



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Ruang Lingkup	2
1.6 Kerangka Pikir	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pariwisata	4
2.2 Hotel	4
2.3 Penyelenggaraan Makanan	4
2.4 <i>Garnish</i>	5
2.5 <i>Food Waste</i>	5
2.6 Sup	6
2.7 Tomat	6
2.8 Jagung	7
2.9 Brokoli	7
2.10 Uji Organoleptik	8
2.11 Daya Terima Produk	8
III METODE	9
3.1 Lokasi dan Waktu Pengumpulan Data	9
3.2 Jenis dan Cara Pengumpulan Data	9
3.3 Metode dan Analisis Data	10
IV KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	11
4.1 Sejarah	11
4.2 Kegiatan Lembaga	11
4.3 Struktur Organisasi	12
4.4 Keadaan Umum <i>Main Kitchen</i>	12
V HASIL DAN PEMBAHASAN	14
5.1 Persiapan <i>Garnish</i> di The Bountie Hotel and Convention Centre	14
5.2 Gambaran Umum Produk	14
5.3 Tahap Produksi <i>Creamy Tomato Soup</i>	15
5.4 Kandungan Gizi	18
5.5 Masa Simpan	19
5.6 Analisis	19
5.7 Daya Terima Produk <i>Creamy Tomato Soup</i>	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	23
6.1 Simpulan	23
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSTAKA	24
LAMPIRAN	26
RIWAYAT HIDUP	32





## DAFTAR TABEL

1	Kandungan gizi tomat per 100 g	7
2	Kandungan gizi jagung per 100 g	7
3	Kandungan gizi brokoli per 100 g	7
4	Jenis dan cara pengumpulan data	9
5	Persiapan alat produksi <i>creamy tomato soup</i>	15
6	Persiapan bahan produksi <i>creamy tomato soup</i>	16
7	Kandungan gizi <i>creamy tomato soup</i>	18
8	Analisis daya simpan <i>creamy tomato soup</i> pada suhu 25°C	19
9	Biaya bahan baku	19
10	Harga pokok produksi	20
11	Karakteristik responden <i>creamy tomato soup</i>	20
12	Hasil uji organoleptik <i>creamy tomato soup</i>	21

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka pikir	3
2	Logo The Bountie Hotel and Convention Centre	11
3	Struktur organisasi The Bountie Hotel and Convention Centre	12
4	Foto <i>Main kitchen</i>	13
5	Hidangan dan <i>Garnish</i> yang Digunakan	14
6	Produk <i>Creamy Tomato Soup</i>	15
7	Prosedur pengolahan <i>creamy tomato soup</i>	17
8	Pemorsian dan penyajian <i>creamy tomato soup</i>	18

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Resep terstruktur produk <i>creamy tomato soup</i>	27
2	Kuesioner karakteristik responden	28
3	Kuesioner uji organoleptik	29
4	Jawaban kuesioner uji organoleptik	30
5	Pengolahan data uji organoleptik	31



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.