



Haniati S.Pd, M.Kes



Bakery Recipes

Aneka Resep Roti



© 2020 Universitas Islam Sumatera Utara

Bakery Recipes

Aneka Resep Roti

Haerani, S.Pd., M.Kes



LEARNING OBJECTIVES FOR CLASS

Preparatory Activities for Part I

LEARNING OBJECTIVES FOR PART I of the module are listed in paragraph 1.1.1.1 of the lesson.

Preparatory Activities for Part II

Lesson objectives included in Part II, Part 2, are Part II learning objectives:

1. recognize and use right triangles and trigonometry (SOH CAH TOA) with various geometric solids, and identify their cross sections and projections on a plane;
2. recognize cones and cylinders, and their cross sections and projections on a plane;
3. recognize spheres and hemispheres, and their cross sections and projections on a plane;
4. recognize and use bearings, azimuths and angles of depression and elevation, and angles of inclination and declivity, and their projections on a plane.

Main Activities for Part III

1. Apply trigonometry to solve problems involving bearings, azimuths and angles of depression and elevation, and angles of inclination and declivity, and their projections on a plane.
2. Apply trigonometry to solve problems involving bearings, azimuths and angles of depression and elevation, and angles of inclination and declivity, and their projections on a plane.

**Dikaji dan
Ditulis oleh**

**Perulis:
Rafael, S.Pd., M.Pd.**

**Revisi oleh:
Rafael, S.Pd., M.Pd.**

**Editor:
Lisa Nugroho, S.Pd., M.Pd.**

**Prodhaker:
Tita Mella**

**Revisi:
A. D. D. S. S. S. S.**

ISBN 978-622-947-942-9

**Ditulis dan
Ditulis**

**Halaman 2025, Tita Mella
Halaman 2025, Tita Mella
Copyright © 2025 by Tita Mella Group
All Right Reserved.**

**Halaman 2025, Tita Mella
Halaman 2025, Tita Mella
Copyright © 2025 by Tita Mella Group
All Right Reserved.**

**PENTEST TITTA MEDIA GROUP
(Grup Penerbitan di TITTA MEDIA GROUP)
Bogor, 10111 (021-7711111)**

PRAKATA

itu... dan ini itu!

Apakah yang lebih menegakkan ditubuh mereka itu? apakah mereka itu yang lebih banyak di kag, kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa? apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa? apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa?

Apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa? apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa? apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa?

Apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa? apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa? apakah mereka itu yang lebih banyak di kerdas di kerdas... dan peribadinya itu seperti apa?

.....

DAFTAR ISI

.....

Prancis	10
Dunia Baru	11
Batas-batas	12
Pengantar	13

Kopi Terasa

White Forest	14
Kopi Terasa	15
Kopi Ponds	16
Kopi Gembira	17
Sacchara	18

Kopi Manis

Kopi Coklat Puding	19
Kopi Tiramisu Puding	20
Kopi Coklat	21
Kopi Susu	22
Kopi Kaya Gula	23
Coffee Bar	24
Bahan-bahan	25
Kopi Susu	26
Sugar Free	27
Index	28

DAFTAR ISI

Sajian	30
Pancake Bread	40
Biscuit	43
Biscuits	44
Cheer	46
Meringue	48
Cookie Cheese Bread	50
Bread's	50

BAHAN-BAHAN

TEPUNG TERBU

1. Tepung Terigu Protein Tinggi

- Kandungan protein 11-14%
- Cocok untuk roti, donat, kue
- Teksturnya empuk dan alveoli yang banyak dan mengembang baik

2. Tepung Terigu Protein Sedang

- Kandungan protein 10-12%
- Cocok untuk kue biskuit, roti, kue kering
- Sebaiknya menggunakan alat pengalut yang memiliki kemampuan flour

3. Tepung Terigu Protein Rendah

- Kandungan protein 8-10%
- Cocok untuk kue biskuit, biskuit, pasta
- Tidak bisa lebih banyak dan tidak mengembang yang banyak banyak

PENGENALAN

PENJAJAN BAHAN

Menurut bahasa, berkeadilan adalah sikap yang mengabdikan diri untuk nilai. Berikut tips untuk meraih 4 hal ini pada saat ini!

1. Greeting yang profesional tinggi akan memberikan nilai yang tak terbayar.
2. Greeting yang hangat menunjukkan sikap yang ramah dan baik.
3. Perilaku yang sopan dan ramah akan memberikan nilai yang tak terbayar.
4. Greeting yang profesional akan memberikan nilai yang tak terbayar.
5. Greeting yang profesional akan memberikan nilai yang tak terbayar.

PENYAJIAN

Penyajian ini adalah sebagai berikut:

- Sebagai awal dari setiap pertemuan, baik itu pertemuan langsung atau melalui media sosial.
- Sebagai awal dari setiap pertemuan, baik itu pertemuan langsung atau melalui media sosial.


- Straight Dough Method, adonan tidak langsung dibentuk untuk dipanggang. Setelah terbentuk, adonan dikukus dan dikukus hingga bisa berwujud roti dengan 2-3 jam.
- No. Two Dough method, adonan langsung dibentuk menjadi roti, lalu dituangi dengan kecapaporot hingga menjadi adonan roti 30-40 menit.

FERMENTASI

Fermentasi ini artinya adalah meradai & tahap awal untuk pengalihan karbohidrat menjadi perantara gas dan pembentukan dari adonan pengembang. Setelah itu akan berwujud adonan lemas bergantung pada suhu ruangan. Saat proses fermentasi, adonan akan dituangi agar tidak bergas dan mengembang dengan suhu. Tahap fermentasi yang terus berlanjut untuk mengaktifkan dan lanjut. Setelah fermentasi selesai, adonan akan dibakar untuk menghasilkan roti yang lembut.

PEMANISAN

Adonan yang sudah menggumpal ini akan dituangi dengan minyak. Roti ini akan dipanggang selama 10-15 menit tergantung suhu. 10-15 menit pada suhu 220, dan untuk dough pada suhu 230. Setelah pengembang, roti akan sangat lembut & enak rasanya akan lebih manis.



ROTI TAWAR

Roti tawar adalah jenis roti yang bertekstur lembut dan beraroma gandum atau cokelat muda. Biasanya terpa ikan dan digunakan sebagai makanan pokok atau sarapan.





White Bread



Full Fermentasi 22 menit

Bahan:

- 500 gr tepung terigu protein tinggi
- 40 gr gula
- 10 gram
- 2 gr instant yeast
- 20 gr asatidat
- 20 ml susu bubuk
- 40 gr mentega tawar
- 2 gr garam
- 1,5 liter

Cara Pembuatan:

1. Campurkan terigu, gula, ragi, vanili bubuk, instant yeast, asatidat, dan baking powder.
2. Masukkan susu bubuk dan mentega.
3. Sediakan mangkuk, masukkan mentega dan garam, masak hingga meleleh.
4. Masukkan telur dan telur mentega ke dalam mangkuk.
5. Masukkan adonan dari step 1 dan step 2 ke dalam mangkuk. Adonan akan kalis.
6. Ulat adonan dengan tangan dan gulung, gulung ke dalam adonan.
7. Masukkan adonan ke dalam mangkuk dan gulung ke dalam mangkuk. Adonan akan kalis. Durasi 22 menit.
8. Setelah selesai gulung, gulung ke dalam mangkuk.
9. Masukkan adonan ke dalam mangkuk dan gulung.
10. Masukkan adonan ke dalam mangkuk.





Roti Talas



Untuk 10 orang (ukuran 200 gram)

Bahan:

- 200 gram tepung terigu protein tinggi
- 50 gram tepung terigu protein sedang
- 1/2 sendok teh ragi instan
- 65 gram gula pasir
- 1/2 sendok teh garam kasar
- 2 1/2 sendok teh minyak
- 65 gram margarin tawar dingin
- 1 sendok teh garam
- 1/2 sendok teh pasta tomat
- 60 gram keju cheddar tawar
- 50 gram kacang almond atau kacang



Cara Penyajiannya:

1. Campurkan tepung terigu, ragi instan, gula pasir, margarin, pasta tomat, dan garam.
2. Masukkan telur, margarin, dan air sedikit-sedikit ke dalam adonan. Uleni adonan hingga tercampur rata. Tambahkan garam. Uleni adonan hingga kalis. Diamkan adonan selama 15 menit.
3. Giling adonan rata-rata dengan rolling pin. Setelah adonan kalis, gulung adonan menjadi tabung. Potong adonan menjadi 10 bagian.
4. Gulung adonan menjadi tabung. Potong adonan menjadi 10 bagian. Gulung adonan menjadi tabung. Potong adonan menjadi 10 bagian.
5. Gula pasir dan margarin: 100 gram gula pasir dan 100 gram margarin.







Roti Pandan



Untuk Pandan: 200 gram

Bahan:

- 150 gram tepung terigu protein tinggi
- 10 gram tepung terigu protein rendah
- 1 1/2 sendok teh ragi instan
- 70 gram gula pasir / 50 gram gula merah
- 1 butir telur
- 100 gram margarin halus, melumer di palm oil
- 25 ml air dan 1/2 liter air untuk adonan / 2 sendok makan minyak untuk pelumas
- 1 sendok teh garam
- 1 sendok makan esens pandan / 1 sendok makan minyak pandan

Cara Membuat:

1. Campur tepung terigu, ragi instan, esens pandan / minyak pandan dan air untuk adonan hingga membentuk adonan kalis.
2. Tambahkan gula pasir / gula merah dan telur.
3. Adonan mengembang 2x lipat. Hasil adonan akan 1 liter. Bagi adonan menjadi 20 bagian. Bulatkan (diameter 10 cm).
4. Oleskan margarin, oleskan telur / adonan (kelele) / kuning telur / oleskan margarin ke bagian atas dan sisi bagian atasnya. Diamkan 15 menit untuk mengembang.
5. Bakar pada suhu 180°C.
6. Untuk mengemasnya, gunakan 100 gram / 100 gram / 100 gram / 100 gram.





Roti Gandum



Revisi, September 2016, revisi

Bahan:

- 200 gr tepung terigu
- 100 gr mentega
- 4 gr rag instan
- 250 ml air
- 10 gr susu bubuk
- 1 sendok teh garam
- 15 ml susu cair
- 1 butir telur
- 10 gr margarin
- 2 gr gula

Cara Membuat:

1. Masukkan tepung terigu, rag instan, susu bubuk, gula, rag, telur ke dalam wadah. Tambahkan mentega dan air. Adonan akan kalis. Masukkan susu cair, garam, margarin, dan telur ke dalam adonan.
2. Adonan akan kalis. Knead.
3. Gula dan susu cair yang telah dituangkan ke dalam adonan. Knead 5-10 menit.
4. Pukul adonan hingga kalis. 200 ml adonan akan kalis. Knead. Adonan akan kalis.





Penulis



Honora: S.Pd., M.A., lahir di Jakarta pada 12 Desember 1971. Saat ini bertugas sebagai Dosen Tetap Bahasa di Universitas Hajar Mahdiat dan pernah menjabat sebagai besar dalam bidang Society Party. Menempuh pendidikan sarjana di IKIP pada tahun 1991-1995. Penemuan penelitian program magister di Universitas Hajar Mahdiat pada tahun 2007 dengan jurusan Gd.

Mempunyai pengalaman saat penasekadech bidang kekerasan kekerasan Society Party yang telah dipublikasikan pada berbagai jurnal kekerasan maupun internasional. Memiliki nper d yaberg malis q-nd k hrasoieunnao id





Sinopsis



Hal yang paling penting dalam kehidupan adalah cinta. Cinta adalah yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri.

Adanya cinta adalah hal yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri.

Hal yang paling penting dalam kehidupan adalah cinta. Cinta adalah yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri.

Hal yang paling penting dalam kehidupan adalah cinta. Cinta adalah yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling berharga dan itu datang dengan caranya sendiri. Cinta adalah yang paling indah dan itu datang dengan caranya sendiri.



© 2023 ITS
 Penerbit ITS
 Jl. Sepuluh Nopember
 Surabaya 60115
 Telp. (031) 7993000

