



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Kerangka Pikir	3
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Hotel	4
2.2 Klasifikasi dan Jenis Hotel	5
2.3 Penyelenggaraan Makanan	5
2.4 Pastry Kitchen	5
2.5 Puding	6
2.6 Teknik Pengolahan Pudding	6
2.7 Agar-Agar	7
2.8 Jelly	7
2.9 Cokelat	7
2.10 Cokelat Bubuk	8
2.11 Cokelat Batang	9
2.12 Cokelat Pasta	9
III METODE PENGAMBILAN DATA	9
3.1 Waktu dan Tempat	9
3.2 Metode Pengumpulan Data	9
3.3 Batasan Istilah	10
IV KEADAAN UMUM HOTEL	10
4.1 Keadaan Umum Hotel	10
4.2 Sumber Daya Manusia	12
4.2.1 Struktur Organisasi Hotel	12
4.2.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Product	13
4.2.3 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Kitchen	14
4.3 Keadaan Umum Pastry Kitchen	15



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



V PRODUKSI HIDANGAN PUDING COKLAT	16
5.1 Pengadaan Bahan Makanan Pudding Chocolate	16
5.2 Persiapan Hidangan Pudding Chocolate	17
5.3 Pengolahan Hidangan Pudding Chocolate	19
5.4 Penyajian Hidangan Pudding Chocolate	20
5.5 Kandungan Gizi Hidangan Pudding Chocolate	21
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pikir produksi hidangan	4
2 Cokelat	8
3 Phi Restoran	11
4 Struktur Organisasi Hotel	13
5 Struktur Organisasi F&B Product	14
6 Pastry Kitchen	15
7 Penyimpanan Bahan Makanan Puding Cokelat	17
8 Beberapa Bahan Pengolahan Puding Cokelat	18
9 Prosedur Pengolahan Puding Cokelat	19
10 Pengolahan Hidangan Puding Cokelat	20
11 Hidangan Puding Cokelat	21

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data Hotel	10
2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas Kitchen	14
3 Spesifikasi Bahan Pengolahan Puding Cokelat	16
4 Kandungan Gizi Hidangan Puding Cokelat	21



DAFTAR LAMPIRAN

1 Denah Kitchen Section	26
2 Denah Pastry Kitchen	27
3 Siklus Menu Pastry Kitchen	28
4 Coffe Break Menu	28
5 Dokumentasi Alat Pembuatan Pudding Chocolate	29