



- 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.

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
I. PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
II. METODE KAJIAN	
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
2.3 Batasan Istilah	4
III. KEADAAN UMUM LA'VIO KITCHEN	
3.1 Denah, Fasilitas Fisik dan Peralatan <i>La'Vio Kitchen</i>	5
3.2 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	6
3.2.1. Struktur Organisasi <i>La'Vio Kitchen</i>	6
3.2.2. <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>La'Vio Kitchen</i>	7
VI. PRODUKSI KUE KERING KASTENGEL LA'VIO KITCHEN	
4.1 Persiapan Pembuatan Kastengel	8
4.2 Pengolahan Kastengel	9
4.3 Pengemasan Kastengel	10
4.4 Distribusi	10
4.5 Kandungan Energi dan Zat Gizi	11
4.6 Perbandingan Resep	12
V. SIMPULAN DAN SARAN	
5.1 Simpulan	13
5.2 Saran	14
DAFTAR PUSTAKA	15
LAMPIRAN	17





- 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	Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2	Pembagian Waktu dan <i>Shift</i> Kerja	7
3	Kandungan Energi dan Zat Gizi Kastengel Tepung Almond	11
4	Kandungan Energi dan Zat Gizi Kastengel Tepung Terigu	11
5	Perbandingan Energi dan Zat Gizi Kue Kastengel	13

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Produksi Kue Kering Kastengel	3
2	Denah Dapur Produksi <i>La'Vio</i>	6
3	Struktur Organisasi <i>La'Vio Kitchen</i>	6
4	Proses Persiapan Bahan	9
5	Alur Pengolahan Kue Kering Kastengel	9
6	Produk Kue Kering Kastengel dengan Tepung Almond	10

DAFTAR LAMPIRAN

1	Keadaan Umum <i>La'Vio Kitchen</i>	18
2	Alur Produksi Kue Kering Kastengel	19
3	Resep Terstruktur Kue Kering Kastengel	20
4	Analisis Biaya Produksi Kue Kering Kastengel	21
5	Saran Label Kandungan Gizi	22

