



Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Bogor Agricultural University

## DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	i
DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Ruang Lingkup	3
1.6 Kerangka Pikir	3
TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Produksi Makanan	5
2.2 <i>Dessert</i>	5
2.3 Hidangan <i>Cake</i>	5
2.4 <i>Pudding</i>	6
II METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu Pengambilan Data	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3.3 Metode dan Analisis Data	8
III KEADAAN UMUM PERUSAHAAN	9
4.1 Sejarah The Bountie Hotel and Convention Centre Sukabumi	9
4.2 Kegiatan Lembaga Hotel	9
4.3 Struktur Organisasi	9
4.4 Keadaan Umum <i>Bakery and Pastry Kitchen</i>	10
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	11
5.1 Jenis dan Produksi Hidangan <i>Cake</i> di <i>Bakery and Pastry Kitchen</i>	11
5.2 Gambaran Umum Produk	14
5.3 Proses Produksi <i>Pudding Cake</i> Trimtel	15
5.4 Daya Terima Produk <i>Pudding Cake</i> Trimtel	23
VI SIMPULAN DAN SARAN	26
6.1 Simpulan	26
6.2 Saran	27
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31

- 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.



## DAFTAR TABEL

1	Metode Pengambilan Data	7
2	Pembuatan <i>Cake</i> Sehari di <i>Bakery and Pastry Kitchen</i>	13
3	Jumlah <i>Trimmings Cake Red Velvet</i> dan <i>Chocomoist</i>	13
4	Kebutuhan Alat yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Pudding Cake</i> Trimtel	15
5	Kebutuhan Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan <i>Pudding Cake</i> Trimtel	16
6	Kandungan Energi dan Zat Gizi yang Terdapat pada <i>Pudding Cake</i> Trimtel	20
7	Observasi Daya Simpan dalam Suhu <i>Chiller</i>	21
8	Observasi Daya dalam Suhu Ruang	21
9	Perhitungan Harga Jual Produk pada <i>Pudding Cake</i> Trimtel	22
10	Nilai Interval	23

## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir	4
2	Struktur Organisasi Hotel	9
3	<i>Bakery and Pastry Kitchen</i>	10
4	<i>Chocomoist Cake</i>	10
	<i>Slice Cake</i>	11
5	<i>Custom Cake</i>	11
6	Jumlah Penggunaan Telur dalam Berbagai Macam <i>Sponge Cake</i>	12
7	Sisa Putih Telur yang Disimpan di <i>Showcase Bakery and Pastry Kitchen</i>	13
8	<i>Trimmings Cake</i> yang Disimpan di <i>Bakery and Pastry Kitchen</i>	14
9	<i>Pudding Cake</i> Trimtel	14
10	Proses Pengolahan Adonan <i>Trimmings Cake</i>	17
11	Alur Proses Pembuatan Adonan <i>Pudding</i>	18
12	Penyajian Hidangan <i>Pudding Cake</i> Trimtel	19
13	Pengemasan <i>Pudding Cake</i> Trimtel Secara <i>Take Away</i>	19

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Batasan Istilah	33
2	Prosedur Kerja dalam Pembuatan <i>Pudding Cake</i> Trimtel	34
3	Form Penilaian Uji Organoleptik	37

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

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.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies