



**KURIKULUM
KURSUS DAN PELATIHAN
PASTRY & BAKERY JENJANG III
berbasis**

KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

Indonesian Qualification Framework

Peraturan Presiden No. 8 Tahun 2012



**Direktorat Pembinaan Kursus Dan Pelatihan
Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini, Nonformal dan Informal
Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan**

2014

DAFTAR ISI

I. PENDAHULUAN

- A. Latar Belakang
- B. Tujuan
- C. Dasar Hukum
- D. Ruang Lingkup

II. KURIKULUM BERBASIS KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

- A. Profil Lulusan
- B. Capaian Pembelajaran
- C. Bahan Kajian
- D. Daftar Modul
- E. Rencana Pembelajaran

III. PENUTUP



I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perkembangan industri jasa boga saat ini sangat pesat dan kompetitif bahkan sudah menjadi sarana hiburan dan wisata kuliner. Tentunya dengan semakin bermunculan pendirian industri jasa boga tersebut diperlukan banyak tenaga kerja yang terlatih dan profesional. Hal ini menjadikan peluang dan tantangan khususnya bagi lembaga kursus bidang Tata Boga *Pastry & Bakery* untuk mendidik dan melatih kualitas sumber daya manusia yang sesuai dengan tuntutan perkembangan Dunia Usaha dan Industri.

Sumber daya manusia di bidang *Pastry & Bakery* sangat erat kaitannya dengan upaya untuk mencapai persaingan yang tinggi. Oleh karena itu perlu didasarkan pula pada manajemen yang profesional untuk memberikan pelayanan secara terpadu. Arus globalisasi perekonomian dunia yang merebak ke segala sektor dan hampir merambah ke segenap kegiatan usaha tidak terkecuali telah dirasakan dampaknya pada lembaga kursus. Untuk menciptakan sumber daya manusia yang berkualitas dan profesional di bidang *Pastry & Bakery*, maka peran lembaga kursus dan pelatihan menjadi sangat menentukan.

Terselenggaranya kursus dan pelatihan diharapkan dapat menghasilkan insan Indonesia yang berakhlak, cerdas, terampil, dan kompetitif di masa yang akan datang. Untuk mengantisipasi dampak yang mungkin muncul dari adanya pergerakan sumber daya manusia pada era globalisasi. Arah pengembangan sumber daya manusia ditekankan pada penguasaan kompetensi di masing - masing bidang agar dapat bersaing di tingkat Nasional dan Internasional. Untuk dapat bekerja para lulusan lembaga kursus harus memiliki standar kompetensi yang sesuai dengan kebutuhan dunia usaha dan industri, sehingga proses pembelajarannya dilaksanakan dengan menggunakan pendekatan berbasis kompetensi.

Pembelajaran berbasis kompetensi adalah suatu proses pengajaran perencanaan, pelaksanaan dan penilaiannya mengacu pada pencapaian kompetensi peserta didik. Pendekatan ini digunakan dalam upaya meningkatkan kemampuan kerja lulusan, mampu beradaptasi dan memiliki pengetahuan, sikap serta keterampilan kerja sesuai dengan tuntutan dunia kerja.

Dalam upaya melakukan kualifikasi terhadap lulusan kursus dan pelatihan di Indonesia, pemerintah telah menerbitkan Perpres No. 08 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI). Selanjutnya dalam Bab I, pasal 1 dinyatakan bahwa, Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia, yang selanjutnya disingkat KKNI, adalah kerangka penjenjangan kualifikasi kompetensi yang dapat menyandingkan, menyetarakan, dan mengintegrasikan antara bidang pendidikan dan bidang pelatihan kerja serta pengalaman kerja dalam rangka pemberian pengakuan kompetensi kerja sesuai dengan struktur pekerjaan di berbagai sektor.

KKNI ini diharapkan dapat mengubah cara menilai kompetensi seseorang, tidak hanya Ijazah tetapi dengan melihat kepada Kerangka Kualifikasi yang disepakati secara nasional sebagai dasar pengakuan terhadap hasil pendidikan seseorang secara luas (formal, non formal, dan in formal) yang akuntanbel dan transparan.

KKNI secara khusus dikembangkan untuk menjadi suatu rujukan nasional untuk peningkatank mutu dan daya saing Bangsa Indonesia di sektor sumberdaya manusia. Pencapaian setiap tingkat kualifikasi sumber daya manusia Indonesia berhubungan langsung dengan tingkat capaian pembelajaran baik yang dihasilkan melalui sistem pendidikan maupun sistem pelatihan kerja yang dikembangkan dan diberlakukan secara nasional. Oleh karena itu upaya peningkatan mutu dan daya saing dapat memperkuat jati diri bangsa Indonesia.

B. Tujuan

Kurikulum Berbasis Kompetensi disusun untuk digunakan sebagai pedoman pembelajaran dan penilaian dalam penentuan kelulusan peserta didik pada lembaga kursus dan pelatihan atau bagi yang belajar mandiri dan sebagai acuan dalam menyusun, merevisi, atau memutakhirkan kurikulum, baik pada aspek perencanaan maupun implementasinya.

C. Dasar Hukum

1. Undang-Undang No. 20 Tahun 2003 tentang Sistem Pendidikan Nasional
2. Peraturan Pemerintah No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
3. Peraturan Pemerintah No. 32 Tahun 2013 tentang Perubahan Atas Peraturan Pemerintah No. 19 Tahun 2005 tentang Standar Nasional Pendidikan
4. Peraturan Presiden No. 8 Tahun 2012 tentang Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia

D. Ruang Lingkup Penyusunan

Kursus dan Pelatihan Pastry & Bakery untuk Juru Masak Kue Dan Roti setara dengan jenjang III KKNi mencakup:

1. Kue Indonesia & Oriental
2. Kue Kontinental
3. Roti (Bakery)
4. Dekorasi Kue & Coklat

II. KURIKULUM BERBASIS KERANGKA KUALIFIKASI NASIONAL INDONESIA

A. Profil Lulusan

Lulusan program kursus dan pelatihan *Pastry & Bakery* ini memiliki kemampuan untuk menghasilkan Roti dan Kue yang beragam dari Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang dan Kontinental sesuai Standar HACCP (*Hazard Analysis Critical Control Point*) dan tidak bertentangan dengan norma dan kepercayaan orang yang akan mengkonsumsinya yang mencakup:

1. Membentuk karakter lulusan yang bertakwa, kepada tuhan yang maha esa, memiliki moral, bertakwa kepada tuhan yang maha esa.
2. Menguasai pengetahuan faktual tentang K3, terminologi, bahan, peralatan, resep, menu, serta metode pengolahan, dan pengelolaan operasional *Pastry & Bakery*, yang terdiri dari, Pengolahan Kue Indonesia, Oriental, Kue kontinental, Roti (*Bakery*), dan Dekorasi Kue Dan Coklat.
3. Membuat rencana kerja secara tertulis (menentukan kebutuhan bahan, alat, langkah-langkah kerja dan menghitung kalkulasi biaya).
4. Memilih bahan olahan makanan yang akan digunakan untuk produk *Pastry & Bakery* dan dapat menggunakan peralatan konvensional maupun modern serta menyiapkan bahan olahan makanan yang relevan.
5. Menyiapkan, mengolah, menata, menghidangkan, mengemas dan memasarkan kue Indonesia, Oriental, Kue kontinental, Roti (*Bakery*), dan Dekorasi Kue Dan Coklat
6. Mengkreasikan resep, metode pengolahan kreasi, hasil, dekorasi kue dan coklat dengan teknologi terbaru (*fussion*) serta dapat, mengolah dan menyimpan *pastry & bakery* dalam jumlah banyak sesuai standar HACCP.

7. Bertanggung jawab atas pekerjaan pribadi yang ditugaskan dan dapat bekerja sama dengan rekan selevel, rekan kerja baru, atau pekerja magang.
8. Bekerjasama dengan rekan kerja, atasan, dan pengguna jasa serta bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri.
9. Bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur.

B. Capaian Pembelajaran

PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS BIDANG <i>PASTRY & BAKERY</i> SESUAI KKNJ JENJANG III	
SIKAP DAN TATA NILAI	Membangun, membentuk karakter dan kepribadian manusia Indonesia sebagai berikut Membentuk karakter lulusan yang bertakwa, kepada Tuhan Yang Maha Esa, memiliki moral, bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa. 1. Bertakwa kepada Tuhan Yang Maha Esa 2. Memiliki moral, etika dan kepribadian yang baik di dalam menyelesaikan tugasnya 3. Berperan sebagai warga negara yang bangga dan cinta tanah air serta mendukung perdamaian dunia 4. Mampu bekerja sama dan memiliki kepekaan sosial dan kepedulian yang tinggi terhadap masyarakat dan lingkungannya 5. Menghargai keanekaragaman budaya, pandangan, kepercayaan, dan agama serta pendapat/temuan original orang lain 6. Menjunjung tinggi penegakan hukum serta memiliki semangat untuk mendahulukan kepentingan bangsa serta masyarakat luas.

PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS BIDANG PASTRY & BAKERY SESUAI KKNJ JENJANG III	
	7. Menjunjung tinggi etika profesi 8. Melayani pelanggan dan rekan kerja dengan pelayanan prima 9. Saling menghormati sesama rekan sejawat dan kepada atasan 10. Saling berbagi ilmu pengetahuan dan keterampilan sesama rekan kerja
KEMAMPUAN DI BIDANG KERJA	Deskripsi jenjang KKNJ yang sesuai dengan kualifikasi lulusan program kursus: Pastry & Bakery adalah sebagai berikut : 1. Mampu melaksanakan serangkaian tugas spesifik dengan menerjemahkan informasi tentang rencana kerja, memilih bahan, menggunakan alat, berdasarkan sejumlah pilihan prosedur kerja (mengolah, menata, menghidangkan, Analisis pasar, mengemas dan memasarkan KUE INDONESIA DAN ORIENTAL, KUE KONTINENTAL, ROTI/BAKERY, dan DEKORASI KUE DAN COKLAT sesuai dengan standar mutu makanan yang ditentukan berdasarkan kesepakatan para pakar berbasis pada Standar HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>) 2. Mampu mengkreasikan resep, metode pengolahan kreasi, hasil, dekorasi kue dan coklat dengan teknologi terbaru (<i>fussion</i>) serta dapat, mengolah dan menyimpan <i>pastry & bakery</i> dalam jumlah banyak sesuai dengan standar mutu makanan yang ditentukan berdasarkan kesepakatan para pakar berbasis

PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS BIDANG PASTRY & BAKERY SESUAI KKNJ JENJANG III	
	pada Standar HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)
PENGETAHUAN YANG DIKUASAI	1. Menguasai pengetahuan operasional yang lengkap, prinsip-prinsip serta konsep umum untuk menerjemahkan informasi tentang rencana kerja, memilih bahan, menggunakan alat, berdasarkan sejumlah pilihan prosedur kerja (mengolah, menata, menghidangkan, Analisis pasar, mengemas dan memasarkan KUE INDONESIA DAN ORIENTAL, KUE KONTINENTAL, ROTI/BAKERY, dan DEKORASI KUE DAN COKLAT sesuai dengan standar mutu makanan yang ditentukan berdasarkan kesepakatan para pakar berbasis pada Standar HACCP(<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>) 2. Mengkreasikan resep, metode pengolahan kreasi, hasil, dekorasi kue dan coklat dengan teknologi terbaru (<i>fussion</i>) serta dapat, mengolah dan menyimpan <i>pastry & bakery</i> dalam jumlah banyak sesuai dengan standar mutu makanan yang ditentukan berdasarkan kesepakatan para pakar berbasis pada Standar HACCP (<i>Hazard Analysis Critical Control Point</i>)
HAK DAN TANGGUNGJAWAB	1. Bertanggung jawab pada pekerjaan sendiri dan dapat diberi tanggung jawab atas kuantitas dan mutu hasil kerja rekan sejawat, rekan kerja baru, atau pekerja magang. 2. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan

PARAMETER DESKRIPSI CAPAIAN PEMBELAJARAN KHUSUS BIDANG <i>PASTRY & BAKERY</i> SESUAI KKNJ JENJANG III	
	prinsip-prinsip K3.

C. Bahan Kajian

BAHAN KAJIAN

Bidang Keterampilan : Kue Indonesia Dan Oriental - Pastry & Bakery
Jenjang : Jenjang III KKNJ

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
Kemampuan di Bidang Kerja			
1. Membuat kue: kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang konvensional dan modern, Oriental khas dari; China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang	1.1 Teknik membuat kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang konvensional dan modern	4	Pengolahan Kue Indonesia dan Oriental (MDOIII-1)
	1.2 Teknik membuat kue Oriental khas dari China	4	
	1.3 Teknik	4	

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	membuat kue Malaysia,		
	1.4 Teknik membuat kue Singapur	4	
	1.5 Teknik membuat kue Thailand	4	
	1.6 Teknik membuat kue Jepang	4	
	1.7 Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep	4	
	1.8 mengidentifika- si, mengklasifika- si, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan, dan menyimpan	4	

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern 1.9 Menerapkan metode pengolahan kue kontinental sesuai dengan prosedur kerja	4	
2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk	2.1 Teknik Menata, menyajikan, dan mengemas produk 2.2 Menilai hasil sesuai dengan kriteria 2.3 Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	6	Penyajian Makanan (MDUIII-1)
3. Menghitung kalkulasi biaya dan memasarkan produk	3.1 Teknik Menghitung biaya produksi dan pemasaran	4	Pengendalian Biaya (MDU-2)
4. Memodifikasi resep dan tampilan	4.1 Teknik memodifikasi resep dan	4	Inovasi Kue Indonesia dan Oriental

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
hidangan	penyajian hidangan		(MDO-2)
5. Melaksanakan hygiene dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP	5.1 Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi 5.2 Prosedur melaksanakan keselamatan dan kesehatan di area kerja 5.3 Prosedur melaksanakan standar HACCP	4	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)
Pengetahuan Yang dikuasai			
1. Konsep umum tentang satuan berat, volume dan temperatur	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	Teknik Pengukuran (MDU-4)
2. Konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	6	Pengetahuan Bahan Pastry (MDC-3)
3. Pengetahuan faktual tentang keamanan	Pengetahuan faktual tentang keamanan	3	Pengetahuan Bahan Aditif (MDU-5)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
penggunaan bahan tambahan (aditif)	penggunaan bahan tambahan (aditif)		
4. Prinsip, teknik, dan pengetahuan oprasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	Prinsip, teknik, dan pengetahuan oprasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	6	Pengetahuan Peralatan Pastry (MDC-4)
5. Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan dan pengolahan kue Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional lengkap pembuatan kue Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang	6	Pengetahuan DasarPengolahan Kue Indonesia dan Oriental (MDO-5)
6. Konsep umum tentang warna dan estetika penataan dalam	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian	3	Pengetahuan Dasar Dekorasi Pastry (MDU-6)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
penyajian kue	kue		
7. Pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue	Pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue	2	Penyajian Makanan (MDUIII-1)
8. Prinsip, tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar	Pengetahuan Prinsip, Penyusunan dan modifikasi resep standar	6	Inovasi Kue Indonesia dan Oriental (MDO-2)
9. Konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya	Pengetahuan tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya	3	Pengendalian Biaya (MDUIII-2)
10. Prinsip teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	6	Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)
11. Prinsip teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan	Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	6	Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
pemasaran			
12. Prinsip, pengetahuan operasional tentang higiene dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	Pengetahuan operasional tentang higiene dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	6	Hygiene dan Sanitasi (MDU-3)
Hak Dan Tanggung Jawab			
1. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3.	1.1. Tugas dan tanggung jawab menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	7	Etika Profesi (MDUIII-8)
2. Mampu membangun kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta menyusun	2.1 Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta pelayanan		

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
laporan kerja	prima kepada konsumen 2.2 Teknik Penyusunan Laporan		
TOTAL BOBOT		102	

BAHAN KAJIAN

Bidang Keterampilan : Kue Kontinental - Pastry & Bakery

Jenjang : Jenjang III KKNi

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
Kemampuan di Bidang Kerja			
1. Membuat kue : kue Kontinental dari adonan dasar <i>butter cake, sponge, chiffon cake, Pie dough, Choux paste, puff Pastry, Cookies, adonan fritter</i> (adonan cair), <i>cream & sauce</i> dan hidangan penutup (<i>dessert</i>)	1.1 Teknik dasar pengolahan <i>butter cake, sponge, chiffon cake</i>	4	Pengolahan Kue Kontinental (MDCIII-1)
	1.2 Teknik dasar pengolahan adonan kulit (<i>Pie dough, Choux paste, puff Pastry</i>)	4	
	1.3 Teknik dasar pengolahan <i>Cookies</i>	4	
	1.4 Teknik dasar Pengolahan	4	

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	adonan <i>fritter</i> (adonan cair)		
	1.5 Teknik dasar Pengolahan <i>cream & sauce</i> dan hidangan penutup (<i>dessert</i>)	8	
	1.6 Prosedur memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep	4	
	1.7 Prosedur mengidentifika- si, mengklasifika- si, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan	4	

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	pengolahan makanan yang konvensional maupun modern 1.8 Metode pengolahan kue kontinental sesuai dengan prosedur kerja		
2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk	2.1 Teknik Menata, menyajikan, dan mengemas produk 2.2 Menilai hasil sesuai dengan kriteria 2.3 Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	6	Penyajian Makanan (MDUIII-1)
3. Menghitung biaya dan memasarkan produk	Teknik menghitung biaya produksi dan pemasaran produk	4	Pengendalian Biaya (MDU-2)
4. Memodifikasi resep dan tampilan hidangan	Teknik memodifikasi resep dan penyajian hidangan	4	Inovasi Kue Kontinental (MDC-2)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
5. Melaksanakan hygiene dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP	Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi dan keselamatan dan kesehatan di area kerja serta standar HACCP	4	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)
Pengetahuan Yang dikuasai			
1. Konsep umum tentang satuan berat, volume dan temperatur	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	Teknik Pengukuran (MDU-4)
2. Konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	6	Pengetahuan Bahan Pastry (MDC-3)
3. Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	3	Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)
4. Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang	6	Pengetahuan Peralatan Pastry (MDC-4)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan		
5. Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan kue Kontinental dari adonan <i>dasar butter cake, sponge cake, chiffon cake, sugar dough, Pie dough, choux paste, Puff Pastry, Cookies dan Fritter</i> (adonan cair), <i>cream & sauce</i> serta hidangan penutup	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional lengkap pembuatan kue Kontinental dari adonan <i>dasar butter cake, sponge cake, chiffon cake, sugar dough, Pie dough, choux paste, Puff Pastry, Cookies dan Fritter</i> (adonan cair), <i>cream & sauce</i> serta hidangan penutup	6	Pengetahuan Dasar Pengolahan Kue Kontinental (MDC-5)
6. Konsep umum tentang warna dan estetika penataan dalam	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian	6	Pengetahuan Dasar Dekorasi Pastry (MDU-6)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
penyajian kue Kontinental	kue Kontinental		
7. Pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue Kontinental	Pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue Kontinental	2	Penyajian Makanan (MDUIII-1)
8. Prinsip, tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar	Pengetahuan Prinsip, Penyusunan dan modifikasi resep standar	6	Inovasi Kue Kontinental (MDC-2)
9. Konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengalkulasi biaya	Pengetahuan tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengalkulasi biaya	3	Pengendalian Biaya (MDUIII-2)
10. Prinsip teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	Pengetahuan, Prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	6	Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)
11. Prinsip, pengetahuan operasional tentang hygiene	Pengetahuan operasional tentang hygiene dan sanitasi serta keselamatan	6	Hygiene dan Sanitasi (MDUIII-3)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	di area kerja HACCP		
Hak Dan Tanggung Jawab			
1. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	1.1 Tugas dan tanggung jawab menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	7	Etika Profesi (MDUIII-8)
2. Mampu membangun kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta menyusun laporan kerja	2.1 Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta pelayanan prima kepada konsumen		

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	2.2 Teknik penyusunan Laporan		
TOTAL BOBOT		102	

BAHAN KAJIAN

Bidang Keterampilan : Roti (Bakery) - Pastry & Bakery

Jenjang : Jenjang III KKNi

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
Kemampuan di Bidang Kerja			
1. Membuat aneka Roti manis, Soft Roll Roti tawar atau Roti Sandwich dan membuat Danish, Croissant serta membuat Lean Dough (Hard Roll)	1.1 Metode dasar pengolahan aneka Roti manis	5	Pengolahan Roti (MDRIII-1)
	1.2 Metode dasar pengolahan aneka Soft Roll	5	
	1.3 Metode dasar pengolahan aneka Roti tawar atau Roti Sandwich	5	
	1.4 Metode dasar pengolahan aneka Danish, Croissant	5	
	1.5 Metode dasar pengolahan	4	

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	aneka Lean Dough (Hard Roll) 1.6 Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 1.7 Prosedur mengidentifika- si, mengklasifika- si, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern	4 4	

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	1.8 Metode pengolahan roti sesuai dengan prosedur kerja	??	
2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk	2.1 Teknik menata, menyajikan, dan mengemas produk 2.2 Menilai hasil sesuai dengan kriteria 2.3 Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	6	Penyajian Makanan (MDUIII-1)
3. Menghitung biaya dan memasarkan produk	Teknik Menghitung biaya produksi dan pemasaran produk	4	Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU-2)
4. Memodifikasi resep dan tampilan hidangan	Teknik memodifikasi resep dan penyajian hidangan	4	Inovasi Pengolahan Roti (MDR-2)
5. Melaksanakan hygiene dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar	Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi dan keselamatan dan kesehatan di area kerja serta standar HACCP	4	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
HACCP			
Pengetahuan Yang dikuasai			
1. Konsep umum tentang satuan berat, volume dan temperatur	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	Teknik Pengukuran (MDU-4)
2. Konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	6	Pengetahuan Bahan Pastry (MDC-3)
3. Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	3	Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)
4. Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	6	Pengetahuan Peralatan Pastry (MDC-4)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
5. Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan Membuat aneka Roti manis, Soft Roll Roti tawar atau Roti Sandwich dan membuat Danish, Croissant serta membuat Lean Dough (Hard Roll)	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional lengkap pembuatan aneka Roti manis ,Soft Roll Roti tawar atau Roti Sandwich dan membuat Danish,Croissant serta membuat Lean Dough (Hard Roll)	6	Pengetahuan Dasar Pengolahan Roti (MDR-5)
6. Konsep umum tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue Kontinental	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue Kontinental	6	Pengetahuan Dasar Dekorasi Pastry (MDU-6)
7. Pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue Kontinental	Pengetahuan prosedural penataan dan penyajian kue Kontinental	2	Penyajian Makanan (MDUIII-1)
8. Prinsip, tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar	Pengetahuan Prinsip, Penyusunan dan modifikasi resep standar	6	Inovasi Prngolahan Roti (MDR-2)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
9. Konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengalkulasi biaya	Pengetahuan tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengalkulasi biaya	3	Pengendalian Biaya (MDUIII-2)
10. Prinsip teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	6	Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)
11. Prinsip, pengetahuan operasional tentang hygiene dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	Pengetahuan operasional tentang hygiene dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	6	Hygiene dan Sanitasi (MDUIII-3)
Hak Dan Tanggung Jawab			
1. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan	1.1 Tugas dan tanggung jawab menciptakan kenyamanan serta keamanan	7	Etika Profesi (MDUIII-8)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3		
2. Mampu membangun kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta menyusun laporan kerja	2.1 Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta pelayanan prima kepada konsumen 2.2 Teknik Penyusunan Laporan		
TOTAL BOBOT		102	

BAHAN KAJIAN

Bidang Keterampilan : Dekorasi Kue dan Coklat - Pastry & Bakery

Jenjang : Jenjang III KKNi

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
Kemampuan di Bidang Kerja			
1. Membuat lapisan manis di atas cake (<i>icing</i>), isian (<i>Filling</i>), penutup	1.1 Teknik membuat aneka lapisan manis di atas	4	Pengolahan Dekorasi Kue dan Coklat (MDDIII-1)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
permukaan (<i>Topping</i>), hiasan/ornamen, membuat aneka coklat (praline) dan mendekorasi kue	cake (<i>icing</i>), 1.2 Teknik membuat aneka isian (<i>Filling</i>),	4	
	1.3 Teknik penutup permukaan (<i>Topping</i>),	4	
	1.4 Teknik membuat hiasan/ ornamen,	4	
	1.5 Teknik membuat aneka coklat (praline) dan ornamen coklat	4	
	1.6 Teknik mendekorasi kue	4	
	1.7 Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat isi, penutup, dan hiasan	4	

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	1.8 mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan dekorasi kue dan coklat 1.9 Menerapkan metode pengolahan dekorasi kue dan coklat sesuai dengan prosedur kerja	4 ??	
2. Menata, menyajikan, dan mengemas produk	2.1 Teknik menata, menyajikan, dan mengemas produk 2.2 Menilai hasil sesuai dengan kriteria 2.3 Mengemas sesuai dengan karakteristik	6	Penyajian Makanan (MDUIII-1)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
	produk		
3. Menghitung biaya dan memasarkan produk	Teknik Menghitung biaya produksi dan pemasaran produk	4	Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU-2)
4. Memodifikasi resep dan tampilan hidangan	Teknik memodifikasi resep dan penyajian hidangan	4	Inovasi Dekorasi Kue dan Coklat (MPD-2)
5. Melaksanakan hygiene dan sanitasi serta keselamatan dan kesehatan di area kerja sesuai dengan standar HACCP	Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi dan keselamatan dan kesehatan di area kerja serta standar HACCP	4	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)
Pengetahuan Yang dikuasai			
1. Konsep umum tentang satuan berat, volume dan temperatur	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	Teknik Pengukuran (MDU-4)
2. Konsep umum tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan dekorasi	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan dekorasi kue	6	Pengetahuan Bahan Pastry (MPD-3)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
kue dan coklat	dan coklat		
3. Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	3	Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)
4. Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	6	Pengetahuan Peralatan Pastry (MDD-4)
5. Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan lapisan manis di atas cake (<i>icing</i>), isian (<i>Filling</i>), penutup permukaan (<i>Topping</i>), hiasan/ornamen, membuat aneka	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional lengkap pembuatan lapisan manis di atas cake (<i>icing</i>), isian (<i>Filling</i>), penutup permukaan (<i>Topping</i>), hiasan /ornamen, membuat aneka coklat (praline) dan mendekorasi kue	6	Pengetahuan Dasar Dekorasi Kue dan Coklat (MDD-5)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
coklat (praline) dan mendekorasi kue			
6. Konsep umum tentang warna dan estetika penataan dalam dekorasi kue dan coklat	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian dekorasi kue dan coklat	6	Pengetahuan Dasar Dekorasi Pastry (MDU-6)
7. Pengetahuan prosedural penataan dan dekorasi kue dan coklat		6	Penyajian Makanan (MDUIII-1)
8. Prinsip, tata cara menyusun dan memodifikasi resep standar	Pengetahuan Prinsip, Penyusunan dan modifikasi resep standar	6	Inovasi Dekorasi Kue dan Coklat (MDD-2)
9. Konsep umum tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya	Pengetahuan tentang analisis pasar dan harga bahan, prinsip dan teknik mengkalkulasi biaya	6	Pengendalian Biaya (MDUIII-2)
10. Prinsip teknik, dan pengetahuan operasional	Pengetahuan, Prinsip dan teknik operasional lengkap tentang	2	Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	pengemasan dan pemasaran		
11. Prinsip, pengetahuan operasional tentang hygiene dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	Pengetahuan operasional tentang hygiene dan sanitasi serta keselamatan di area kerja HACCP	6	Hygiene dan Sanitasi (MDUIII-3)
Hak Dan Tanggung Jawab			
1. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	1.1 Tugas dan tanggung jawab menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	7	Etika Profesi (MDUIII-8)
2. Mampu membangun kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta	2.1 Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta		

ELEMEN KOMPETENSI	BAHAN KAJIAN	BOBOT	MODUL
menyusun laporan kerja	pelayanan prima kepada konsumen 2.2 Teknik penyusunan Laporan		
TOTAL BOBOT		102	

D. Daftar Modul

R

DAFTAR MODUL

Bidang Keterampilan : Kue Indonesia dan Oriental - Pastry & Bakery
Jenjang : Jenjang III KKNi

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Pengolahan Kue Indonesia dan Oriental (MDOIII-1)	1. Teknik membuat kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang konvensional dan modern	4	24/102 x 92jam = 21,647jam Teori: Praktik:
	2. Teknik membuat kue Oriental khas dari China	4	
	3. Teknik membuat kue Malaysia	4	
	4. Teknik membuat kue Singapur	4	
	5. Teknik membuat kue Thailand	4	
	6. Teknik membuat kue Jepang	4	
	7. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan	??	

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
	pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 8. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern	??	
Penyajian Kue (MDUIII-1)	1. Teknik Menata, menyajikan, dan mengemas produk 2. Menilai hasil sesuai dengan kriteria 3. Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	2 2 2	6/102 x 92jam = 5,411jam
Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU III-2)	1. Teknik Menghitung biaya produksi	7	7/102 x 92 jam = 6,313jam
Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)	Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
	pengemasan dan pemasaran		
Inovasi Kue Indonesia dan Oriental (MDO-2)	1. Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan 2. Pengetahuan prinsip, Penyusunan dan modifikasi resep standar	9 3	12/102 x 92 jam = 10,823jam
Teknik Pengukuran (MDU-4)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	3/102 x 92 jam = 2,705jam
Pengetahuan Oprasional Pembuatan Kue (MDO-4)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan dan pengolahan kue Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, dan Korea	4	4/102 x 92 jam = 3,607jam
Pengetahuan Zat Pewarna Kue (MDU III-8)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue	6	6/102 x 92jam = 5,411jam
Pengetahuan Resep (MDO III-5)	Prinsip dan cara membuat resep standar	4	4/102 x 92 jam = 3,607jam
Pengetahuan analisis biaya	Analisis Pasar dan Kalkulasi biaya	6	6/102 x 92jam =

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
(MDU III-9)			5,411jam
Higiene dan Sanitasi (MDU-3)	1. Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi 2. Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja 3. Standar HACCP	6 3 3	12/102 x 92 jam = 10,823jam
Pengetahuan Bahan Makanan (MDC-3)	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	6	6/102 x 92jam = 5,411jam
Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	3	3/102 x 92 jam = 2,705jam
Pengetahuan Peralatan Pastry (MDC-4)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam
Etika Profesi (MDUIII-8)	1. Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta tim kerja 2. Teknik Penyusunan laporan	5 2	7/102 x 92 jam = 6,382jam

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
TOTAL BOBOT		102	92 jam

DAFTAR MODUL

Bidang Keterampilan : Kue Kue Kontinental - Pastry & Bakery
Jenjang : Jenjang III KKNI

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Pengolahan Kue Kontinental (MDCIII-1)	1. Teknik Dasar pengolahan <i>butter cake</i> , <i>sponge</i> , <i>chiffon cake</i> ,	4	24/102 x 92jam = 21,647jam
	2. Teknik Dasar pengolahan adonan kulit (<i>Pie dough</i> , <i>Choux paste</i> , <i>puff Pastry</i>)	4	
	3. Teknik Dasar pengolahan <i>Cookies</i>	4	
	4. Teknik Dasar Pengolahan adonan <i>fritter</i> (adonan cair)	4	
	5. Teknik Dasar Pengolahan <i>cream & sauce</i> dan hidangan penutup (<i>dessert</i>)	8	
	6. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai	4	

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
	dengan Standar resep 7. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern	??	$4/102 \times 92$ jam = 3,607jam
Penyajian Kue (MDUIII-1)	1. Teknik Menata, menyajikan, dan mengemas produk	2	$6/102 \times 92$ jam = 5,411jam
	2. Menilai hasil sesuai dengan kriteria	2	
	3. Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	2	
Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU III-2)	Teknik Menghitung biaya produksi	7	$7/102 \times 92$ jam = 6,313jam
Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)	1. Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan	9	$12/102 \times 92$ jam = 10,823jam
	2. Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional	3	

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
	lengkap tentang pemasaran		
Inovasi Kue Kontinental (MDO-2)	1. Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan 2. Pengetahuan prinsip, penyusunan dan modifikasi resep standar	6 3 3 (??)	12/102 x 92 jam = 10,823jam
Teknik Pengukuran (MDU-4)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	3/102 x 92 jam = 2,705jam
Pengetahuan Oprasional Pembuatan Kue (MDO-4)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan dan pengolahan kue Kontinental	6	6/102 x 92jam = 5,411jam
Pengetahuan Zat Pewarna Kue (MDU III-8)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue	3	3/102 x 92 jam = 2,705jam
Pengetahuan Resep (MDO III-5)	Prinsip dan cara membuat resep standar	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam
Pengetahuan analisis biaya (MDU III-9)	Analisis pasar dan kalkulasi biaya	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Higiene dan Sanitasi (MDU-3)	1. Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi 2. Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja 3. Standar HACCP	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam
Pengetahuan Bahan Makanan (MDC-3)	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	5 2 (??)	7/102 x 92 jam = 6,382jam
Pengetahuan Bahan Aditif (MDU-5)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan aditif	??	??
Etika Profesi (MPUIII-8)	1. Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta tim kerja 2. Teknik penyusunan laporan	5 2	7/102 x 92 jam = 6,382jam
		102	92 jam

DAFTAR MODUL

Bidang Keterampilan : Roti/Bakery - Pastry & Bakery
Jenjang : Jenjang III KKNi

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
--------------	---------------------	--------------	---------------------

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Pengolahan Roti (MDRIII-1)	1. Metode dasar pengolahan aneka Roti manis	5	24/102 x 92jam = 21,647jam
	2. Metode dasar pengolahan aneka Soft Roll	5	
	3. Metode dasar pengolahan aneka Roti tawar atau Roti Sandwich	5	
	4. Metode dasar pengolahan aneka Danish, Croissant	5	
	5. Metode dasar pengolahan aneka Lean Dough (Hard Roll)	4	
	6. Prosedur memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep	??	
	7. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan	??	

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
	pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		
Pengetahuan Dasar Pengolahan Roti (MDR-5)	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional lengkap pembuatan aneka Roti manis, Soft Roll Roti tawar atau Roti Sandwich dan membuat Danish, Croissant serta membuat Lean Dough (Hard Roll)	4	4/102 x 92 jam = 3,607jam
Penyajian Roti (MDUIII-1)	1. Teknik menata, menyajikan, dan mengemas produk	2	6/102 x 92jam = 5,411jam
	2. Menilai hasil sesuai dengan kriteria	2	
	3. Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	2	
Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU-2)	Teknik Menghitung biaya produksi dan pemasaran produk	7	7/102 x 92 jam = 6,313jam
Inovasi Pengolahan Roti (MDR-2)	1. Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan	9	12/102 x 92 jam = 10,823jam
	2. Pengetahuan prinsip, Penyusunan dan modifikasi resep standar	3	

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Higiene dan Sanitasi (MDU-3)	1. Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi 2. Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja 3. Standar HACCP	6 3 3	12/102 x 92 jam = 10,823jam
Teknik Pengukuran (MDU-4)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	3/102 x 92 jam = 2,705jam
Pengetahuan Bahan Makanan (MDC-3)	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	6	6/102 x 92jam = 5,411jam
Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	3	3/102 x 92 jam = 2,705jam
Pengetahuan Peralatan Roti (MDR-4)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam
Pengetahuan dasar dekorasi roti (MDU-6)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue Kontinental	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Pemasaran Produk Roti (MDUIII-7)	Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam
Etika Profesi (MPUIII-8)	1. Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta tim kerja	5	7/102 x 92 jam = 6,382jam
	2. Teknik penyusunan laporan	2	
TOTAL BOBOT		102	92 jam

DAFTAR MODUL

Bidang Keterampilan : Dekorasi Kue dan Coklat - Pastry & Bakery
Jenjang : Jenjang III KKN I

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Pengolahan Dekorasi Kue dan Coklat (MDDIII-1)	1. Teknik membuat aneka lapisan manis di atas cake (<i>icing</i>)	4	24/102 x 92jam = 21,647jam
	2. Teknik membuat aneka isian (<i>Filling</i>)	4	
	3. Teknik penutup permukaan (<i>Topping</i>),	4	
	4. Teknik membuat hiasan/ornamen	4	
	5. Teknik membuat aneka coklat (praline) dan	4	

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
	ornamen coklat 6. Teknik mendekorasi kue 7. Memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat isi, penutup, dan hiasan 8. mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan dekorasi kue dan coklat 9. Menerapkan metode pengolahan dekorasi kue dan coklat sesuai dengan prosedur kerja	4 ?? ?? ??	
Pengetahuan Dasar Dekorasi Kue dan Coklat (MDD-5)	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional lengkap pembuatan membuat lapisan manis di atas cake (<i>icing</i>), isian (<i>Filling</i>), penutup permukaan (<i>Topping</i>), hiasan /ornamen, membuat aneka coklat (praline) dan mendekorasi	4	4/ 102 x 92 jam = 3,607jam

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
	kue		
Penyajian Kue (MDUIII-1)	1. Teknik menata, menyajikan, dan mengemas produk 2. Menilai hasil sesuai dengan kriteria 3. Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	2 2 2	$6/102 \times 92 \text{jam} = 5,411 \text{jam}$
Pengendalian Biaya (MDU-2)	Teknik menghitung biaya produksi dan pemasaran produk	7	$7/102 \times 92 \text{jam} = 6,313 \text{jam}$
Inovasi Dekorasi Kue dan Coklat (MDD-2)	1. Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan 2. Pengetahuan prinsip, Penyusunan dan modifikasi resep standar	9 3	$12/102 \times 92 \text{jam} = 10,823 \text{jam}$
Higiene dan Sanitasi (MDU-3)	1. Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi 2. Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja 3. Standar HACCP	6 3 3	$12/102 \times 92 \text{jam} = 10,823 \text{jam}$
Teknik Pengukuran (MDU-4)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	3	$3/102 \times 92 \text{jam} = 2,705 \text{jam}$
Pengetahuan	Pengetahuan tentang	6	$6/102 \times$

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Bahan Makanan (MDD-3)	jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan dekorasi kue dan coklat		92jam = 5,411jam
Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	3	3/102 x 92 jam = 2,705jam
Pengetahuan Peralatan Pastry (MDC-4)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam
Pengetahuan Dasar Dekorasi Pastry (MDD-6)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam dekorasi kue dan coklat	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam
Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)	Pengetahuan, Prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	6	6/102 x 92 jam = 5,411jam

MODUL	BAHAN KAJIAN	BOBOT	DURASI (JAM)
Etika Profesi (MDUIII-8)	1. Prosedur kerjasama rekan kerja, bawahan dan atasan serta tim kerja	5	7/102 x 92 jam = 6,382jam
	2. Teknik Penyusunan Laporan	2	
TOTAL BOBOT		102	92 jam

E. Rencana Pembelajaran

RENCANA PEMBELAJARAN KURSUS DAN PELATIHAN

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	22 Jam		
Modul	:	Pengolahan Kue Indonesia dan Oriental (MDOIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (4 jam)	1. Teknik membuat kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) dengan menggunakan peralatan pengolahan makanan yang konvensional dan modern, 2. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membuat perencanaan kerja dengan tepat 2. Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat 3. Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat 4. Mempersiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih dengan tepat	24

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 3. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		5. Mengolah kue-kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) berdasarkan resep standar dengan tepat 6. Menggunakan metode pengolahan berdasarkan standar resep dengan tepat 7. Membuat Ukuran dan bentuk kue sesuai jenisnya dengan tepat 8. Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat	
h-2 (4 jam)	1. Teknik membuat kue Oriental khas dari; China, 2. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membuat perencanaan kerja dengan tepat. 2. Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat 3. Menimbang bahan-bahan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 3. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		sesuai standar resep dengan tepat 4. Mempersiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih dengan tepat 5. Mengolah kue-kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) berdasarkan resep standar dengan tepat 6. Menggunakan metode pengolahan berdasarkan standar resep dengan tepat 7. Membuat Ukuran dan bentuk kue sesuai jenisnya dengan tepat 8. Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-3 (3 jam)	1. Teknik membuat kue Malaysia 2. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 3. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membuat perencanaan kerja dengan tepat 2. Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat 3. Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat 4. Mempersiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih dengan tepat 5. Mengolah kue-kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) berdasarkan resep standar dengan tepat 6. Menggunakan metode pengolahan berdasarkan standar resep dengan tepat 7. Membuat Ukuran dan bentuk	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			kue sesuai jenisnya dengan tepat 8. Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat	
h-4 (3 jam)	1. Teknik membuat kue Singapur, 2. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 3. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membuat perencanaan kerja dengan tepat 2. Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat 3. Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat 4. Mempersiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih dengan tepat 5. Mengolah kue-kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) berdasarkan resep	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		standar dengan tepat 6. Menggunakan metode pengolahan berdasarkan standar resep dengan tepat 7. Membuat Ukuran dan bentuk kue sesuai jenisnya dengan tepat 8. Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat	
h-5 (4 jam)	1. Teknik membuat kue Thailand 2. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 3. Prosedur mengidentifikasi,	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membuat perencanaan kerja dengan tepat 2. Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat 3. Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat 4. Mempersiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		bersih dengan tepat 5. Mengolah kue-kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) berdasarkan resep standar dengan tepat 6. Menggunakan metode pengolahan berdasarkan standar resep dengan tepat 7. Membuat Ukuran dan bentuk kue sesuai jenisnya dengan tepat 8. Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat	
h-6 (4 jam)	1. Teknik membuat kue Jepang 2. Prosedur memilih, menyiapkan bahan pokok	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan	1. Membuat perencanaan kerja dengan tepat 2. Memilih bahan berdasarkan resep dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 3. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern	masalah	3. Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep 4. Mempersiapkan peralatan secara lengkap dalam keadaan bersih dengan tepat. 5. Mengolah kue-kue Indonesia dari bahan beras, ketan dan non beras (umbi-umbian, buah, sayur) berdasarkan resep standar dengan tepat 6. Menggunakan metode pengolahan berdasarkan standar resep dengan tepat 7. Membuat ukuran dan bentuk kue sesuai jenisnya dengan tepat 8. Menilai hasil pembuatan kue berdasarkan kriteria sesuai jenis kue dengan tepat	

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Penyajian Makanan (MDUIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN (MATERI AJAR)	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	Teknik Menata, menyajikan, produk	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Ketepatan mendefinisikan penataan dan penyajian 2. Ketepatan mendefinisikan menata kue pada tempat yang benar 3. Ketepatan mendefinisi-kan cara menyajikan kue sesuai dengan krakter dan kesempatan	3
h-2 (1 jam)	Menilai hasil sesuai dengan kriteria	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	Menilai hasil pembuatan kue Indonesia dan Oriental dengan tepat	3
h-3 (2 jam)	Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Ketepatan mendefinisi-kan kemasan kue 2. Ketepatan mendefinisi-kan	3

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN (MATERI AJAR)	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			macam macam kemasan 3. Ketepatan mendefinisi-kan cara mengemas kue sesuai karakter 4. Ketepatan mendefinisi-kan cara penggunaan labelling pada kemasan (komposisi, tanggal kada luarsa, izin BPOM, sertifikat halal, dan nama perusahaan	

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU-2)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam) h-3 (2 jam)	Teknik Menghitung biaya produksi	Ceramah, demonstrasi, diskusi	1. menguasai cara menentukan laba rugi dengan tepat 2. menguasai cara membuat pembukuan sederhana dengan tepat 3. Menentukan biaya pokok (<i>Food Cost</i>) dengan benar 4. Menentukan biaya produksi dengan benar 5. Menentukan harga jual (<i>Selling Price</i>) dengan benar	7

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Memasarkan Produk (MDU-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam) h-3 (2 jam)	Memasarkan produk	Ceramah, demostrasi, diskusi	1. Memilih teknik dan prosedur pemasaran produk kue dengan tepat 2. Menyusun teknik dasar pemasaran yang efektif dengan tepat 3. Menentukan sasaran pasar dan target penjualan dengan tepat 4. Membuat rancangan evaluasi penjualan dengan tepat	

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	11 Jam		
Modul	:	Inovasi Kue Indonesia dan Oriental (MDO-2)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1-3 (9 jam) H 4 (2 Jam)	Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan	Ceramah, diskusi	1. Menentukan ukuran bahan dengan tepat. 2. Menentukan bahan pengganti (substitusi) dengan tepat. 3. Menentukan tekstur, bentuk, rasa, dan hiasan dengan tepat.	12

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	12 Jam		
Modul	:	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (4 jam)	Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. melaksanakan kebersihan pribadi (personal hygiene) dalam bekerja dengan tepat 2. melaksanakan kebersihan makanan (food hygiene) dengan tepat	12
h-2 (4 jam)	Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja dengan tepat 2. melaksanakan hygiene dan sanitasi lingkungan kerja dengan tepat	
h-2 (3 jam)	Standar HACCP	Ceramah, demonstrasi,	Pelaksanaan standar HACCP	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
		praktek, dan diskusi		

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery
Jenjang	:	Jenjang III KKNi
Waktu	:	3 Jam
Modul	:	Teknik Pengukuran (MDU-4)
Instruktur	:	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (3 jam)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	Ceramah, demonstrasi, dan Tanya jawab	1. menjelaskan pengertian satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat 2. menjelaskan macam-macam satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat 3. menjelaskan fungsi satuan berat dan volume dengan	3

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Bahan Makanan (MDO-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 Jam)	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan kue	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. mendefinisikan bahan-bahan kue dengan tepat	6
h-2 (2 Jam)			2. menjelaskan jenis-jenis bahan (halal dan non halal) dengan tepat	
h-3 (2 Jam)			3. menjelaskan karakteristik bahan-bahan kue dengan benar	
			4. menjelaskan fungsi setiap bahan kue dengan benar	
			5. mendefinisikan penanganan bahan dengan tepat	
			6. menjelaskan cara penyimpanan aneka bahan kue dengan tepat	

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	3 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Bahan Aditif (MDU-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (3 jam)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Ketepatan mendefinisikan bahan Adiktif 2. Ketepatan menguasai pengetahuan bahan adiktif yang berbahaya 3. Ketepatan menguasai pengetahuan tentang cara penggunaan/pemakaian bahan adiktif	3

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Peralatan Pastry (MDO-4)		
Instruktur	:			
Hari ke (Jam)	Bahan Kajian (materi ajar)	Bentuk Pembelajaran	Indikator Kelulusan	Bobot Nilai
h-1 (2 jam) h-2 (1jam) h-3 (2jam)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Ketepatan menguasai pengetahuan tentang jenis peralatan pengolahan dan penyajian 2. Ketepatan menguasai pengetahuan tentang karakteristik peralatan 3. Ketepatan menjelaskan fungsi peralatan 4. Ketepatan menjelaskan tata cara mengoperasikan peralatan 5. Ketepatan menjelaskan tata cara pemeliharaan peralatan	6

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKN		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Operasional Pembuatan Kue (MDO-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Menjelaskan teknik pembuatan aneka kue Indonesia dan Oriental dengan tepat	
h-2 (1jam)	pembuatan dan pengolahan kue		2. Menjelaskan prinsip-prinsip pembuatan aneka kue Indonesia dan Oriental dengan tepat	
h-3 (2jam)	Indonesia dan kue-kue khas terkenal dari China, Malaysia, Singapura, Thailand, Jepang, dan Korea		3. Menjelaskan teknik pengolahan aneka kue Indonesia dan Oriental dengan tepat	

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNI		
Waktu	:	4 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Penyajian Kue (MDO-6)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2jam)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. mendeskripsi-kan zat pewarna makanan dengan tepat 2. menjelaskan karakteristik warna estetika penataan dan penyajian kue dengan tepat 3. menjelaskan nilai-nilai estetika dalam penyajian Kue 1 dengan tepat 4. menjelaskan perpaduan/ komposisi warna dalam penyajian kue dengan tepat	6

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	4 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Resep (MDO-7)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2jam)	Prinsip dan cara membuat resep standar	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. Mendefinisikan pengertian standar resep dengan tepat 2. Menjelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat resep standar dengan tepat 3. Menjelaskan komposisi penggunaan bahan kue dengan Lengkap dan tepat	6

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery			
Jenjang	:	Jenjang III KKNi			
Waktu	:	4 Jam			
Modul	:	Pengetahuan analisis biaya (MDO-8)			
Instruktur	:				
Hari ke (Jam)	Bahan Kajian		Bentuk Pembelajaran	Indikator Kelulusan	Bobot Nilai
h-1 (2 jam) h-2 (2jam)	Analisis Pasar dan Kalkulasi biaya		Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. mendeskripsikan analisis situasi pasar dan analisis pesaing dengan tepat 2. menjelaskan tujuan analisis pasar dengan tepat 3. menjelaskan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat konsumsi pembelian 4. menjelaskan dengan tepat pengertian biaya pokok (<i>Food Cost</i>), produksi dan harga jual dengan tepat	7

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	4 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Hiege dan Sanitasi (MDO-9)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam)	Higiene dan Sanitasi	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. mendefinisikan pengertian hygiene dan sanitasi dengan tepat 2. mengklasifikasi hygiene dan sanitasi dengan tepat 3. mendefinisikan kebersihan pribadi dengan tepat 4. mendefinisikan fungsi kebersihan pribadi dengan tepat 5. mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan pribadi dengan tepat 6. mendefinisikan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			7. mendefinisikan fungsi kebersihan lingkungan kerja dengan tepat 8. mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat 9. mendefinisikan kebersihan makanan dengan tepat 10. mendefinisikan fungsi kebersihan makanan dengan tepat 11. mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan makanan dengan tepat 12. mendefinisikan kebersihan makanan dengan tepat	

Bidang	:	Kue Indonesia dan Oriental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Etika Profesi (MDUIII-6)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	1. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Menciptakan kenyamanan dan keamanan kerja dengan tepat 2. Melaksanakan tanggung jawab atas segala pekerjaan secara umum yang ditugaskan dengan tepat 3. Melaksanakan tanggung jawab atas pekerjaan secara spesifik yang ditugaskan dengan tepat	
h-2 (2 jam)	2. Mampu membangun kerjasama tim	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	Menciptakan kerjasama tim yang tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-3 (2 jam)	3. Mampu menyusun laporan kerja	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	Membuat laporan kerja dengan tepat	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	22 Jam		
Modul	:	Pengolahan Kue Kontinental (MDCIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (4 jam)	1. Teknik dasar pengolahan <i>butter cake, sponge, chiffon cake</i> , 2. Prosedur memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 3. Prosedur mengidentifikasi,	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih bahan dasar dan bahan tambahan yang sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 2. Menimbang bahan sesuai resep standar dengan tepat 3. Memilih peralatan pengolahan sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 4. Mempersiapkan loyang/cetakan dengan tepat 5. Menentukan suhu/temperatur sesuai dengan jenis kue dengan tepat	24

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		6. Memilih teknik pencampuran adonan (<i>mixing methode</i>) sesuai dengan jenis kue dengan tepat 7. Menentukan waktu pembuatan adonan dengan tepat 8. Pencetakan adonan sesuai dengan jenis kue dengan tepat 9. Menentukan waktu pembakaran sesuai dengan jenis kue dengan tepat 10. Pendinginan kue di atas ram pendingin (<i>cooling wire</i>) dengan tepat 11. Menilai hasil sesuai dengan kriteria dengan tepat 12. Pemilihan teknik dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 13. Pemilihan bahan untuk	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 14. Menentukan kerapihan dekorasi penyelesaian akhir kue dengan tepat	
h-2 (5 jam)	4. Teknik dasar pengolahan adonan kulit (<i>Pie dough, Choux paste, puff Pastry</i>) 5. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih bahan dasar dan bahan tambahan yang sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 2. Menimbang bahan sesuai resep standar dengan tepat 3. Memilih peralatan pengolahan sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 4. Mempersiapkan loyang/cetakan dengan tepat 5. Menentukan suhu/temperatur sesuai dengan jenis kue dengan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	6. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		tepat 6. Memilih teknik pencampuran adonan (<i>mixing methode</i>) sesuai dengan jenis kue dengan tepat 7. Menentukan waktu pembuatan adonan dengan tepat 8. Pencetakan adonan sesuai dengan jenis kue dengan tepat 9. Menentukan waktu pembakaran sesuai dengan jenis kue dengan tepat 10. Pendinginan kue di atas ram pendingin (<i>cooling wire</i>) dengan tepat 11. Menilai hasil sesuai dengan kriteria dengan tepat 12. Pemilihan teknik dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			13. Pemilihan bahan untuk dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 14. Menentukan kerapihan dekorasi penyelesaian akhir kue dengan tepat	
h-3 (4 jam)	7. Teknik Dasar pengolahan <i>Cookies</i> 8. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 9. Prosedur	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih bahan dasar dan bahan tambahan yang sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 2. Menimbang bahan sesuai resep standar dengan tepat 3. Memilih peralatan pengolahan sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 4. Mempersiapkan loyang/cetakan dengan tepat 5. Menentukan suhu/temperatur	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		sesuai dengan jenis kue dengan tepat 6. Memilih teknik pencampuran adonan (mixing methode) sesuai dengan jenis kue dengan tepat 7. Menentukan waktu pembuatan adonan dengan tepat 8. Pencetakan adonan sesuai dengan jenis kue dengan tepat 9. Menentukan waktu pembakaran sesuai dengan jenis kue dengan tepat 10. Pendinginan kue di atas ram pendingin (<i>cooling wire</i>) dengan tepat 11. Menilai hasil sesuai dengan kriteria dengan tepat 12. Pemilihan teknik dekorasi penyelesaian akhir sesuai	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			dengan jenis kue dengan tepat 13. Pemilihan bahan untuk dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 14. Menentukan kerapihan dekorasi penyelesaian akhir kue dengan tepat	
h-4 (4 jam)	10. Teknik dasar Pengolahan adonan <i>fritter</i> (adonan cair) 11. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat kue kontinental	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih bahan dasar dan bahan tambahan yang sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 2. Menimbang bahan sesuai resep standar dengan tepat 3. Memilih peralatan pengolahan sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 4. Mempersiapkan loyang/cetakan dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	sesuai dengan Standar resep 12. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		5. Menentukan suhu/temperatur sesuai dengan jenis kue dengan tepat 6. Memilih teknik pencampuran adonan (<i>mixing methode</i>) sesuai dengan jenis kue dengan tepat 7. Menentukan waktu pembuatan adonan dengan tepat 8. Pencetakan adonan sesuai dengan jenis kue dengan tepat 9. Menentukan waktu pembakaran sesuai dengan jenis kue dengan tepat 10. Pendinginan kue di atas ram pendingin (<i>cooling wire</i>) dengan tepat 11. Menilai hasil sesuai dengan kriteria dengan tepat 12. Pemilihan teknik dekorasi	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 13. Pemilihan bahan untuk dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 14. Menentukan kerapihan dekorasi penyelesaian akhir kue dengan tepat	
h-5 (5 jam)	13. Teknik Dasar Pengolahan <i>cream & sauce</i> dan hidangan penutup (<i>dessert</i>) 14. Prosedur Memilih, Menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih bahan dasar dan bahan tambahan yang sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 2. Menimbang bahan sesuai resep standar dengan tepat 3. Memilih peralatan pengolahan sesuai dengan jenis kue kontinental dengan tepat 4. Mempersiapkan loyang/cetakan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	untuk membuat kue kontinental sesuai dengan Standar resep 15. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern		dengan tepat 5. Menentukan suhu/temperatur sesuai dengan jenis kue dengan tepat 6. Memilih teknik pencampuran adonan (<i>mixing methode</i>) sesuai dengan jenis kue dengan tepat 7. Menentukan waktu pembuatan adonan dengan tepat 8. Pencetakan adonan sesuai dengan jenis kue dengan tepat 9. Menentukan waktu pembakaran sesuai dengan jenis kue dengan tepat 10. Pendinginan kue di atas ram pendingin (<i>cooling wire</i>) dengan tepat 11. Menilai hasil sesuai dengan kriteria dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			12. Pemilihan teknik dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 13. Pemilihan bahan untuk dekorasi penyelesaian akhir sesuai dengan jenis kue dengan tepat 14. Menentukan kerapihan dekorasi penyelesaian akhir kue dengan tepat	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Penyajian Kue (MDUIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (1 jam)	1. Teknik Menata, menyajikan, produk	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Mendefinisikan penataan dan penyajian dengan tepat 2. Mendefinisikan menata kue pada tempat yang benar dengan tepat 3. Mendefinisikan cara menyajikan kue sesuai dengan karakter dan kesempatan dengan tepat	3
h-2 (1 jam)	2. Menilai hasil sesuai dengan kriteria	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	Menilai hasil pembuatan kue Kontinental dengan tepat	3
h-3 (1 jam)	3. Mengemas sesuai dengan karakteristik	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Mendefinisi-kan kemasan kue dengan tepat 2. Menggolongkan macam macam	3

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	produk		kemasan dengan tepat 3. Mendefinisikan cara mengemas kue sesuai karakter dengan tepat 4. Mendefinisikan cara penggunaan labelling pada kemasan (komposisi, tanggal kadaluarsa, izin BPOM, sertipikat halal, dan nama perusahaan dengan tepat	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery
Jenjang	:	Jenjang III KKNi
Waktu	:	6 Jam
Modul	:	Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU-2)
Instruktur	:	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam) h-3 (2 jam)	1. Teknik Menghitung biaya produksi	Ceramah, praktek, diskusi	1. menguasai cara menentukan laba rugi dengan tepat 2. menguasai cara membuat pembukuan sederhana dengan tepat 3. Menentukan biaya pokok (<i>Food Cost</i>) dengan benar 4. Menentukan biaya produksi dengan benar 5. Menentukan harga jual(<i>Selling Price</i>) dengan benar	7

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Pemasaran Produk (MDUIII-7)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	Memasarkan produk	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Memilih teknik dan prosedur pemasaran produk kue dengan tepat	
h-2 (2 jam)			2. Menyusun tehnik dasar pemasaran yang efektif dengan tepat	
h-3 (2 jam)			3. Menentukan sasaran pasar dan target penjualan dengan tepat	
			4. Membuat rancangan evaluasi penjualan dengan tepat	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery
Jenjang	:	Jenjang III KKNi
Waktu	:	11 Jam
Modul	:	Inovasi Kue Kontinental (MDC-2)
Instruktur	:	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1-3 (9 jam) H 4 (2 Jam)	Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan	Ceramah, praktek, diskusi	1. Menentukan ukuran bahan dengan tepat. 2. Menentukan bahan pengganti (substitusi) dengan tepat. 3. Menentukan tekstur, bentuk, rasa, dan hiasan dengan tepat.	12

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	12 Jam		
Modul	:	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (4 jam)	1. Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Melaksanakan kebersihan pribadi (<i>personal hygiene</i>) dalam bekerja dengan tepat 2. Melaksanakan kebersihan makanan (<i>food hygiene</i>) dengan tepat	12
h-2 (4 jam)	2. Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja dengan tepat 2. Melaksanakan hygiene dan sanitasi lingkungan kerja dengan tepat	
h-2 (3 jam)	3. Standar <i>HACCP</i>	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	Pelaksanaan standar <i>HACCP</i>	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNI		
Waktu	:	3 Jam		
Modul	:	Teknik Pengukuran (MDU-4)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (3 jam)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	Ceramah, demonstrasi, dan Tanya jawab	1. Menjelaskan pengertian satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat 2. Menjelaskan macam-macam satuan berat dan volume dari bahan dengan tepat 3. Menjelaskan fungsi satuan berat dan volume dengan tepat	3

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Bahan Makanan (MDC-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 Jam)	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka bahan kue	Ceramah, demonstrasi, dan diskusi	1. Mendefinisikan bahan-bahan kue dengan tepat	6
h-2 (2 Jam)			2. Menjelaskan jenis-jenis bahan (halal dan non halal) dengan tepat	
h-3 (2 Jam)			3. Menjelaskan karakteristik bahan-bahan kue dengan benar	
			4. Menjelaskan fungsi setiap bahan kue dengan benar	
			5. Mendefinisikan penanganan bahan dengan tepat	
			6. Menjelaskan cara penyimpanan aneka bahan kue dengan tepat	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	3 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Bahan Aditif (MDU-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (3 jam)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan aditif	Ceramah, demonstrasi, dan diskusi	1. Mendefinisi-kan bahan Aditif dengan tepat 2. Menguasai pengetahuan bahan aditif yang berbahaya dengan tepat 3. Menguasai pengetahuan tentang cara penggunaan/pemakaian bahan aditif dengan tepat	3

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Peralatan Pastry (MDC-4)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (1jam) h-3 (2jam)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Menguasai pengetahuan tentang jenis peralatan pengolahan dan penyajian dengan tepat 2. Menguasai pengetahuan tentang karakteristik peralatan dengan tepat 3. Menjelaskan fungsi peralatan dengan tepat 4. Menjelaskan tata cara mengoperasikan peralatan dengan tepat 5. Menjelaskan tata cara pemeliharaan peralatan dengan tepat	6

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Operasional Pembuatan Kue (MDC-4)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap pembuatan dan pengolahan kue kontinental	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Menjelaskan teknik pembuatan aneka kue kontinental dengan tepat	
h-2 (1 jam)			2. Menjelaskan prinsip-prinsip pembuatan aneka kue kontinental dengan tepat	
h-3 (2 jam)			3. Menjelaskan teknik pengolahan aneka kue kontinental dengan tepat	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	2 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Zat Pewarna Kue (MDU III-8)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian kue	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Mendeskripsi-kan zat pewarna makanan dengan tepat 2. Menjelaskan karakteristik warna estetika penataan dan penyajian kue dengan tepat. 3. Menjelaskan nilai-nilai estetika dalam penyajian Kue 1 dengan tepat 4. Menjelaskan perpaduan /komposisi warna dalam penyajian kue dengan tepat	3

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Resep (MDO III-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam)	Prinsip dan cara membuat resep standar	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. Mendefinisikan pengertian standar resep dengan tepat 2. Menjelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat resep standar dengan tepat 3. Menjelaskan komposisi penggunaan bahan kue dengan Lengkap dan tepat	6

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Analisis Biaya (MDU III-9)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam)	Analisis pasar dan Kalkulasi biaya	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. Mendeskripsikan analisis situasi pasar dan analisis pesaing dengan tepat 2. Menjelaskan tujuan analisis pasar dengan tepat 3. Menjelaskan faktor-faktor yang dapat mempengaruhi tingkat konsumsi pembelian 4. Menjelaskan dengan tepat pengertian biaya pokok (<i>Food Cost</i>), produksi dan harga jual dengan tepat	7
h-1 (2 jam)	Prinsip dan cara membuat resep	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. Mendefinisikan pengertian standar resep dengan tepat	6

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-2 (2 jam)	standar		2. Menjelaskan hal-hal yang harus diperhatikan dalam membuat resep standar dengan tepat 3. Menjelaskan komposisi penggunaan bahan kue dengan Lengkap dan tepat	

Bidang	:	Kue Kontinental – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Etika Profesi (MDUIII-8)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	1. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Menciptakan kenyamanan dan keamanan kerja dengan tepat 2. Melaksanakan tanggung jawab atas segala pekerjaan secara umum yang ditugaskan dengan tepat 3. Melaksanakan tanggung jawab atas pekerjaan secara spesifik yang ditugaskan dengan tepat	
h-2 (2 jam)	2. Mampu membangun kerjasama tim	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	Menciptakan kerjasama tim yang tepat	
h-3 (2 jam)	3. Mampu menyusun laporan kerja	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	Membuat laporan kerja dengan tepat	

Bidang	:	Roti (Bakery) – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	22 Jam		
Modul	:	Pengolahan Roti (Bakery) (MDRIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (3 jam)	1. Metode dasar pengolahan aneka Roti manis	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih produk bahan yang segar dan berkualitas sesuai standar resep dengan tepat 2. Memilih bahan pengganti/substitusi dengan tepat 3. Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat	24
H 2 (3 jam)	2. Metode dasar pengolahan aneka Soft Roll	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih peralatan pengolahan roti dengan alat yang konvensional maupun modern dengan tepat 2. Mempersiapkan peralatan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			dengan tepat 3. menggunakan peralatan dengan tepat	
H 3 (3 jam)	3. Metode dasar pengolahan aneka Roti tawar atau Roti Sandwich	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membersihkan peralatan yang tepat 2. Menyimpan peralatan dengan tepat	
H 4 (3 jam)	4. Metode dasar pengolahan aneka Danish, Croissant	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan	1. Menggunakan metode pengolahan (<i>no time dough, straigh dough, sponge and dough</i>) dengan tepat	
H 5 (3 jam)	5. Metode dasar pengolahan aneka <i>Lean Dough</i> (Hard Roll)	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan	1. Menentukan ukuran dan bentuk roti dengan tepat 2. Menentukan temperature pengolahan dengan tepat	
H 6 (3 jam)	6. Prosedur memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan	1. Melakukan waktu fermentasi dengan tepat 2. Menentukan tingkat tekstur adonan dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	membuat roti sesuai dengan Standar resep			
H 7 (4 jam)	7. Prosedur mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan makanan yang konvensional maupun modern	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan	1. Menentukan standar porsi roti dengan tepat 2. Melakukan pembentukan adonan sesuai standar resep dengan tepat 3. Melakukan teknik pembakaran dengan tepat 4. Melakukan teknik pendinginan dan penyimpanan dengan tepat	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	4 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Dasar Pengolahan Roti / <i>Bakery</i> (MDR-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (2 jam) H 2 (2 jam)	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional lengkap pembuatan aneka Roti manis ,Soft Roll Roti tawar atau Roti Sandwich dan membuat Danish,Croissant serta membuat Lean Dough (Hard Roll)	Ceramah, demonstrasi dan diskusi	1. Mendefinisikan tentang macam-macam adonan dasar Roti dengan tepat 2. Menguasai pengetahuan tentang metode dasar pengolahan Roti dengan tepat 3. Menguasai pengetahuan tentang sistematika dalam oprasional pengolahan Roti dengan tepat 4. Mendeskripsikan tentang kriteria hasil Roti dengan tepat	4

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Penyajian Roti (MDUIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (1,5 jam)	1. Teknik Menata, menyajikan, dan mengemas produk	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Mendefinisikan penataan dan penyajian dengan tepat 2. Mendefinisikan kemasan Roti dengan tepat	6
H 2 (1,5 jam)	2. Menilai hasil sesuai dengan kriteria	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Mendefinisikan menata roti pada tempat yang benar, dengan tepat 2. mendefinisikan cara menyajikan Roti sesuai dengan karakter penyimpanan dengan tepat	
H 3 (2 jam)	3. Mengemas sesuai dengan karakteristik produk	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1. Mendefinisikan macam macam kemasan dengan tepat 2. Mendefinisikan cara mengemas	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			roti sesuai kerakter dengan tepat 3. Mendefinisikan cara penggunaan lebellling pada kemasan (komposisi, tanggal kada luarsa, izin BPOM, sertipikat halal, dan nama perusahaan dengan tepat	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU-2)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (3 jam) H 2 (3 jam)	Teknik Menghitung biaya produksi	Ceramah, demonstrasi, diskusi	1. Mendefinisikan kalkulasi biaya dengan tepat 2. Menjelaskan cara menghitung harga bahan makanan (<i>food cost</i>) sesuai standar resep dengan tepat 3. Menjelaskan menentukan harga jual dengan tepat 4. Menguasai cara menentukan laba rugi dengan tepat 5. Menguasai cara membuat pembukuan sederhana dengan tepat	7

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	10 Jam		
Modul	:	Inovasi Pengolahan Roti / Bakery (MDR-2)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (3,5 jam)	Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan	Ceramah, diskusi	1. Mendefinisikan tata cara memodifikasi resep dengan tepat	12
H 2 (3,5 jam)			2. Mendeskripsikan tentang memodifikasi tampilan hidangan dengan tepat	
H 3 (3 jam)			3. Menjelaskan cara penulisan resep yang di modifikasi dengan tepat	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery
Jenjang	:	Jenjang III KKNi
Waktu	:	10 Jam
Modul	:	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)
Instruktur	:	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	1. Prosedur Melaksanakan hygiene dan sanitasi	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Mendefinisikan pengertian hygiene dan sanitasi dengan tepat 2. Mengklasifikasi hygiene dan sanitasi dengan tepat 3. Mendefinisikan kebersihan pribadi dengan tepat	12
	2. Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Mendefinisikan fungsi kebersihan pribadi dengan tepat 2. Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			kebersihan pribadi dengan tepat 3. Mendefinisi-kan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat 4. Mendefinisikan fungsi kebersihan lingkungan kerja dengan tepat 5. Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan lingkungan kerja dengan tepat 6. Mendefinisikan kebersihan makanan 7. Mendefinisikan fungsi kebersihan makanan dengan tepat 8. Mendeskripsikan hal-hal yang berhubungan dengan kebersihan makanan dengan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			tepat 9. Melaksanakan kebersihan pribadi (personal hygiene) dalam bekerja dengan tepat. 10. Melaksanakan kebersihan dilingkungan kerja (kitchen hygiene) dengan tepat 11. Melaksanakan kebersihan makanan (food hygiene) dengan tepat 12. Melaksanakan hygiene dan sanitasi lingkungan kerja dengan tepat 13. Melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja dengan tepat	
	3. Standar HACCP		Pelaksanaan standar HACCP dengan tepat	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	3 Jam		
Modul	:	Teknik Pengukuran (MDU-4)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (1,5 jam) H 2 (1,5 jam)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	Ceramah, demonstrasi, dan Tanya jawab	1. Menguasai konsep umum tentang satuan berat, volume dan temperatur dengan tepat 2. Mendeskripsikan menyiapkan satuan berat dan volume bahan- bahan yang akan diolah sesuai dengan standar resep dengan tepat 3. Membuat takaran ukuran bahan dengan tepat	3

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Bahan Makanan (MDR-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (1,5 jam)	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan Roti	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan Roti	1. Mendefinisikan bahan roti dengan tepat	6
H 2 (1,5 jam)			2. Menjelaskan jenis bahan halal dan non dengan tepat	
H 3 (2 jam)			3. Menjelaskan karekteristik bahan roti dengan tepat	
			4. Menguasai pengetahuan tentang fungsi setiap bahan dengan tepat	
			5. Menguasai pengetahuan tentang penggunaa bahan roti dengan tepat	
			6. Menguasai dengan tepat pengetahuan tentang prosedur penyimpanan bahan roti	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	2 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (2 jam)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Mendefinisikan bahan Adiktif dengan tepat 2. Menguasai pengetahuan bahan adiktif yang berbahaya dengan tepat 3. Menguasai pengetahuan tentang cara penggunaan/pemakaian bahan adiktif dengan tepat	3

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Peralatan Roti (MDC-4)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (1,5 jam)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Menguasai pengetahuan tentang jenis peralatan pengolahan dan penyajian dengan tepat	6
H 2 (1,5 jam)			2. Menguasai pengetahuan tentang karakteristik peralatan dengan tepat	
H 3 (1,5 jam)			3. Menjelaskan fungsi peralatan dengan tepat	
			4. Menjelaskan tata cara mengoperasikan peralatan dengan tepat	
			5. Menjelaskan tata cara pemeliharaan peralatan dengan tepat	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Dasar Dekorasi Roti (MDU-6)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (1,5 jam)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam penyajian roti	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. Mendeskripsikan zat pewarna makanan dengan tepat	6
H 2 (1,5 jam)			2. Menjelaskan nilai-nilai estetika dalam penyajian roti dengan tepat	
H 3 (1,5 jam)			3. Menjelaskan perpaduan/komposisi warna dalam penyajian roti dengan tepat	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pemasaran Produk Roti (MDUIII-7)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (1,5 jam) H 2 (1,5 jam) H 2 (2 jam)	Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan tanya jawab	1. Mendefinisikan cara pemasaran dengan tepat 2. Memilih tempat dan cara/metode memasarkan dengan tepat 3. Mendefinisikan tata cara pengemasan dengan tepat 4. Mendeskripsikan macam-macam kemasan dengan tepat 5. Menjelaskan teknik pemasaran dengan tepat 6. Mendeskripsikan macam-macam pemasaran dengan tepat 7. Menjelaskan hal-hal penting dalam pengemasan dan	6

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			pemasaran dengan tepat	

Bidang	:	Roti/Bakery – Pastry & Bakery
Jenjang	:	Jenjang III KKNI
Waktu	:	6,5 Jam
Modul	:	Etika Profesi (MDUIII-8)
Instruktur	:	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 1 (2,5 jam)	1. Mampu bertanggung jawab dan menciptakan kenyamanan serta keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan prinsip-prinsip K3	Ceramah, simulasi, praktek, dan diskusi	1. Melaksanakan tanggung jawab atas segala pekerjaan secara umum yang ditugaskan dengan tepat dengan tepat 2. Melaksanakan tanggung jawab atas pekerjaan secara spesifik yang ditugaskan dengan tepat dengan tepat	7

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
H 2 (2 jam)	2. Mampu membangun kerjasama tim	Ceramah, simulasi, praktek, dan diskusi	1. Menciptakan kenyamanan dan keamanan kerja dengan tepat 2. Menciptakan kerjasama tim yang tepat	
H 3 (2 jam)	3. Mampu menyusun laporan kerja	Ceramah, simulasi, praktek, dan diskusi	1. Membuat laporan kerja dengan tepat	

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	22 Jam		
Modul	:	Pengolahan Kue Indonesia dan Oriental (MDOIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (3 jam)	1. Teknik membuat aneka lapisan manis di atas cake (icing)	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	Membuat resep bahan isi, topping dan ornamen dengan tepat dan menentukan bentuk, ukuran, bahan isi, topping dan ornamen dengan tepat	24
h-2 (3 jam)	2. Teknik membuat aneka isian (Filling)	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	Memilih produk bahan yang segar dan berkualitas sesuai standar resep dengan tepat. dan Menimbang bahan-bahan sesuai standar resep dengan tepat	
h-3 (3 jam)	3. Teknik penutup permukaan (Topping), hiasan/ ornamen	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih bahan sesuai dengan tema yang sudah ditentukan dengan tepat 2. Memilih dan menentukan hiasan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			kue / ornamen sesuai tema dengan tepat	
h-4 (2 jam)	4. Teknik membuat aneka coklat (praline) dan ornamen coklat	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih bahan sesuai dengan tema yang sudah ditentukan dengan tepat 2. Memilih bahan pengganti/substitusi dengan tepat 3. Membuat aneka coklat sesuai bentuk, rasa, dan warna dengan tepat	
h-5 (3 jam)	5. Teknik mendekorasi kue	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membuat dan memodifikasi dekorasi kue dengan tepat 2. Menggunakan peralatan dengan tepat	
h-6 (2 jam)	6. Memilih, menyiapkan bahan pokok dan bahan tambahan untuk membuat isi,	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Membuat dan memodifikasi dekorasi kue dengan tepat 2. Mengolah dan memodifikasi isi (filling) dari berbagai bahan dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	penutup, dan hiasan		3. Membuat isi filling sesuai tekstur, warna, rasa dengan tepat	
h-7 (3 jam)	7. Mengidentifikasi, mengklasifikasi, memilih, menyiapkan, menggunakan, membersihkan dan menyimpan peralatan pengolahan dekorasi kue dan coklat	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Memilih peralatan pengolahan kue, coklat, dan dekorasi dengan alat yang konvensional maupun modern dengan tepat 2. Membersihkan peralatan yang tepat 3. Menyimpan peralatan dengan tepat	
h-8 (3 jam)	8. Menerapkan metode pengolahan dekorasi kue dan coklat sesuai dengan prosedur kerja	Ceramah, demonstrasi praktek, dan pemecahan masalah	1. Mengolah dan memodifikasi penutup permukaan kue (Topping) dari berbagai bahan dengan tepat 2. Membuat kreasi topping dengan berbagai rasa, bentuk, dan warna yang benar dengan tepat	

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	4 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Dasar Dekorasi Kue dan Coklat (MDD-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (1 jam)	Pengetahuan prinsip dan teknik operasional	Ceramah, demonstrasi dan diskusi	1. Mendefinisikan tentang macam-macam adonan dasar dekorasi kue dan coklat dengan tepat.	4
h-2 (1 jam)	lengkap pembuatan lapisan manis di atas		2. Menguasai pengetahuan tentang metode dasar pengolahan dekorasi kue dan coklat	
h-3 (1 jam)	cake (icing), isian (Filling), penutup		3. Ketepatan menguasai pengetahuan tentang sistematika dalam oprasional pengolahan dekorasi kue dan coklat dengan tepat	
h-4 (1 jam)	permukaan (Topping), hiasan /ornamen,		4. Mendeskripsikan tentang kriteria hasil dekorasi kue dan coklat dengan tepat	
h-5 (1 jam)	membuat aneka coklat (praline) dan mendekorasi kue			

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKN		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Penyajian Kue (MDUIII-1)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 Jam)	• Teknik Menata, menyajikan, dan mengemas produk	Ceramah, demonstrasi, praktek, diskusi	1)mendefinisi kan penataan dan penyajian dengan tepat. 2) mendefinisi-kan kemasan kue 6) Ketepatan mendefinisi-kan cara mengemas kue sesuai kerakter dengan tepat	6
h-2 (1 jam)	• Menilai hasil sesuai dengan kriteria		1) mendefinisi kan penataan dan penyajian dengan tepat. 2) mendefinisi-kan menata kue pada tempat yang benar dengan tepat	
h-2 (2jam)	• Mengemas sesuai dengan karakteristik produk		5) mendefinisi-kan macam macam kemasan dengan tepat 6) mendefinisi-kan cara mengemas kue sesuai kerakter dengan tepat	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			7) mendefinisi-kan cara penggunaan labelling pada kemasan (komposisi, tanggal kada luarsa, izin BPOM, sertipikat halal, dan nama perusahaan dengan tepat.	

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		
Modul	:	Pengendalian Biaya dan Pembukuan (MDU-2)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam) h-3 (2jam)	Teknik Menghitung biaya produksi	Ceramah, demonstrasi, diskusi	1. Mendefinisikan kalkulasi biaya dengan tepat 2. Menjelaskan cara menghitung harga bahan makanan (<i>food cost</i>) sesuai standar resep dengan tepat 3. Menjelaskan menentukan harga jual dengan tepat 4. Menguasai cara menentukan laba rugi dengan tepat 5. Menguasai cara membuat pembukuan sederhana dengan tepat	7

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	11 Jam		
Modul	:	Inovasi Dekorasi Kue dan Coklat (MDD-2)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (4 jam) h-2 (3 jam) h-3 (4 jam)	Teknik modifikasi resep dan penyajian hidangan	Ceramah, demonstrasi, praktek, pemecahan masalah	1. Mendefinisikan tata cara memodifikasi resep dengan tepat 2. Mendeskripsikan tentang memodifikasi tampilan hidangan dengan tepat 3. Menjelaskan cara penulisan resep yang di modifikasi dengan tepat	12

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	12 Jam		
Modul	:	Higiene dan Sanitasi (MDU-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (4 jam)	1. Prosedur melaksanakan hygiene dan sanitasi	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Melaksanakan kebersihan pribadi (personal hygiene) dalam bekerja dengan tepat 2. Melaksanakan kebersihan makanan (food hygiene) dengan tepat	12
h-2 (4 jam)	2. Prosedur keselamatan dan kesehatan di area kerja	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Melakukan pencegahan dan pertolongan pertama pada kecelakaan kerja dengan tepat 2. Melaksanakan hygiene dan sanitasi lingkungan kerja dengan tepat	
h-2 (4 jam)	3. Standar HACCP	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	Pelaksanaan standar HACCP	

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	3 Jam		
Modul	:	Teknik Pengukuran (MDU-4)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (3 jam)	Pengetahuan tentang satuan berat, volume dan temperatur	Ceramah, demonstrasi, dan Tanya jawab	1. Menguasai konsep umum tentang satuan berat, volume dan temperatur dengan tepat 2. Mendeskripsikan menyiapkan satuan berat dan volume bahan-bahan yang akan diolah sesuai dengan standar resep dengan tepat 3. Membuat takaran ukuran bahan dengan tepat	3

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	6 Jam		

Modul	:	Pengetahuan Bahan Makanan (MDD-3)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (2 jam) h-3 (2 jam)	Pengetahuan tentang jenis, karakteristik, fungsi dan prinsip penanganan serta penyimpanan aneka sumber bahan Dekorasi Kue dan Coklat	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan diskusi	1. Mendefinisikan bahan kue dengan tepat 2. Menjelaskan jenis bahan halal dan non halal dengan tepat 3. Menjelaskan karakteristik bahan dengan tepat 4. Menguasai pengetahuan tentang fungsi setiap bahan dengan tepat 5. Menguasai pengetahuan tentang penggunaa bahan Dekorasi Kue dan Coklat dengan tepat 6. Menguasai pengetahuan tentang prosedur penyimpanan bahan Dekorasi Kue dan Coklat dengan tepat	6

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	3 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Bahan Adiktif (MDU-5)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (1jam) h-2 (1jam) h-3 (1jam)	Pengetahuan faktual tentang keamanan penggunaan bahan adiktif	Ceramah, dan diskusi	1. Mendefinisikan bahan Adiktif dengan tepat 2. Menguasai pengetahuan bahan adiktif yang berbahaya dengan tepat 3. Menguasai pengetahuan tentang cara penggunaan/pemakaian bahan adiktif dengan tepat	3

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Peralatan Pastry (MDD-4)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (1 jam) h-3 (2 jam)	Prinsip, teknik, dan pengetahuan operasional lengkap tentang jenis, karakteristik, fungsi, penggunaan, dan pemeliharaan peralatan yang relevan	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan pemecahan masalah	1. Menguasai pengetahuan tentang jenis peralatan pengolahan dan penyajian dengan tepat 2. Menguasai pengetahuan tentang karakteristik peralatan dengan tepat 3. Menjelaskan fungsi peralatan dengan tepat 4. Menjelaskan tata cara mengoperasikan peralatan dengan tepat 5. Menjelaskan tata cara pemeliharaan peralatan dengan tepat	6

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNI		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pengetahuan Dasar Dekorasi Pastry (MDU-6)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	Pengetahuan tentang warna dan estetika penataan dalam Dekorasi Kue dan Coklat	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan Tanya jawab	1. Mendeskripsikan zat pewarna makanan	6
h-2 (1 jam)			2. Menjelaskan nilai-nilai estetika dalam Dekorasi Kue dan Coklat	
h-3 (2 jam)			3. Menjelaskan perpaduan/komposisi warna dalam Dekorasi Kue dan Coklat	

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery		
Jenjang	:	Jenjang III KKNi		
Waktu	:	5 Jam		
Modul	:	Pemasaran Produk Pastry (MDUIII-7)		
Instruktur	:			
HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam) h-2 (1 jam) h-3 (2 jam)	Pengetahuan, prinsip dan teknik operasional lengkap tentang pengemasan dan pemasaran	Ceramah, demonstrasi, praktek, dan tanya jawab	1. Mendefinisikan tentang cara pemasaran dengan tepat 2. Menguasai memasarkan produk (pemilihan tempat dan cara/metode memasarkan) dengan tepat 3. Mendefinisikan tata cara pengemasan dengan tepat 4. Mendeskripsi-kan macam-macam kemasan dengan tepat 5. Menjelaskan teknik pemasaran dengan tepat 6. Mendeskripsikan macam-macam pemasaran dengan tepat	6

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
			7. Menjelaskan hal-hal penting dalam pengemasan dan pemasaran dengan tepat	

Bidang	:	Dekorasi Kue dan Coklat – Pastry & Bakery
Jenjang	:	Jenjang III KKNI
Waktu	:	6 Jam
Modul	:	Etika Profesi (MDUIII-8)
Instruktur	:	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
h-1 (2 jam)	1. Mampu bertanggung jawab dan	Ceramah, simulasi, praktek, dan diskusi	1. Melaksanakan tanggung jawab atas segala pekerjaan secara umum yang ditugaskan dengan tepat	7
h-2 (2 jam)	menciptakan kenyamanan serta			
h-3 (2 jam)	keamanan kerja, pada jalannya operasional di dapur sesuai dengan		2. Melaksanakan tanggung jawab atas pekerjaan secara spesifik yang ditugaskan dengan tepat 3. Menciptakan kenyamanan dan	

HARI KE (JAM)	BAHAN KAJIAN	BENTUK PEMBELAJARAN	INDIKATOR KELULUSAN	BOBOT NILAI
	prinsip-prinsip K3 2. Mampu membangun kerjasama tim 3. Mampu menyusun laporan kerja		keamanan kerja dengan tepat 4. Menciptakan kerjasama tim yang tepat 5. Membuat laporan kerja dengan tepat	

III. PENUTUP

Kerangka Kualifikasi Nasional Indonesia (KKNI) secara khusus dikembangkan untuk menjadi suatu rujukan nasional untuk peningkatkan mutu dan daya saing bangsa Indonesia di sektor sumberdaya manusia. KKNI merupakan salah satu langkah untuk mewujudkan mutu dan jati diri bangsa Indonesia dalam sektor sumber daya manusia yang dikaitkan dengan program pengembangan sistem pendidikan dan pelatihan secara nasional.

KBK disusun untuk digunakan sebagai pedoman pembelajaran dan penilaian dalam penentuan kelulusan peserta didik pada lembaga kursus dan pelatihan serta bagi yang belajar mandiri dan sebagai acuan dalam menyusun, merevisi, atau memutakhirkan kurikulum, baik pada aspek perencanaan maupun implementasinya. KBK yang dikembangkan haruslah memperhatikan tuntutan masyarakat, karakteristik sasaran, dan pemecahan masalah belajar.

KBK harus dievaluasi dan direvisi. Hal tersebut dimaksudkan untuk memperbaiki serta melengkapi kekurangan-kekurangan yang ada. KBK yang dikembangkan menjadi lebih baik dan memiliki nilai kebermaknaan. KBK yang telah disusun tersebut perlu dikaji keselarasannya dengan kualifikasi pada KKNI. Revisi KBK ini juga sekaligus dimaksudkan untuk mengakomodasi perubahan kebutuhan kompetensi kerja dari pengguna lulusan di dunia kerja dan dunia industri.