

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

**1. Kompetensi:**

Menguasai pengolahan produk pengembangan fried dough dari sisi resep, bentuk, isi atau topping maupun kemasan.

**2. Sub Kompetensi:**

- a. Menjelaskan pengembangan fried dough
- b. Mempraktekkan pengembangan fried dough
- c. Menyajikan (mengemas) pengembangan fried dough

**3. Alat/ Instrumen/ Aparatus/ Bahan:**

- a. Alat : kom adonan, mikser, wajan, meja kerja, kompor, proofing, rolling pin, pisau, talenan, spatula, sendok, gelas ukur, timbangan, loyang.
- b. Bahan : tepung terigu, yeast instant, gula, telur, lemak, air, susu, isi, bahan lain (lihat resep).
- c. Instrumen :

<b>Kegiatan</b>	<b>Kriteria</b>	<b>Bobot</b>	<b>Nilai</b>	<b>Skor</b>
Persiapan	a. Pemahaman resep		1-10	
	b. Kelengkapan bahan		1-5	
	c. Kelengkapan peralatan		1-5	
	d. Ketepatan Penimbangan/pengukuran		1-10	
	Jumlah		<b>30</b>	<b>4-30</b>
Proses	a. Kecepatan kerja		1-10	
	b. Ketepatan waktu		1-10	
	c. Kebersihan		1-5	
	d. Keselamatan kerja		1-5	
	Jumlah		<b>30</b>	<b>4-30</b>
Hasil	a. Rasa		1-10	
	b. Warna		1-5	
	c. Tekstur		1-5	
	d. Penampilan keseluruhan		1-10	
	e. Penyajian		1-10	
	Jumlah		<b>40</b>	<b>5-40</b>

**4. Keselamatan Kerja:**

- a. Memakai baju seragam lengkap
- b. Memakai sepatu hak pendek
- c. Mematuhi peraturan laboratorium

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

#### 5. Langkah Kerja:

- a. Melakukan persiapan dasar : membuat tertib kerja, menimbang bahan dan menyiapkan alat
- b. Melakukan proses pengolahan fried dough sesuai resep dan tertib kerja:
  - 1) *Mixing*
  - 2) *Kneading*
  - 3) *Proofing*
  - 4) *Dividing*
  - 5) *Molding*
  - 6) *Shaping*
  - 7) *Frying*
  - 8) *Cooling*
  - 9) *Filling / make up*
  - 10) *Finishing*

- a. Melakukan pengemasan atau penyajian
- b. Membersihkan peralatan dan tempat kerja.

#### 6. Bahan Diskusi:

Untuk praktek pengembangan fried dough : buat rancangan dan praktekan pengembangan produk fried dough dari resep donat berikut ini dalam bentuk, rasa, isi dan kemasan.

#### 7. Lampiran:

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

**Macam-macam pengembangan donat dengan berbagai bahan :**

**Adonan dasar: donat kentang**

**Bahan**

Tepung terigu protein tinggi	500 g
Kentang kukus dihaluskan	200 g
Gula pasir	75 g
Susu bubuk	20 g
Yeast instant	10 g
Bread improver	½ sdt
Garam	2 ½ g
Vanili bubuk	1 g
Kuning telur	4 buah
Air	100-150 ml
Mentega	75 g

**Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, yeast instant, garam, dan vanili. Aduk rata.
2. Masukkan kentang halus, kuning telur dan mentega. Aduk sambil dituangkan air. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
6. Buang gasnya, jika akan diisi maka dapat segera diberi isi, tetapi jika akan ditopping maka bentuk sesuai selera. Istirahatkan kembali selama 40 menit atau sampai mengembang 2 kali lipatnya.
7. Goreng secara deep frying sampai matang dan berwarna golden brown.
8. Angkat dan tiriskan, setelah dingin dapat diberi topping.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

**Adonan dasar: donat tape**

**Bahan**

Tepung terigu protein tinggi	300 g
Tape Singkong	100 g, buang seratnya dan haluskan
Gula pasir	50 g
Yeast instant	7 ½ g
Bread improver	½ sdt
Garam	2 ½ g
Vanili bubuk	1 g
Kuning telur	2 buah
Air	50-100 ml
Mentega	50 g

**Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, yeast instant, garam, dan vanili. Aduk rata.
2. Tuangkan kuning telur dan air. Aduk rata.
3. Masukkan tape halus dan mentega. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
6. Buang gasnya, jika akan diisi maka dapat segera diberi isi, tetapi jika akan ditopping maka bentuk sesuai selera. Istirahatkan kembali selama 40 menit atau sampai mengembang 2 kali lipatnya.
7. Goreng secara deep frying sampai matang dan berwarna golden brown.
8. Angkat dan tiriskan, setelah dingin dapat diberi topping.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
	Pengembangan Fried Dough		-

## 1. DONAT KENTANG ISI AYAM

### Adonan dasar: DONAT KENTANG

#### Bahan

Tepung terigu protein tinggi	300 g
Kentang kukus dihaluskan	120 g
Gula pasir	45 g
Susu bubuk	6 g
Yeast instant	6 g
Bread improver	½ sdt
Garam	½ sdt
Kuning telur	3 buah
Air	60-100 ml
Mentega	45 g

#### Cara membuat :

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, yeast instant, bread improver, garam, dan vanili. Aduk rata.
2. Masukkan kentang halus, kuning telur dan mentega. Aduk sambil dituangkan air. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kali besarnya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
6. Pipihkan adonan, beri 1 sdm adonan isi di tengah, dan bagian tepi oles dengan putih telur sebagai lem kemudian lipat. Istirahatkan kembali selama 40 menit atau sampai mengembang 2 kali lipatnya.
7. Goreng secara deep frying sampai matang dan berwarna golden brown.

#### Bahan isi:

Margarine	1 sdm
Onion	1 buah, chopped
Tepung terigu	30 g
Susu cair	300 ml
Daging ayam	250 g, rebus dan potong dadu kecil
Kacang polong	100 g, rebus
Seledri	1 btg, chopped
kaldu ayam instant, garam, lada halus, dan gula pasir secukupnya	

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

**Cara membuat:**

1. Panaskan margarine, masukkan onion dan tumis hingga harum
2. Masukkan tepung terigu aduk rata.
3. Masukkan susu cair secara perlahan dan aduk supaya terbentuk roux yang halus.
4. Masukkan daging ayam dan bumbu-bumbu.
5. Masak sampai mengental. Tambahkan kacang polong, sledri dan keju parut. Aduk rata dan angkat.

## 2. DONAT KENTANG BLACKFOREST

**Adonan dasar: DONAT KENTANG**

**Bahan:**

Tepung terigu protein tinggi	290 g
Coklat bubuk	10 g
Kentang kukus dihaluskan	120 g
Gula pasir	45 g
Susu bubuk	6 g
Yeast instant	6 g
Bread improver	½ sdt
Garam	½ sdt
Vanili bubuk	¼ sdt
Kuning telur	3 buah
Air	60-100 ml
Mentega	45 g

**Bahan topping:**

Butter cream putih	200 g
Dark cooking chocolate	100 g, diserut
Cherry merah	5 buah

**Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, coklat bubuk, gula pasir, susu bubuk, yeast instant, garam, dan vanili. Aduk rata.
2. Masukkan kentang halus, kuning telur dan mentega. Aduk sambil dituangkan air. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kalinya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
6. Pipihkan adonan agar lebih gepeng. Istirahatkan kembali selama 40 menit atau sampai mengembang 2 kali lipatnya.
7. Goreng secara deep frying sampai matang.
8. Angkat dan tiriskan, biarkan dingin.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

9. Belah donat menjadi 2 bagian, oles sisi belahan dengan butter cream. Tumpukkan kembali.
10. Poles permukaan donat dengan butter cream dan hias dengan coklat serut serta cherry merah.

### 3. DONAT SARIKAYA PANDAN

#### Adonan dasar: DONAT TAPE

##### Bahan

Tepung terigu protein tinggi	320 g
Tape Singkong	80 g, buang seratnya dan haluskan
Gula pasir	50 g
Yeast instant	6 g
Bread improver	½ sdt
Garam	½ sdt
Vanili bubuk	¼ sdt
Kuning telur	2 buah
Air	50-100 ml
Mentega	50 g

##### Cara membuat :

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, yeast instant, garam, dan vanili. Aduk secara merata.
2. Masukkan tape halus, kuning telur dan mentega sambil tuangkan air kedalamnya. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kali besarnya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Bulatkan kembali dan istirahatkan selama 45 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
6. Goring adonan dalam minyak banyak sampai matang.
7. Angkat, tiriskan dan biarkan dingin.
8. Belah permukaan donat menjadi 2 bagian tanpa terputus. Isikan sarikaya pandan pada bagian belahan dan hias dengan cherry.

##### Bahan isi (sarikaya pandan):

Santan	450 ml
Gula pasir	150 g
Maizena	50 g
Kuning telur	2 butir
Pasta pandan	
Pewarna hijau	
Cherry merah	4 buah, potong-potong

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

**Cara membuat :**

1. Larutkan maizena dan kuning telur dengan 150 ml santan.
2. Panaskan 300 ml santan, gula pasir dan sedikit pewarna hijau sampai mendidih.
3. Tuangkan larutan maizena dan aduk menggunakan balllon whisk sampai terbentuk adonan yang halus dan licin. Biarkan sampai meletup dan matang.
4. Angkat dan tambahkan pasta pandan. Aduk rata.
5. Masukkan dalam piping bag yang sudah diberi spuit kerang.

**4. DONAT ISI VLA DURIAN**

**Adonan dasar: DONAT TAPE**

**Bahan**

Tepung terigu protein tinggi	320 g
Tape Singkong	80 g, buang seratnya dan haluskan
Gula pasir	50 g
Yeast instant	6 g
Bread improver	½ sdt
Garam	½ sdt
Vanili bubuk	¼ sdt
Kuning telur	2 buah
Air	50-100 ml
Mentega	50 g

**Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, yeast instant, garam, dan vanili. Aduk secara merata.
2. Masukkan tape halus, kuning telur dan mentega sambil tuangkan air kedalamnya. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kali besarnya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Bulatkan kembali dan istirahatkan selama 45 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
6. Goreng adonan dalam minyak banyak sampai matang.
7. Angkat, tiriskan dan biarkan dingin.
8. Belah salah satu sisi donat menjadi 2 bagian tanpa terputus. Isikan vla durian dengan cara dispuitkan bentuk kerang.
9. Tabur permukaan donat dengan gula halus atau gula icing.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

**Bahan vla durian:**

Durian	4 biji, ambil dagingnya dan haluskan
Susu cair	600 ml
Gula pasir	125 g
Maizena	75 g
Kuning telur	1 butir
Garam	sckp
Pewarna kuning	sckp
Essence durian	(jika ada)

**Cara membuat:**

1. Campur daging durian, susu, gula pasir dan tepung maizena, aduk hingga tercampur rata.
2. Masak diatas api sedang sambil diaduk perlahan hingga hampir mendidih. Ambil 1 sendok sayur larutan susu, campurkan ke dalam kuning telur kocok, aduk rata.
3. Masukkan kuning telur tersebut ke dalam larutan susu, aduk cepat hingga tercampur rata. Tambahkan garam, pewarna dan essence , aduk rata kembali dan segera angkat. Dinginkan.

**5. DONAT TOPPING KEJU SUSU**

**Adonan dasar: DONAT KENTANG**

**Bahan**

Tepung terigu protein tinggi	300 g
Kentang kukus dihaluskan	120 g
Gula pasir	45 g
Susu bubuk	6 g
Yeast instant	6 g
Bread improver	½ sdt
Garam	½ sdt
Kuning telur	3 buah
Air	60-100 ml
Mentega	45 g

**Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, yeast instant, bread improver, garam, dan vanili. Aduk rata.
2. Masukkan kentang halus, kuning telur dan mentega. Aduk sambil dituangkan air. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kali besarnya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

6. Pipihkan adonan, buat lubang di tengah. Istirahatkan kembali selama 40 menit atau sampai mengembang 2 kali lipatnya.
7. Goreng secara deep frying sampai matang dan berwarna golden brown.
8. Dinginkan, kemudian salah satu sisi dicelupkan dalam topping keju susu, dan taburkan peterseli di atasnya. Biarkan sampai topping membeku.

**Bahan topping keju susu:**

Susu cair	300 ml
Keju slice	12 lembar, potong-potong acak.
Peterseli, finely chopped	1 sdt, untuk taburan

**Cara membuat:**

1. Panaskan susu dengan api kecil sambil diaduk sampai mendidih.
2. Masukkan keju yang telah dipotong, aduk-aduk sampai keju larut.

## 6. DONAT SATE GULA BEREMPAH

**Adonan dasar: DONAT TAPE**

**Bahan**

Tepung terigu protein tinggi	320 g
Tape Singkong	80 g, buang seratnya dan haluskan
Gula pasir	50 g
Yeast instant	6 g
Bread improver	½ sdt
Garam	½ sdt
Vanili bubuk	¼ sdt
Kuning telur	2 buah
Air	50-100 ml
Mentega	50 g

**Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, yeast instant, garam, dan vanili. Aduk secara merata.
2. Masukkan tape halus, kuning telur dan mentega sambil tuangkan air kedalamnya. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kali besarnya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 20 g.
5. Bulatkan kembali dan istirahatkan selama 45 menit sampai mengembang 2 kali lipatnya.
6. Goreng adonan dalam minyak banyak sampai matang.
7. Angkat, tiriskan dan biarkan dingin.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK</b> <b>UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
Pengembangan Fried Dough		-	

8. Gulingkan dalam gula berempah kemudian tusukkan dalam tusukan sate.
9. Hias salah satu sisi dengan white cooking chocolate.

#### **Bahan Topping Gula Berempah**

Gula halus	150 g
Gula palem	50 g
Pala bubuk	¼ sdt
Kayumanis bubuk	½ sdt

#### **Cara membuat:**

1. Campur rata semua bahan, lalu ayak
2. Gulingkan donat dalam gula berempah ini.

**Bahan topping:** 50 g white cooking chocolate, dilelehkan

## **7. DONAT BURGER**

#### **Adonan dasar: DONAT KENTANG**

##### **Bahan**

Tepung terigu protein tinggi	300 g
Kentang kukus dihaluskan	120 g
Gula pasir	45 g
Susu bubuk	6 g
Yeast instant	6 g
Bread improver	½ sdt
Garam	½ sdt
Kuning telur	3 buah
Air	60-100 ml
Mentega	45 g

#### **Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, yeast instant, bread improver, garam, dan vanili. Aduk rata.
2. Masukkan kentang halus, kuning telur dan mentega. Aduk sambil dituangkan air. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kali besarnya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
6. Pipihkan, diamkan kembali sampai mengembang 2 kalinya.
7. Goreng secara deep frying sampai matang dan berwarna golden brown.
8. Dinginkan. Belah donat menjadi 2 bagian, olesi bagian belahan dengan mentega, panggang sebentar dalam pan fryer.
9. Semprotkan mayonnaise dan saus tomat pada salah satu potongan donat.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

10. Susun daun slada, timun, bawang Bombay, tomat iris, isi burger dan keju lembaran. Tutup dengan bagian atas donat. Sajikan.

**Bahan burger:**

Daging ayam cincang	120 g
Tepung roti	40 g
Susu cair	40 g
Telur ayam	1 butir
Bawang Bombay	60 g, cincang halus
Daun bawang	2 batang, iris halus
Garam, merica, gula pasir secukupnya	
Mentega	1 sdm

**Cara membuat burger:**

1. Campur daging ayam, tepung roti, susu cair, telur ayam, bawang Bombay, bumbu dan daun bawang. Aduk sampai rata.
2. Bagi adonan menjadi 12 buah, bentuk melingkar dan pipihkan.
3. Goreng dalam mentega yang sudah dipanaskan hingga kuning kecoklatan.

**Bahan pelengkap:**

Keju lembaran	12 buah
Daun slada keriting	secukupnya
Bawang Bombay	1 buah, iris melintang
Tomat	2 buah, iris melintang
Timun	1 buah, iris tipis
Mayonnaise	secukupnya
Saus tomat	secukupnya
Mentega	secukupnya

**8. DONAT RICE CRISPY**

**Adonan dasar: DONAT KETAN HITAM**

**Bahan:**

Tepung terigu protein tinggi	210 g
Tepung ketan hitam	70 g
Yeast instant	7 g
Susu bubuk	15 g
Gula pasir	35 g
Garam	sedikit
Kentang kukus, dihaluskan	70g
Kuning telur	2 butir
Air es	100 g
Mentega	20 g

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--

	<b>FAKULTAS TEKNIK UNIVERSITAS NEGERI YOGYAKARTA</b>		
	<b>JOB SHEET PENGOLAHAN BAKERY</b>		
	JST/TBB/BOG329/50	Revisi : -	Tgl. Februari 2013
		<b>Pengembangan Fried Dough</b>	

**Bahan topping:**

White cooking chocolate	150 g
Almond, oven	75 g

**Cara membuat :**

1. Campur menjadi satu : tepung terigu, tepung ketan hitam, yeast instant, susu bubuk, garam dan gula pasir.
2. Masukkan kentang halus, kuning telur dan mentega. Aduk sambil dituangkan air es. Uleni sampai adonan tercampur rata dan kalis.
3. Rounding dan proofing selama 30 menit sampai mengembang 2 kali besarnya.
4. Kempiskan adonan, potong dan timbang @ 50 g.
5. Rounding kembali dan istirahatkan selama 10 menit.
6. Pipihkan, buat lubang ditengah. Istirahatkan kembali sampai mengembang 2 kali lipatnya.
7. Goreng secara deep frying sampai matang dan berwarna golden brown.
8. Dinginkan, hias dengan white cooking chocolate yang telah dilelehkan dan taburi dengan almond.

Dibuat oleh : Tim Pengampu	Dilarang memperbanyak sebagian atau seluruh isi dokumen tanpa ijin tertulis dari Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta	Diperiksa oleh : Noor Fitrihana, M.Eng
-------------------------------	--	--