



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
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 Pengertian Hotel	4
2.2 Pengertian Dapur (<i>Kitchen</i>)	4
2.3 Pengertian <i>Pastry Kitchen</i>	5
2.3 <i>Buffet Breakfast</i>	5
2.4 Pengertian <i>food recycling</i>	5
2.5 Definisi Es Campur	6
2.6 Pengertian <i>Coffee Break</i>	6
III METODE PENGAMATAN	7
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3.3 Batasan Istilah	8
IV KEADAAN UMUM AMAROOSSA ROYAL HOTEL BOGOR	9
4.1 Keadaan Umum Hotel	9
4.2 Keadaan Umum <i>Food and Beverage Department</i>	9
4.3 Keadaan Umum <i>Pastry Kitchen</i>	10
4.4 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	10
4.5 <i>Shift Kerja</i> dan Pembagian Tugas di <i>Pastry Kitchen</i>	11
V HASIL DAN PEMBAHASAN	12
5.1 Pemanfaatan Hidangan Berlebih pada <i>Buffet Breakfast</i>	12
5.1.1 Hidangan Ayam Goreng Mentega	12
5.1.2 Hidangan Puding	12
5.1.3 Hidangan Omelet	12
5.2 Produksi Hidangan <i>Chicken Pie</i>	13
5.2.1 Persiapan Hidangan <i>Chicken Pie</i>	13



- 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.

5.2.2 Pengolahan Hidangan <i>Chicken Pie</i>	14
5.2.3 Penyajian Hidangan <i>Chicken Pie</i>	15
5.3 Produksi Hidangan Es Campur	15
5.3.1 Persiapan Hidangan Es Campur	15
5.3.2 Pengolahan Hidangan Es Campur	16
5.3.3 Penyajian Hidangan Es Campur	17
5.4 Produksi Hidangan Martabak Telur	17
5.4.1 Persiapan Hidangan Martabak Telur	17
5.4.2 Pengolahan Hidangan Martabak Telur	18
5.4.3 Penyajian Hidangan Martabak Telur	19
5.5 Perbandingan Biaya Bahan Baku	19
5.6 Kandungan Gizi Hidangan	20
VI SIMPULAN DAN SARAN	22
6.1 Simpulan	22
6.2 Saran	23
DAFTAR PUSAKA	24
LAMPIRAN	25



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Pemanfaatan Makanan	3
2 Fasilitas Amaroossa Royal Hotel Bogor	9
3 Struktur Organisasi Food dan Beverage Product Department	11
4 Produksi Hidangan <i>Chicken Pie</i>	14
5 Penyajian Hidangan <i>Chicken Pie</i>	15
6 Prosedur Kerja Hidangan Es Campur	16
7 Penyajian Hidangan Es Campur	17
8 Prosedur Kerja Hidangan Martabak Telur	18
9 Penyajian Hidangan Martabak Telur	19

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
2 <i>Shift</i> Kerja Dan Pembagian Tugas Di <i>Pastry Kitchen</i>	11
3 Persiapan Alat Hidangan <i>Chicken Pie</i>	13
4 Persiapan Bahan <i>Chicken Pie</i>	14



- 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

5	Persiapan Alat Hidangan Es Campur	16
6	Persiapan Bahan Hidangan Es Campur	16
7	Persiapan Alat Hidangan Martabak Telur	17
8	Persiapan Bahan Hidangan Martabak Telur	18
9	Perbandingan Biaya Bahan Baku Hidangan <i>Chicken Pie</i>	19
10	Perbandingan Biaya Bahan Baku Hidangan Es Campur	20
11	Perbandingan Biaya Bahan Baku Hidangan Martabak Telur	20
12	Kandungan Gizi Hidangan <i>Chicken Pie</i>	21
13	Kandungan Gizi Es Campur	21
14	Kandungan Gizi Hidangan Martabak Telur	21

DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah <i>Pastry Kitchen</i>	26
2	Resep Terstruktur Hidangan <i>Chicken Pie</i>	27
3	Resep Terstruktur Ayam Goreng Mentega	28
4	Resep Terstruktur Hidangan Es Campur	29
5	Resep Terstruktur Puding	29
6	Resep Terstruktur Hidangan Martabak Telur	30
7	Resep Terstruktur omelet	30

Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies