*



- D. Garam
- E. *Yeast*
14. Berikut urutan tahapan terbentuknya adonan dalam proses pengadukan yang benar yaitu ...
- A. *Pick up – initial development – clean up – let down – break down – final development*
- B. *Pick up – initial development – clean up – final development – let down – break down***
- C. *Pick up – initial development – let down – break down – clean up – final development*
- D. *Clean up – initial development – let down – break down – pick up – final development*
- E. *Clean up – initial development – pick up – let down – break down – final development*
15. Setelah adonan roti tawar dipotong / ditimbang sesuai ukuran adonan yang dikehendaki, adonan kemudian dibulatkan untuk membentuk lapisan adonan dengan ketebalan yang diinginkan serta membentuk permukaan kulit adonan (lapisan film) yang tipis tanpa robelan sehingga dapat membantu adonan dapat menangkap gas dan mengembangkan dengan baik. Proses ini disebut ...
- A. Moulding
- B. Dividing
- C. Scalling
- D. Proofing
- E. Rounding**
16. Pada proses pembentukan adonan, dimulai dengan proses *sheeting* atau *degassing* yang bertujuan untuk meratakan adonan agar gas yang terbentuk dalam adonan lebih rata dan seragam. Apabila dalam proses ini masih ada gas yang terperangkap maka roti yang dihasilkan akan terbentuk ...
- A. Pori-pori besar
- B. Pori-pori kecil
- C. Pori-pori halus
- D. Pori-pori tidak rata**
- E. Pori-pori rata
17. Untuk membuat roti tawar, disediakan loyang roti tawar biasa dengan ukuran 22 x 10 x 12 cm. Adonan yang dibutuhkan agar roti tawar dapat mengembang dengan baik yaitu sebesar ...
- A. 508 g
- B. 578 g
- C. 580 g
- D. 587 g**
- E. 588 g
18. Hasil pembuatan roti tawar dinyatakan baik apabila memenuhi kriteria roti tawar yang ada. Yang bukan merupakan kriteria tersebut adalah ...
- A. Warna kerak roti tawar coklat kekuningan

- B. Warna bagian dalam putih krem
 - C. Aroma roti tawar harum
 - D. Rasa roti tawar manis**
 - E. Tekstur roti tawar lunak dan elastis
19. Warna kerak yang menarik yaitu coklat kekuningan. Warna ini timbul akibat
- A. Karamelisasi**
 - B. Fermentasi
 - C. Kurang garam
 - D. Terlalu banyak margarin
 - E. Kurang margarin
20. Blister adalah bintik-bintik kecil gelombang udara yang terdapat di atas permukaan adonan dan akan menjadi titik-titik putih diatas permukaan roti setelah proses pemanggangan berakhir. Blister terjadi apabila saat proofing
- A. Suhu terlalu tinggi
 - B. Suhu terlalu rendah
 - C. Kelembaban terlalu tinggi**
 - D. Kelembaban terlalu rendah
 - E. Waktu proofing yang tidak sesuai

KUNCI JAWABAN DAN NORMA PENILAIAN

No.	Jawaban	No.	Jawaban	No.	Jawaban	No.	Jawaban
1	B	6	C	11	B	16	D
2	A	7	B	12	C	17	D
3	B	8	C	13	A	18	D
4	D	9	E	14	B	19	A
5	E	10	A	15	E	20	C

NORMA PENILAIAN

Nilai Akhir = Jumlah benar x 5

Lampiran 4 : Instrumen Penilaian Keterampilan

KISI-KISI SOAL KETERAMPILAN

No	Kompetensi Dasar	Kls/smt	Materi Pokok	Indikator	Nomor soal
1	4.12 Membuat roti tawar	XII/5	Roti Tawar	4.12.1 Menyiapkan alat yang dibutuhkan untuk pembuatan roti tawar 4.12.2 Menyiapkan bahan yang dibutuhkan untuk pembuatan roti tawar 4.12.3 Membuat roti tawar sesuai dengan prosedur, kriteria hasil, keselamatan kerja, hygiene makanan 4.12.4 Menyajikan roti tawar sesuai dengan teknik penyajian dan hygiene makanan	1 2

SOAL

1. Buatlah perencanaan praktik (jobsheet) untuk membuat roti tawar!
2. Buatlah roti tawar sesuai dengan prosedur yang ada dengan memperhatikan alat, bahan, teknik penyajian dan hasil!

Norma penilaian ketrampilan :

- 1) Teknik : Pengamatan ketrampilan
- 2) Bentuk : Lembar pengamatan
- 3) Instrumen :

No	Nama	Aspek yang dinilai					Jumlah skor	Nilai
		A	B	C	D	E		
1							
2							
Dst								

Keterangan :

- A : Persiapan
 B : Proses
 C : Hasil Praktik
 D : Sikap kerja
 E : Waktu

Cara pengisian lembar penilaian ketrampilan adalah dengan memberikan skor pada kolom-kolom sesuai hasil pengamatan terhadap peserta didik selama kegiatan yaitu dengan ketentuan nilai maksimal sebagai berikut :

- A : Persiapan = 100
 B : Proses = 100
 C : Hasil Praktik = 100

D : Sikap kerja = 100

E : Waktu = 100

Nilai = (A+B+C+D+E) : 5

Untuk hasil praktik, kriterianya adalah sebagai berikut :

1. Warna, nilai maksimal : 100
2. Tekstur, nilai maksimal : 100
3. Rasa, nilai maksimal : 100
4. Penyajian, nilai maksimal : 100

Nilai hasil praktek = Jumlah : 4

Lampiran 5

: Materi Remidi (kalau ada penambahan materi)

1. Buku A-Z Bakery pengarang Husin Syarbini penerbit Metagraf
 - a. Hal 4
 - b. Hal 14-88
2. Buku Ajar Pastry Bakery pengarang Emita Devi Hari Putri penerbit Deepublish Hal 67-77

Lampiran 6 : Materi Pengayaan (berbeda dengan materi pembelajaran)

1. Buku A-Z Bakery pengarang Husin Syarbini penerbit Metagraf Hal 90-97

Mengerjakan kembali ulangan harian.

KISI-KISI SOAL REMIDI PENGETAHUAN

Nama Sekolah : SMK N 1 Boyolali
Tahun ajaran : 2020/2021
Jenis ulangan : Ulangan Harian

Kelas/semester : XII / Gasal
Mata Pelajaran : Produk Pastry dan Bakery
Materi : Roti Tawar

No	Kompetensi Dasar	Indikator	Bahan		Jml. Soal Per PB	No. Soal	Tk. Kes			Asp. Kog					
			Kls	Smt			Md	Sd	Sk	I	PP	ASE			
1	3.12 Menerapkan roti tawar	3.12.7 Menjelaskan roti tawar	XII	5	1	1		√				√			
		3.12.8 Menentukan alat yang digunakan pembuatan roti tawar			3	2	√			√				√	
					3			√					√		
					4				√						√
					5			√					√		
		3.12.9 Menghitung bahan yang digunakan untuk pembuatan roti tawar			3	6	√			√			√		
					7			√						√	
					8				√						√
					9	√				√					
		3.12.10 Menentukan teknik penyajian roti tawar			4	10		√						√	
					11				√						√
					12			√						√	
		3.12.11 Menentukan prosedur pembuatan roti tawar			5	13	√			√			√		
					14			√						√	
					15				√						√
					16			√						√	
					17			√						√	
		3.12.12 Menentukan kriteria hasil roti tawar			3	18	√			√			√		
					19			√						√	
20					√						√				
Jumlah					20		5	10	5	5	10	5			
Prosentase (%)					100		25	50	25	25	50	25			

SOAL REMIDI

1. Jenis roti ini umumnya memiliki warna putih dengan kandungan gula dan lemak rata-rata di bawah 10% dan bertekstur empuk (*soft*). Pernyataan di atas merupakan definisi dari ...

- .
A. Roti manis
B. Roti tawar
C. Rye bread
D. Fiber bread
E. Grain bread

2. Dalam membuat roti tawar diperlukan loyang khusus. Loyang roti tawar ada beberapa macam sesuai dengan bentuknya. Loyang berikut merupakan loyang roti tawar untuk bentuk

A. **Roti tawar casino**

B. Roti tawar terbuka

C. Roti tawar biasa

D. Roti tawar bulat

E. Roti tawar jamur



3. Dalam membuat roti diperlukan peralatan yang digunakan untuk penanganan adonan, terutama yang berhubungan dengan pembuatan, pembentukan, dan penempatan adonan seperti : *mixer*, pemotong adonan, pembentuk adonan (*moulder*), pembulat adonan (*rounder*), dan loyang adonan. Alat tersebut termasuk tipe peralatan pembuatan roti yang diklasifikasikan berdasarkan fungsinya, yaitu tipe

A. *Ingredient Handling Equipment*

B. ***Dough Handling Equipment***

C. *Baking Equipment*

D. *Bread Handling Equipment*

E. *Miscellaneous Equipment*

4. Roti tawar biasa disajikan lembaran. Ukuran lembarannya sama dalam satu roti, biasanya sekitar 1 cm. Untuk mendapatkan ukuran yang sama diperlukan alat yang dinamakan

A. *Cooling tray*

B. *Divider*

C. *Moulder*

D. ***Bread slicer***

E. *Mixer*

5. Salah satu proses pembuatan roti tawar yaitu proses pengembangan adonan hingga mencapai besar adonan yang optimal. Cara manual yang biasa digunakan yaitu meletakkan adonan di dalam kom adonan kemudian ditutup dengan menggunakan serbet /kain basah. Cara yang lebih modern yaitu menggunakan alat yang disebut

A. *Cooling tray*

B. *Divider*

C. *Moulder*

D. *Trolley*

E. ***Proofer***

6. Roti tawar memiliki karakteristik warna putih. Lemak yang dipilih dalam pembuatan roti tawar yaitu

A. *Korsvet*

B. *Margarine*

C. ***Shortening***

D. *Salted butter*

E. *Unsalted butter*

7. Jumlah gula yang dipakai dalam pembuatan roti akan mempengaruhi daya serap air. Semakin tinggi prosentase pemakaian gula, semakin sedikit air yang dapat diserap oleh tepung terigu di dalam adonan. Akibat dari pemakaian gula yang terlalu banyak yaitu

- A. Volume roti menjadi besar
 - B. Daging roti menjadi agak kering**
 - C. Rasa lebih enak
 - D. Roti tidak dapat disimpan lama
 - E. Daging roti lebih empuk
8. Dalam pembuatan roti tawar ada satu bahan yang digunakan untuk mengontrol waktu fermentasi dengan jalan menghambat aktivitas yeast selama proses fermentasi berlangsung. Bahan ini dimasukkan terakhir bersama mentega putih. Bahan yang dimaksud adalah
- A. *Yeast*
 - B. Gula
 - C. Garam**
 - D. *Bread Improver*
 - E. Air
9. Salah satu bahan terpenting dalam pembuatan roti tawar yaitu yeast. Berikut yang bukan merupakan fungsi yeast dalam pembuatan roti yaitu
- A. Menghasilkan gas CO₂ selama proses fermentasi
 - B. Mematangkan dan mengempukkan gluten
 - C. Membuat adonan mengembang
 - D. Membantu terbentuknya aroma selama proses fermentasi berlangsung
 - E. Tidak mempengaruhi rasa**
10. Pada saat breakfast biasanya disajikan roti tawar yang dipanggang menggunakan alat khusus. Kemudian roti tersebut didampingi dengan berbagai olesan seperti *jam*, *butter* atau bisa juga dengan isian. Nama sajian tersebut adalah
- A. *Toast bread***
 - B. *Canape*
 - C. *Sandwich*
 - D. *Pizza*
 - E. *Sweet bread*
11. Sajian yang terbuat dari selembar roti tawar yang di atasnya diberi sayuran, berbagai macam saus dan *sunny side up* yang sekaligus dijadikan garnish adalah salah satu teknik penyajian roti tawar yang dinamakan
- A. *Canape*
 - B. *Open sandwich***
 - C. *Club sandwich*
 - D. *Double deker sandwich*
 - E. *Close sandwich*
12. Teknik penyajian roti tawar seperti gambar berikut dinamakan
- A. *Canape*
 - B. *Open sandwich*
 - C. *Club sandwich***
 - D. *Toast bread*
 - E. *Close sandwich*



13. Pada saat pembuatan roti tawar, salah satu prosesnya yaitu penimbangan. Penimbangan bahan yang pertama kali ditimbang yaitu
- Tepung terigu**
 - Gula
 - Mentega
 - Garam
 - Yeast*
14. Berikut urutan tahapan terbentuknya adonan dalam proses pengadukan yang benar yaitu
- Pick up – initial development – clean up – let down – break down – final development*
 - Pick up – initial development – clean up – final development – let down – break down***
 - Pick up – initial development – let down – break down – clean up – final development*
 - Clean up – initial development – let down – break down – pick up – final development*
 - Clean up – initial development – pick up – let down – break down – final development*
15. Setelah adonan roti tawar dipotong / ditimbang sesuai ukuran adonan yang dikehendaki, adonan kemudian dibulatkan untuk membentuk lapisan adonan dengan ketebalan yang diinginkan serta membentuk permukaan kulit adonan (lapisan film) yang tipis tanpa robelan sehingga dapat membantu adonan dapat menangkap gas dan mengembangkan dengan baik. Proses ini disebut
- Moulding
 - Dividing
 - Scalling
 - Proofing
 - Rounding**
16. Pada proses pembentukan adonan, dimulai dengan proses *sheeting* atau *degassing* yang bertujuan untuk meratakan adonan agar gas yang terbentuk dalam adonan lebih rata dan seragam. Apabila dalam proses ini masih ada gas yang terperangkap maka roti yang dihasilkan akan terbentuk
- Pori-pori besar
 - Pori-pori kecil
 - Pori-pori halus
 - Pori-pori tidak rata**
 - Pori-pori rata
17. Untuk membuat roti tawar, disediakan loyang roti tawar biasa dengan ukuran 22 x 10 x 12 cm. Adonan yang dibutuhkan agar roti tawar dapat mengembang dengan baik yaitu sebesar ...
- 508 g
 - 578 g
 - 580 g

- D. 587 g**
E. 588 g
18. Hasil pembuatan roti tawar dinyatakan baik apabila memenuhi kriteria roti tawar yang ada. Yang bukan merupakan kriteria tersebut adalah
A. Warna kerak roti tawar coklat kekuningan
B. Warna bagian dalam putih krem
C. Aroma roti tawar harum
D. Rasa roti tawar manis
E. Tekstur roti tawar lunak dan elastis
19. Warna kerak yang menarik yaitu coklat kekuningan. Warna ini timbul akibat
A. Karamelisasi
B. Fermentasi
C. Kurang garam
D. Terlalu banyak margarin
E. Kurang margarin
20. Blister adalah bintik-bintik kecil gelombang udara yang terdapat di atas permukaan adonan dan akan menjadi titik-titik putih diatas permukaan roti setelah proses pemanggangan berakhir. Blister terjadi apabila saat proofing
A. Suhu terlalu tinggi
B. Suhu terlalu rendah
C. Kelembaban terlalu tinggi
D. Kelembaban terlalu rendah
E. Waktu proofing yang tidak sesuai

KUNCI JAWABAN DAN NORMA PENILAIAN

No.	Jawaban	No.	Jawaban	No.	Jawaban	No.	Jawaban
1	B	6	C	11	B	16	D
2	A	7	B	12	C	17	D
3	B	8	C	13	A	18	D
4	D	9	E	14	B	19	A
5	E	10	A	15	E	20	C

NORMA PENILAIAN

Nilai Akhir = Jumlah benar x 5

SOAL

Buatlah analisis usaha roti tawar dengan asumsi 1 bulan terdiri dari 25 hari, kapasitas produksi 25 kg tepung terigu!