



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR GAMBAR	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
II TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Hidangan <i>Dessert</i>	3
2.2 <i>Cheesecake</i>	3
2.3 <i>Nougat</i>	4
2.4 Kerangka Pikir	4
III METODE PENGAMBILAN DATA	5
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	5
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
3.3 Batasan Istilah	6
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	7
4.1 Keadaan Umum The 101 Hotel Bogor Suryakencana	7
4.1.1 Struktur Organisasi Hotel	8
4.1.2 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas	9
4.1.3 Keadaan Umum <i>Pastry Kitchen</i>	10
4.2 Gambaran Umum Hidangan	11
4.2.1 Perencanaan Kebutuhan Bahan	13
4.2.2 Perencanaan Kebutuhan Alat	13
4.2.3 Persiapan Pengolahan	13
4.2.4 Pengolahan Hidangan	14
4.2.5 Penyajian Hidangan	15
4.2.6 Kandungan Gizi	15
4.2.7 Hasil uji Organoleptik	16
V SIMPULAN DAN SARAN	19





5.1	Simpulan	19
5.2	Saran	20
	DAFTAR PUSTAKA	21
	LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

1	Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
2	Room Type di <i>The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	8
3	Shift Kerja <i>Food and Beverage Product</i>	10
4	Perencanaan Kebutuhan Bahan	13
5	Perencanaan Kebutuhan Alat	13
6	Kandungan Gizi <i>Cheesecake</i>	15
7	Kandungan Gizi <i>Nougat</i>	16
8	Kandungan Gizi <i>Cheesecake with Nougat</i>	16



1	Contoh Hidangan <i>Dessert</i>	3
2	Contoh Hidangan <i>Cheesecake</i>	4
3	Contoh Hidangan <i>Nougat</i>	4
4	Kerangka Pikir Hidangan <i>Cheesecake with Nougat</i>	5
5	<i>The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	7
6	Teras Geulis	8
7	Djoeragan Resto	7
8	<i>Meeting Room The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	8
9	Struktur Organisasi <i>The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	9
10	Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	9
11	Denah Kitchen <i>The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	10
12	<i>Buffet Pastry Sweet Bread</i>	13
13	<i>Buffet Pastry Toast Bread</i>	11
14	<i>Pastry Kitchen The 101 Hotel Bogor Suryakencana</i>	11
15	Jenis Hidangan <i>Cheesecake</i>	12
16	Pengolahan Hidangan	14
17	Alur Pengolahan Hidangan <i>Cheesecake with Nougat</i>	14
18	Penyajian Hidangan <i>Cheesecake with Nougat</i>	15
19	Diagram Jenis Kelamin Panelis	17
20	Diagram Rentang Usia Panelis	17
21	Diagram Hasil Penilaian Penampilan Hidangan	18
22	Diagram Hasil Penilaian Warna Hidangan	18
23	Diagram Hasil Penilaian Tekstur Hidangan	18

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.



24 Diagram Hasil Penilaian Rasa Hidangan	19
------------------------------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

1 Perencanaan Pembelian Bahan	24
2 Resep Tersruktur	24
3 Kuisisioner Uji Organoleptik	25
4 Daftar Panelis Uji Organoleptik	28
5 Dokumentasi Panelis	29

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.