



IDENTITAS

KELOMPOK :

NAMA :

NO.ABSEN :

KELAS :

PERTANYAAN PEMANTIK



1. Mengapa *sweet bread* sangat populer di toko roti maupun kafe? apa daya tariknya?
2. Apa saja faktor (bahan, teknik, atau proses kimia) yang menyebabkan *sweet bread* memiliki rasa manis menurut anda, dan bagaimana masing-masing faktor tersebut saling mempengaruhi?

JAWABAN

AKTIVITAS 1

1. Simak dan cermati video 1 dan video 2 dibawah ini dengan sungguh - sungguh.

Video 1



Video 2



2. Jawab soal pada tabel aktivitas 1 secara lisan dengan cara merekam suara melalui fitur rekaman yang telah disediakan pada tabel jawaban. Jelaskan jawaban dengan bahasa yang jelas, runtut, dan sesuai dengan materi yang telah dipelajari. Pastikan suara Anda terekam dan berubah menjadi teks yang benar sesuai dengan suara rekaman Anda.

Tabel Jawaban Aktivitas 1

Soal	Jawaban	
Jelaskan pengertian <i>sweet bread</i> beserta karakteristiknya berdasarkan kedua video diatas!		
Jelaskan karakteristik <i>sweet bread</i> yang dibuat pada video 1 dan video 2 dilihat dari cita rasa, <i>topping</i> dan <i>fillingnya</i> !	Video 1	Video 2
		

AKTIVITAS 2

1. Identifikasi nama macam-macam *sweet bread* berikut dengan cara menyeret nama *sweet bread* menuju ke tabel jawaban yang sudah disediakan.
2. Identifikasi jenis *sweet bread* dengan cara klik fitur *dropdown* pada kolom jenis *sweet bread*, kemudian pilih salah satu pernyataan yang benar!

NAMA SWEET BREAD

Polo bread

Banana bread

Choco bread

Strawberry bread

Braided bread

Coffee bun

Beef floss bread

Salt roll bread

Garlic cheese bread

Sausage bread

TABEL JAWABAN

Gambar <i>sweet bread</i>	Nama <i>sweet bread</i>	Jenis <i>sweet bread</i>
		
		
		

Gambar sweet bread	Nama sweet bread	Jenis sweet bread
		
		
		
		
		

AKTIVITAS 3

1. Baca dan cermati resep pembuatan *sweet bread* abon dan pisang coklat dibawah ini.
2. Identifikasi bahan-bahan dari resep berdasarkan jenis bahan (kering, basah, cair) dengan cara klik fitur *dropdown* pada kolom jenis bahan, kemudian pilih salah satu pernyataan yang benar!

RESEP SWEET BREAD ABON DAN PISANG COKLAT

Adonan *sweet bread* :

Terigu protein tinggi	250g
Ragi instan	4g
Gula pasir	40g
Garam	3g
Telur	1 butir
Susu cair dingin	110-120ml
Mentega tawar	30g

Jenis Bahan

...

...

...

...

...

...

...

***Egg wash* :**

Kuning telur	1 butir
Susu cair	65ml

...

...

***Filling dan topping* :**

Mayonaise	100g
Susu kental manis	1g
Abon sapi	100g
Pisang ambon	5 buah
Margarin	15g

...

...

...

...

...

AKTIVITAS 4

1. Identifikasi alat-alat pembuat *sweet bread* mulai dari alat persiapan, pengolahan dan penyajian dengan cara mencari nama alat pada fitur *wordsearch* secara vertikal dan horizontal!

A. Alat Persiapan

T	D	H	G	V	B
I	P	I	S	A	U
M	O	J	E	A	J
B	N	S	N	B	G
A	E	U	D	C	H
N	J	B	O	L	D
G	H	L	K	O	J
A					
N	U	U	G	Y	K

B. Alat Pengolahan

C. Alat Penyajian