



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	x
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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. Pengertian Hotel	4
2.2. Klasifikasi Hotel	4
2.3. Pengertian Produksi	5
2.4. Pengertian <i>Pastry Kitchen</i>	5
2.5. <i>Puff Pastry</i>	5
2.6. Bahan-Bahan <i>Croissant</i>	6
2.6.1. Tepung Terigu	6
2.6.2. Telur	7
2.6.3. <i>Butter</i>	8
2.6.4. Gula	8
2.6.5. Susu	9
2.6.6. Ragi	9
2.6.7. <i>Bread Improver</i>	9
2.6.8. Garam	10
2.7. Metode Pelipatan <i>Croissant</i>	10
III METODE	11
3.1. Waktu dan Tempat Pengamatan	11
3.2. Jenis dan Cara Pengambilan Data	11
3.3. Batasan Istilah	11
IV KEADAAN UMUM	12



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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 meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



4.1. Keadaan Umum Hotel	12
4.2. Sumber Daya Manusia	12
4.2.1. Struktur Organisasi Hotel	12
4.2.2. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	14
4.2.3. <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian <i>Shift</i> Kerja di <i>Pastry Kitchen</i>	14
4.3. Keadaan Umum <i>Pastry Kitchen</i>	15
4.3.1. Peralatan <i>Pastry Kitchen</i>	15
4.3.2. Fasilitas <i>Pastry Kitchen</i>	16
V HASIL DAN PEMBAHASAN	17
1. Produksi Hidangan <i>Croissant</i>	17
2. Pengadaan Bahan Hidangan <i>Croissant</i>	17
3. Persiapan Alat dan Bahan <i>Croissant</i>	17
4. Pengolahan Hidangan <i>Croissant</i>	19
5. Penyajian dan Kandungan Gizi <i>Croissant</i>	22
VI SIMPULAN DAN SARAN	23
1. Simpulan	23
2. Saran	24
DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27
RIWAYAT HIDUP	32

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan	3
Gambar 2 Struktur Organisasi Hotel Horison Ultima Bandung	13
Gambar 3 Struktur organisasi <i>Food and Beverage product</i>	14
Gambar 4 <i>Pastry Kitchen</i> Hotel Horison Ultima Bandung	16
Gambar 5 Jenis-jenis Peralatan Pembuatan <i>Croissant</i>	19
Gambar 6 Prosedur Pengolahan <i>Croissant</i>	21
Gambar 7 Penyajian Hidangan <i>Croissant</i>	22

DAFTAR TABEL

Tabel 1 Kandungan Gizi Tepung Terigu Protein Tinggi Per 100 g	7
Tabel 2 Kandungan Gizi Telur Per 80-100 g	7

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 meminumikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Tabel 3 Kandungan Gizi <i>Butter</i> Per 100 g	8
Tabel 4 Kandungan Gizi Gula Pasir Per 100 g	8
Tabel 5 Kandungan Gizi Susu Bubuk Per 100 g	9
Tabel 6 Kandungan Gizi Ragi Per 30 g	9
Tabel 7 Jenis dan Cara Pengambilan Data	11
Tabel 8 Shift Kerja dan Pembagian Tugas pada Pastry Kitchen	15
Tabel 9 Kandungan Energi dan zat Gizi <i>Croissant</i>	22

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Jenis Kamar dan Fasilitasnya	28
Lampiran 2 Denah <i>Pastry</i> di Hotel Horison Ultima Bandung	29
Lampiran 3 Tempat Penyimpanan Bahan Makanan Kering	30
Lampiran 4 Resep <i>Croissant</i>	31



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 meminumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.