



- 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.

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	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	2
II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Hotel	4
2.1.1 Hotel Bintang 4	4
2.1.2 <i>Boutique</i> Hotel	4
2.2 <i>Pastry Kitchen</i>	4
2.3 <i>Buffet Breakfast</i>	5
2.4 Produksi Makanan	5
2.5 Roti	5
2.5.1 Masa Simpan Roti	6
2.5.2 Kriteria Roti yang Masih Baik untuk Dikonsumsi	7
2.6 <i>Pudding</i>	7
2.6.1 Masa Simpan <i>Pudding</i>	7
2.6.2 Kriteria <i>Pudding</i> yang Masih Baik untuk Dikonsumsi	8
III METODE PENGAMATAN	8
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	8
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
3.3 Batasan Istilah	9
IV KEADAAN UMUM AMAROOSA ROYAL HOTEL BOGOR	10
4.1 Keadaan Umum Hotel	10
4.2 Keadaan Umum <i>Food and Beverage Department</i>	11
4.3 Keadaan Umum <i>Pastry Kitchen</i>	11
4.4 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	11
4.5 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Pastry Kitchen</i>	12
V HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Jenis Roti yang Diproduksi di <i>Pastry Kitchen</i>	13
5.1.1 Roti Tawar	13
5.1.2 Roti Manis	13
5.2 Produksi <i>Bread Butter Pudding</i> dari Sisa <i>Buffet Breakfast</i> Roti Manis	15
5.2.1 Persiapan Produksi <i>Bread Butter Pudding</i>	15
5.2.2 Pengolahan <i>Bread Butter Pudding</i>	17
5.2.3 Penyajian <i>Bread Butter Pudding</i>	19
5.3 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Bread Butter Pudding</i>	19
VI SIMPULAN DAN SARAN	20



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies



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

6.1 Simpulan	20
6.2 Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	24

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	3
2 Fasilitas Amaroossa Royal Hotel Bogor	10
3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product Department</i>	12
4 Penyajian Roti Tawar	13
5 Rak <i>Trolley</i>	14
6 Penyajian Roti Manis	15
7 Prosedur Kerja Pengolahan Hidangan <i>Bread Butter Pudding</i>	18
8 Penyajian Hidangan <i>Bread Butter Pudding</i>	19



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
2 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Pastry Kitchen</i>	12
3 Jenis Roti Manis Diproduksi pada <i>Pastry Kitchen</i>	14
4 Peralatan Persiapan Pembuatan <i>Bread Butter Pudding</i>	15
5 Bahan Pembuatan <i>Bread Butter Pudding</i>	16
6 Peralatan Pengolahan <i>Bread Butter Pudding</i>	17
7 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Bread Butter Pudding</i>	20

DAFTAR LAMPIRAN

1 <i>Room Type</i> Amaroossa Royal Hotel Bogor	25
2 Denah <i>Pastry Kitchen</i>	27
3 Peralatan Besar dan Peralatan Kecil di <i>Pastry Kitchen</i> Amaroossa Royal Hotel Bogor	28
4 Resep Terstruktur Roti Tawar	31
5 Resep Terstruktur Roti Manis	32
6 Dokumentasi Peralatan Pembuatan <i>bread butter pudding</i>	33
7 Dokumentasi Bahan-Bahan Pembuatan <i>Bread Butter Pudding</i>	34
8 Resep Terstruktur <i>Bread Butter Pudding</i>	35