



LKPD

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

Materi Cookies



**FASE F
ELEMEN 3
SMK KULINER**

LEMBAR KERJA PESERTA DIDIK

IDENTITAS

Mata Pelajaran	: Pastry Bakery
Kelas/Fase	: XI/ Fase F
Alokasi Waktu	: 5 JP x 45 Menit
Tahun Pelajaran	: 2023/2024
Materi Pokok	: <i>Cookies</i>

IDENTITAS PESERTA DIDIK

Nama Anggota Kelompok:

1.
2.
3.

Kelas :

TUJUAN PEMBELAJARAN

3.27 Peserta didik mampu menjelaskan pengertian *cookies*

ALUR TUJUAN PEMBELAJARAN

1. Peserta didik mampu mendefinisikan pengertian *cookies*
2. Peserta didik mampu mengidentifikasi jenis-jenis *cookies*
3. Peserta didik mampu mengidentifikasi bahan dalam pembuatan *cookies*
4. Peserta didik mampu menentukan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *cookies*
5. Peserta didik mampu menentukan kriteria hasil *cookies*
6. Peserta didik mampu mengidentifikasi teknik pembuatan *cookies*
7. Peserta didik mampu menyusun prosedur dalam pembuatan *cookies*
8. Peserta didik mampu menganalisis masalah dalam pembuatan *cookies*
9. Peserta didik mampu melakukan penyimpanan *cookies*

MATERI SINGKAT

A. Pengertian Cookies

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang digemari oleh semua kalangan, mulai dari balita sampai dewasa dan sering juga disebut sebagai cemilan atau kudapan yang dapat dikonsumsi setiap saat. *Cookies* menurut Standar Nasional Indonesia (2011) adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. *Cookies* digemari karena rasanya yang enak dan cenderung manis, teksturnya yang renyah namun lembut di mulut, pembuatannya yang relatif mudah, dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama.



Gambar 2. 1 Cookies

Sumber: (<https://www.merdeka.com>)

Dalam pembuatan *cookies*, tepung yang biasa digunakan adalah tepung terigu jenis *soft wheat*, yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein rendah 7,5-8% (Mulyati et al., 2016). Kandungan gluten pada tepung ini tidak terlalu tinggi, sehingga menyebabkan adonan tidak mengembang dan berongga. *Cookies* merupakan jenis produk yang tidak memerlukan proses pengembangan volume yang besar dan menggunakan lemak serta gula yang relatif tinggi jumlahnya.

B. Jenis-Jenis Cookies

1. Drop Cookies

Drop cookies merupakan jenis *cookies* yang paling mudah dibuat. Tekstur adonannya lembut. Cara membuatnya dengan menggunakan bantuan sendok yang langsung diletakkan diatas loyang yang sudah diberi margarine (*Drop on to*). Contoh produk *drop cookies* adalah *egg drop*, *American cookies*, *soft brownies cookies*, dan *choco chips cookies*.



Gambar 2. 2 Pencetakan Drop Cookies

Sumber: (<https://id.wikihow.com>)

2. Bar cookies

Bar cookies merupakan adonan *cookies* yang dimasukkan ke dalam loyang segi empat yang diberi *margarine* dengan tinggi kurang lebih $\frac{1}{2}$ cm. Contoh produk *bar cookies* adalah *bar chocolate cookie* dan *brownies cookie*.



Gambar 2. 3 Pencetakan Bar Cookies

Sumber: (<https://sajiansedap.grid.id>)

3. Rolled Cookies

Cookies dengan teknik penggilasan dengan *rolling pin* kemudian di cetak sesuai selera dengan menggunakan cetakan maupun menggulungnya kemudian dipotong-potong. Pada saat menggilasnya bisa menggunakan sedikit terigu untuk menghindari lengket, Contoh produk *rolled cookies* adalah *gingerbread cookies*, *putri salju*, *kastengels*, dan *rolled sugar cookies*.



Gambar 2. 4 Pencetakan Rolled Cookies

Sumber: (<https://www.thekitchn.com>)

4. Molded Cookies

Molded cookies merupakan adonan yang dibentuk dengan tangan maupun alat yang dapat diberi isian atau tidak. Untuk adonan yang diberi isi biasanya isian berupa bahan tertentu seperti selai atau pasta. Contoh produk *molded cookies* adalah *nastar* dan *thumbprint cookies*.



Gambar 2. 5 Pencetakan Molded Cookies

Sumber: (<https://www.bettycrocker.com>)

5. Pressed Cookies

Pressed cookies merupakan *cookies* yang terbuat dari adonan yang lembut. Adonan dimasukkan ke dalam cetakan berbentuk seperti pipa atau cetakan semprit dan tekan di atas loyang datar yang sudah diberi

olesan dengan *margarine* agar tidak lengket saat dipanggang. Contoh produk *presses cookies* adalah kue semprit dan lidah kucing.



Gambar 2. 6 Pencetakan *Pressed Cookies*

Sumber: (<https://www-cookie--elf-com>.)

6. *Refrigerator Cookies*

Refrigerator cookies merupakan *cookies* yang digulung lalu dibungkus plastik atau kertas roti dan disimpan di lemari pendingin. Karena didinginkan maka lemak yang terkandung di dalam adonan akan mengeras pula, sehingga memudahkan untuk membentuk atau memotong. Contoh produk *refrigerator cookies* adalah *butter cookies*, *sable cookies*, *domino cookies*, dan kuping gajah.



Gambar 2. 7 Pencetakan *Refrigerator Cookies*

Sumber: (<https://www.bettycrocker.com>)

C. Bahan Pembuatan *Cookies*

Bahan pembuatan *cookies* bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* dibedakan menjadi bahan pengikat (*binding material*) dan bahan pelembut (*tenderizing material*). Bahan pengikat terdiri dari tepung, air, susu bubuk, putih telur dan *cocoa*, sedangkan bahan pelembut terdiri dari gula, lemak atau mentega/*margarine* (*shortening*), bahan pengembang, dan kuning telur. Selain itu, juga terdapat bahan untuk dekorasi atau menghias *cookies* terdiri dari kuning telur, *icing*, tepung gula, coklat, dan buah-buahan.

D. Alat Pembuatan *Cookies*



E. Kriteria Hasil Cookies

Pada umumnya *cookies* yang bermutu ditentukan dari tekstur, bentuk, ketebalan, kadar air, struktur (berpori besar atau kecil) dan juga warnanya. Masing-masing kriteria mutu ini bervariasi tergantung dari jenis *cookies* yang diproduksi. Sebagai contoh, untuk *cookies* teksturnya berpori-pori kecil dan halus, sedangkan *cream crackers*, adanya blister menjadi parameter mutu yang penting, sementara parameter itu tidak akan ditemui pada *cookies* karena jenis adonan adalah *short dough*.

No.	Jenis Cookies	Kriteria Hasil
1.	<i>Drop Cookies</i> 	<ul style="list-style-type: none">- Memiliki tekstur yang lebih lembut dan sedikit mekar saat dipanggang, renyah dan garing.- Memiliki bentuk dan warna yang seragam, umumnya berbentuk bulatan-bulatan agak pipih dan bentuk tidak beraturan.
2.	<i>Bar Cookies</i> 	<ul style="list-style-type: none">- Memiliki bentuk dan warna yang seragam, umumnya memiliki bentuk persegi maupun persegi panjang dengan ketebalan $\frac{1}{2}$ cm.- Memiliki tekstur renyah dan garing karena dibuat dari campuran kacang-kacangan.
3.	<i>Molded Cookies</i> 	<ul style="list-style-type: none">- Memiliki tekstur yang lebih padat dan sedikit keras.- Memiliki bentuk mulai dari kotak, bulat, atau lainnya dan warna yang seragam.- Terdapat isian atau <i>filling</i> di dalam <i>cookies</i>
4.	<i>Pressed Cookies</i> 	<ul style="list-style-type: none">- Memiliki bentuk dan warna yang seragam.- Memiliki tekstur yang renyah dan kering.- Tekstur <i>cookies</i> berat dan agak padat
5.	<i>Rolled Cookies</i> 	<ul style="list-style-type: none">- Memiliki bentuk agak tipis dan warna yang seragam.- Memiliki tekstur yang renyah dan kering.- Tekstur <i>cookies</i> ringan dan berpasir.
6.	<i>Refrigerator Cookies</i> 	<ul style="list-style-type: none">- Memiliki bentuk dan warna yang seragam.- Memiliki tekstur yang renyah dan kering.- Biasanya berbentuk motif seperti papan catur atau domino dengan warna yang berbeda.

F. Teknik Pembuatan Cookies

1. *Creaming Method*

Lemak dan gula dikocok bersama terlebih dulu selama 1-2 menit. Masukkan telur dan bahan kering secara perlahan ke dalam adonan gula dan lemak, lalu aduk dengan menggunakan spatula atau sendok. Untuk adonan ini, gunakan mentega tawar bersuhu ruang, agar lebih mudah tercampur dengan gula. Jenis adonan *cookies* yang menggunakan teknik ini adalah *drop cookies* dan *rolled cookies*.



2. *Rubbing In Method*

Lemak yang sudah dipotong-potong dimasukkan ke dalam bahan kering (tepung terigu, gula bubuk, dan bahan kering lainnya). Lemak yang digunakan harus dingin, agar adonan yang terbentuk berpasir. Terkadang, susu, telur, dan air digunakan untuk melembapkan adonan.



3. *All In Method*

Sementara itu pembuatan *cookies* dengan metode *all in* semua bahan dicampur secara langsung bersama tepung. Pencampuran ini dilakukan sampai adonan cukup mengembang. Biasanya digunakan untuk membuat *cookies* dengan adonan yang ringan dan lembut, dengan perbandingan bahan basah lebih banyak dibandingkan bahan kering.



4. *Melting method*

Melting method merupakan teknik pembuatan *cookies* dimana lemak dilelehkan terlebih dahulu dan dicampur dengan gula atau sirup gula. Kemudian bahan kering dimasukkan ke dalamnya, sambil diuleni hingga terbentuk adonan *cookies*.



G. Prosedur Pembuatan Cookies

1. Persiapan dan Penimbangan Bahan

Sebelum melakukan pembuatan *cookies* langkah pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan bahan-bahan yang digunakan seperti tepung terigu protein rendah, margarin, mentega, telur, garam, gula halus, susu bubuk, dan *baking powder*. Kemudian dilakukan penimbangan sesuai dengan resep.

2. Pencampuran Adonan

Pencampuran adonan dilakukan menjadi 2 tahap, pencampuran bahan 1 terdiri dari margarin, garam, dan gula halus dikocok terlebih dahulu menggunakan *mixer* selama kurang lebih 3 menit dengan kecepatan tinggi kemudian ditambahkan dengan telur. Lalu pencampuran bahan 2, yang terdiri dari campuran bahan kering seperti tepung terigu, susu bubuk, dan *baking powder*, diaduk kembali dengan kecepatan rendah hingga membentuk adonan *cookies*.

3. Pencetakan

Pencetakan dimaksudkan untuk memperoleh produk *cookies* dengan bentuk yang seragam dan meningkatkan daya tarik. Pencetakan biasanya dilakukan pada loyang dengan diberi jarak untuk menghindari agar *cookies* tidak saling lengket. *Cookies* dapat dicetak manual menggunakan tangan maupun cetakan disesuaikan dengan jenis *cookies* yang akan dibuat.

4. Pemanggangan Cookies

Setiap jenis *cookies* memerlukan suhu dan lama pembakaran yang berbeda untuk memperoleh hasil yang maksimal. Semakin besar

cookies yang dicetak semakin lama pembakarannya dan suhu pembakaran tidak boleh terlalu panas. Suhu pembakaran pada *cookies* yang umum 160-200°C dengan lama pembakaran 10-15 menit atau lebih lama.

5. Pendinginan

Setelah *cookies* selesai dipanggang harus segera didinginkan untuk menurunkan suhu dan pengerasan *cookies* akibat memadatnya gula dan lemak. Biarkan *cookies* mendingin di loyang selama beberapa menit sebelum dipindahkan ke rak pendingin. Proses pendinginan ini akan membantu *cookies* mengeras dan menjadi lebih renyah atau *chewy* sesuai dengan keinginan.

H. Masalah Dalam Pembuatan Cookies

No	Jenis Masalah Pembuatan	Penyebab
1.	Kurang mengembang	Gula terlalu halus, terlalu lama diaduk, oven terlalu panas, adonan bersifat asam (pH terlalu rendah)
2.	Terlalu melebar	Terlalu banyak gula, adonan kebanyakan bahan cair, mengocok mentega atau <i>margarine</i> terlalu lama, suhu pemanggangan terlalu rendah, adonan bersifat basa (pH terlalu tinggi)
3.	Produk menjadi keras	Tepung terigu terlalu kuat, adonan terlalu lama dibiarkan dimeja, tak segera dicetak, kurang lemak, terlalu lama menguleni adonan dengan tangan atau terlalu sering menggilas adonan, panas yang timbul akan menghasilkan gluten dalam jumlah berlebih
4.	Lengket di loyang	Kebanyakan telur, terlalu banyak gula, adonan terlalu lunak, dan loyang tidak diolesi dengan mentega atau <i>margarine</i> .
5.	Kurang wangi atau beraroma	Terlalu lama dibakar atau pH terlalu tinggi, bahan berkualitas rendah, dan tidak menggunakan flavoring
6.	<i>Cookies</i> mudah hangus	Oven terlalu panas, pemanggangan terlalu lama, dan terlalu banyak gula.
7.	<i>Cookies</i> matang tidak merata	Ukuran <i>cookies</i> tidak seragam, <i>cookies</i> yang tebal butuh lebih lama pemanggangan.
8.	<i>Cookies</i> saling menempel dan tidak beraturan bentuknya	Jarak antar adonan <i>cookies</i> terlalu rapat di loyang pemanggangan, karena itu beri jarak yang cukup untuk <i>cookies</i> mengembang

9.	Produk kering, keras, dan tidak renyah	Terlalu banyak menggunakan tepung saat mencetak <i>cookies</i> , gluten berlebih pada adonan. Jika adonan terlalu lunak saat dicetak, masukkan ke dalam kulkas sebelum dicetak. Jangan menambahkan ekstra tepung
10.	Produk menjadi rapuh	Terlalu banyak menggunakan mentega, pengadukan salah, terlalu banyak gula, terlalu banyak bahan pengembang
11.	Bagian dasar <i>cookies</i> lebih cepat gosong.	Menggunakan loyang berwarna gelap. Pastikan loyang yang digunakan berwarna silver.
12.	<i>Cookies</i> menjadi terlalu coklat dan nyatis gosong	Terlambat mengeluarkan <i>cookies</i> dari oven. Keluarkan <i>cookies</i> ketika pinggirannya sudah coklat, walaupun terkadang bagian tengahnya masih lembut. Hal ini akan mengeras setelah dingin, karena proses pemasakan masih akan terjadi di luar oven.
13.	Kue belum renyah. Jika ini terjadi setelah <i>cookies</i> dingin panggang kembali dalam oven selama 5-10 menit hingga matang	Terlalu cepat mengeluarkan <i>cookies</i> dari oven

I. Penyimpanan Cookies

1. Adonan *cookies* dapat disimpan di dalam *refrigerator* selama 2 sampai 3 hari, kira-kira 1 bulan dalam *freezer*. Adonan dapat dibuat setelah 2 jam atau lebih pada suhu ruang.
2. Simpan *cookies* setelah benar-benar dingin, karena kalau masih dalam keadaan panas atau masih hangat, maka tekstur dapat menjadi lunak kembali akibat terjadinya proses kondensasi.
3. *Cookies* dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama yaitu berkisar 3-6 bulan. Bila *cookies* yang disimpan berubah menjadi kurang rapuh, maka dapat di lakukan pemanggangan kembali dalam oven lebih kurang 5-10 menit.



KEGIATAN 1

Permasalahan: Di pasaran banyak sekali bermunculan produk *cookies* yang beragam. *Cookies* atau kue kering biasanya menjadi salah satu makanan ketika Lebaran atau hari Natal, umumnya jenis *cookies* yang sering disajikan adalah nastar, kastengel, putri salju, semprit, dan *choco chips*.

Aktifitas : Mencari 4 jenis *cookies* berdasarkan teknik pembentukan

ALAT DAN BAHAN

Alat:

- Peralatan tulis dan pensel

Bahan:

- Kertas
- Buku materi

PETUNJUK

Cermatilah tabel di bawah ini, kerjakan dengan seksama bersama kelompok

No	Nama <i>Cookies</i> dan Gambar	Teknik Pembentukan	Penjelasan
1.			
2.			

3.			
4.			



KEGIATAN 2

Permasalahan: Pada saat membuat *cookies* tentunya sering terjadi kesalahan-kesalahan dalam prosedurnya. Sering kali *cookies* yang dihasilkan tidak sesuai yang diinginkan, seperti *cookies* terlalu keras, *cookies* terlalu melabar saat dipanggang, *cookies* tidak renyah, dan masih banyak masalah lainnya. Oleh karena itu, dalam pembuatan *cookies* harus diperhatikan dengan baik agar memperoleh hasil yang maksimal.

Aktifitas : Identifikasi 5 Kesalahan atau Masalah yang terjadi dalam proses pembuatan *cookies*, kemudian cari penyebab dan solusinya!

ALAT DAN BAHAN

Alat:

- Peralatan tulis dan pensel

Bahan:

- Kertas
- Buku materi

PETUNJUK

Cermatilah tabel di bawah ini, kerjakan dengan seksama bersama kelompok

No	Masalah	Penyebab	Solusi
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

RUBRIK PENILAIAN SIKAP

Indikator	Aspek pengamatan	Skor	Keterangan
Disiplin	Hadir tepat waktu	4	Jika 4 aspek terlihat
	Mengikuti pembelajaran dari awal hingga akhir	3	Jika 3 aspek terlihat
	Berpakaian rapih sesuai ketentuan	2	Jika 2 aspek terlihat
	Mengumpulkan tugas tepat waktu	1	Jika 1 aspek terlihat
Kerja Sama	Tidak mendominasi di dalam kelas	4	Jika 4 aspek terlihat
	Menerima pendapat orang lain	3	Jika 3 aspek terlihat
	Berbagi informasi dengan teman	2	Jika 2 aspek terlihat
	Bersikap toleran kepada teman	1	Jika 1 aspek terlihat

Tanggung Jawab	Peran aktif dalam kegiatan diskusi kelompok	4	Jika 4 aspek terlihat
	Mengerjakan tugas sesuai yang ditugaskan	3	Jika 3 aspek terlihat
	Pelaksanaan tugas piket secara teratur	2	Jika 2 aspek terlihat
	Konsekuensi terhadap tugas yang dilakukan	1	Jika 1 aspek terlihat
Sopan dan Santun	Berperilaku sopan	4	Jika 4 aspek terlihat
	Berinteraksi dengan teman dengan ramah	3	Jika 3 aspek terlihat
	Berkomunikasi dengan bahasa yang baik	2	Jika 2 aspek terlihat
	Meminta izin ketika akan memasuki dan meninggalkan ruangan	1	Jika 1 aspek terlihat
Nilai Sikap : 4= Sangat Baik, 3=Baik, 2=Cukup, 1= Kurang			

$$\text{Nilai Akhir} = \frac{\text{Skor Total Diperoleh}}{\text{Total Skor}} \times 100$$

LEMBAR PENILAIAN SIKAP

Hari/Tanggal :

	Nama Peserta Didik	Kelas	Disiplin	Kerja Sama	Tanggung Jawab	Sopan dan Santun
1.						
2.						
3.						
4.						
Dst.						