



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pangan	4
2.2 <i>Food Waste</i>	5
2.3 Buah Semangka	5
2.4 Buah Pepaya	6
2.5 Buah Nanas	7
2.6 <i>Dressing Salad</i>	8
III METODE PENGAMATAN	12
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	12
3.2 Jenis Pengambilan Data	12
3.3 Batasan Istilah	12
IV KEADAAN UMUM HOTEL	13
4.1 Struktur Organisasi Hotel	14
4.2 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	15
4.3 Shift kerja dan Pembagian Tugas <i>Food and Beverage Product</i>	16
4.4 Keadaan Umum <i>Cold Kitchen</i>	17
V PRODUKSI <i>MIX FRUIT DRESSING</i> DARI BUAH SISA <i>BUFFET</i>	17
5.1 Hidangan Buah pada <i>Buffet The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	17
5.2 Produksi Hidangan <i>Mix Fruit Dressing</i>	19
5.3 Daya Terima Produk	25
VI SIMPULAN DAN SARAN	28
6.1 Simpulan	28
6.2 Saran	29
DAFTAR PUSTAKA	29

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang memurnikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1 Kandungan Buah Semangka per100gram	6
2 Cara Pengambilan Data	12
3 <i>Room Type</i> di <i>The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	14
4 Shift Kerja <i>Food and Beverage Product</i>	16
5 Perencanaan Bahan	20
6 Perencanaan Alat	20
7 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Mix Fruit Dressing</i>	23
8 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Strawberry Yoghurt Dressing</i>	24
9 Kandungan Energi dan Zat Gizi Dressing Mayo dan Susu Kental Manis	24

DAFTAR GAMBAR

1 Alur kerangka pikir produksi <i>Mix Fruit Dressing</i>	3
2 Buah Semangka	6
3 Buah Pepaya	7
4 Buah Nanas	7
5 <i>Hollandaise Sauce</i>	8
6 <i>Bechamel Sauce</i>	9
7 <i>Tomato Sauce</i>	9
8 <i>Veloute Sauce</i>	9
9 <i>Espagnole Sauce</i>	10
10 <i>Mayonnaise Sauce</i>	10
11 <i>Vinnaigrette Sauce</i>	10
12 Yoghurt	11
13 <i>Meeting Room Type</i>	14
14 Struktur Organisasi <i>The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	15
15 Struktur Organisasi <i>Food & Beverage Product</i>	15
16 <i>Cold Kitchen</i>	17
17 Penyajian Hidangan Buah pada <i>Buffet</i>	18
18 Diagram Alir dan Dokumentasi Produksi Hidangan <i>Mix Fruit Dressing</i>	21
19 Penyajian Hidangan	22
20 Jenis Kelamin dan Usia Panelis	25
21 Hasil Uji Organoleptik Rasa <i>Mix Fruit Dressing</i>	26
22 Hasil Uji Organoleptik Warna <i>Mix Fruit Dressing</i>	27
23 Hasil Uji Organoleptik Tekstur <i>Mix Fruit Dressing</i>	27
24 Hasil Uji Organoleptik Aroma <i>Mix Fruit Dressing</i>	28

DAFTAR LAMPIRAN

1 Formulir Uji Organoleptik	34
2 Hasil Uji Organoleptik	35
3 Dokumentasi Uji Organoleptik	37