LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK (LKPD) DIGITAL

XI TATA BOGA

PRODUK PASTRY DAN BAKERY

SMK NEGERI 1 METRO

Nama :
Kelas :
No. Absen :

MATERI *COOKIES*

KOMPETENSI DASAR

3.8 Mengevaluasi *cookies*

4.8 Memodifikasi pembuatan *cookies*

Indikator Kompetensi:

1. Menjelaskan tentang pengertian *cookies*
2. Menyebutkan klasifikasi *cookies*
3. Menyebutkan dan menjelaskan bahan pembuatan *cookies*
4. Menyebutkan peralatan pembuatan *cookies*
5. Membuat *cookies*

Melalui topik pembahasan ini anda dapat mempelajari :

1. Definisi adonan *cookies*
2. Karakteristik dan kriteria hasil adonan *cookies*
3. Prosedur pembuatan adonan *cookies*
4. Membuat produk pastry dengan menggunakan adonan *cookies*

Uraian Materi

A. Pengertian Cookies

Cookies adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (BSN, 1992). Secara umum bahan yang digunakan dalam pembuatan cookies adalah terdiri dari tepung, gula, lemak, liquid (cairan), telur, bahan tambahan lain (flavouring, colouring, pengembang)

B. Kriteria produk cookies

Kriteria produk cookies bermacam-macam tergantung dari jenis cookies itu sendiri, namun secara umum cookies harus renyah dan lembut ketika dimakan

C. Prosedur Pembuatan Cookies

1. Metode Pencampuran

Cookies Pada saat proses pembuatan adonan, ada persaingan pada permukaan tepung antara fase air dari tepung dan lemak. Air dan larutan gula berinteraksi dengan protein tepung untuk membentuk gluten membentuk jaringan yang kuat dan plastis. Pada saat beberapa lemak tertutup oleh tepung, jaringan ini terputus, sehingga produk menjadi tidak keras setelah dipanggang, dan mudah leleh di dalam mulut. Jika kandungan lemak dalam adonan sangat tinggi, hanya sedikit air yang diperlukan untuk membuat konsistensi adonan sesuai yang diinginkan, gluten yang terbentuk hanya sedikit, proses gelatinisasi juga berkurang sehingga terbentuk tekstur yang sangat lembut. Selain itu lemak juga turut berperan dalam menentukan rasa dari cookies/biskuit. Selama pembentukan adonan waktu pencampuran harus diperhatikan untuk mendapatkan adonan yang homogen dan dengan pengembangan gluten yang tidak diinginkan.

a. Metode Creaming

Metode pencampuran ini yaitu gula dan lemak dicampu terlebih dahulu sehingga membentuk krim yang homogen, kemudian ditambahkan bahan lain.

b. One Stage Method

One stage method pada cookies hampir sama dengan one stage method pada metode pencampuran cake. Namun yang perlu diingat dalam pencampuran cookies tidak ditambahkan banyak air, sehingga untuk tercampur dengan rata lebih mudah dan singkat, tidak selama saat pencampuran cake.

c. Sponge Method

Dalam metode ini telur dan gula dikocok hingga mengembang, kemudian tepung ditambahkan dan diaduk hingga rata. Adonan bersifat lembek dan di spuit langsung di atas loyang.

2. Metode Pencetakan Cookies

Cara pengolahan atau pencetakan cookies dapat dibagi atau di klasifikasikan menjadi 6 jenis yaitu:

a. *Molded cookies*, yaitu adonan yang dibentuk/ cetak dengan alat atau dengan tangan

Gambar 2. Molded Cookies

b. *Pressed (Bagged)* Cookies, yaitu adonan yang dimasukkan kedalam pastry bag dan baru setelah itu disemprotkan di atas loyang. Terbuat dari adonan lembut (soft dough), adonan harus cukup lembut untuk dapat disemprotkan melalui pastry bag, dan cukup kaku untuk menahan bentuk yang diinginkan.

Gambar 3. Pressed Cookies

c. Bar *Cookies* Bar cookies, yaitu adonan yang dimasukkan kedalam loyang pembakaran yang sudah dialas kertas roti dengan ketebalan ½ cm, dimasak setengah matang lalu dipotong, kemudian dibakar kembali sampai matang.

Gambar 4. Bar Cookies

d. *Drop Cookies* adalah pencetakan cookies dengan menggunakan scoop atau sendok, adonan di porsikan dengan scoop, kemudian di drop diatas loyang. Penempatan adonan cookies didalam loyang harus memiliki jarak yang cukup, karena cookies akan mengembang. Drop cookies hampir sama dengan pressed cookies terbuat dari adonan lembut (soft dough). Sebenarnya metode ini dianggap sama dengan pressed cookies. Dalam beberapa situasi menggunakan pastry bag (pressed cookies) akan lebih cepat dalam penanganan, dan memudahkan dalam kontrol bentuk dan porsi (ukuran

Gambar 5. Drop Cookies

e. *Rolled Cookies* yaitu adonan cokies ditipiskan terlebih dahulu dahulu, kemudian dicetak dengan menggunakan cookie cutter. Dapat didekor sebelum pembakaran dengan polesan telur atau taburan sprinkle colored sugar, atau sesudah pembakaran dengan colored icing (royal icing, atau fondant)

Gambar 6. Rolled Cookies

f. *Ice box/ refrigerator* memungkinkan untuk membuat cookies yang multicolored dalam beberapa variasi seperti checkerboard atau pinwheel cookies. Sebelum dioven adonan cookies yang sudah dibentuk, kemudian dibungkus dengan plastik dan dimasukkan kedalam refigerator, dipotong sesuai selera dan keperluan

Gambar 7. *Ice box/ refrigerator cookies*

3. Bahan pembuatan cookies

   Bahan bahan yang digunakan untuk membuat cookies antara lain:

   a. Tepung terigu
   b. Gula
   c. Lemak
   d. Telur
   e. Susu skim
   f. Garam
   g. Bahan pengembang (*leaving agent)*
   h. Bahan tambahan cookie

4. Peralatan pembuatan cookies

   Peralatan yang digunakan untuk pembuatan cookies antara lain:

   a. Mixer/ alat pengaduk
   b. Alat pembagi adonan (*dough devider)*
   c. Rimbangan
   d. Rubber spatula
   e. Oven
   f. Kuas
   g. Bowl / baskom adonan
   h. Ayakan
   i. Sendok dan garpu
   j. Piping bag / kantung semprotan
   k. Loyang sebagai tempat cookies saat dipanggang

Setelah memahami bacaan diatas, silahkan isis pernyataan berikut

1. Macam-macam metode pengadukan adonan cookies ada…….. (isi dengan angka)
2. Pembentukan cookies yang memungkinkan untk membuat coookies multicolored adalah…..
3. Metode pencampuran ini taitu gula dicampur dengan mentega terlebih dahulu sehingga membentuk krim yang homogen, baru ditambah dengan bahan lain. Adalah metode…….

Untuk lebih memahani pembuatan kue kering, dapat dilihat trik dan trik pembuatan kue kering pada video berikut

Dari video diatas, jawablah pertanyaan berikut

1. Penggunaan ……. Dapat membuat cookies menjadi lebih renyah
   a. Margarin
   b. Butter
   c. Susu
   d. Keju
   e. Air
2. Pengocokan mentega yang terlalu lama akan mengakibatkan…
   a. Cookies melebar
   b. Bentuk cookies sempurna
   c. Cookies mengembang
   d. Cookies bantat
   e. Cookies gosong
3. Apa yang terjadi jika suhu oven terlalu panas?
   a. Kue akan gosong diluar, tapi masih mentah didalam
   b. Kue akan cepat matang
   c. Akan menghasilkan kue yang sempurna
   d. Kue akan melempem
   e. Menghasilkan kue yang meleber

Silahkan tarik garis dari lajur kanan ke lajur kiri sehingga menjadi jawaban yang benar

Mould cookies

Press cookies

Ice box cookies

Rolled cookies

Jika sudah selesai anda bisa klik FINISH & PILIH via email agar nilai anda bisa di cek oleh guru