



DAFTAR ISI

| | |
|--|------|
| DAFTAR TABEL | viii |
| DAFTAR GAMBAR | viii |
| DAFTAR LAMPIRAN | viii |
| 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 Hotel | 4 |
| 2.2 Food and Beverage Product | 4 |
| 2.3 Pastry | 4 |
| 2.4 Puff Pastry | 5 |
| 2.5 Soup | 5 |
| 2.6 <i>Zuppa Soup</i> | 5 |
| 2.7 Susu | 6 |
| 2.8 Wortel | 6 |
| 2.9 Buncis | 7 |
| 2.10 Telur | 8 |
| 2.11 Teknik Pengolahan <i>Zuppa Soup</i> | 9 |
| III METODE | 9 |
| 3.1 Lokasi dan Waktu | 9 |
| 3.2 Jenis dan Cara Pengumpulan Data | 9 |
| 3.3 Batasan Istilah | 10 |
| IV KEADAAN UMUM HOTEL | 11 |
| 4.1 Keadaan Umum Hotel | 11 |
| 4.2 Sumber Daya Manusia | 11 |
| 4.3 Struktur Organisasi | 11 |
| 4.4 Keadaan Umum Pastry Kitchen | 12 |
| V PRODUKSI HIDANGAN <i>ZUPPA SOUP</i> | 13 |
| 5.1 Hidangan <i>Zuppa Soup</i> | 13 |
| 5.1.1 Pengadaan Bahan Hidangan <i>Zuppa Soup</i> | 13 |
| 5.1.2 Persiapan Bahan Hidangan <i>Zuppa Soup</i> | 15 |
| 5.1.3 Pengolahan Hidangan <i>Zuppa Soup</i> | 17 |
| 5.1.4 Penyajian Hidangan <i>Zuppa Soup</i> | 19 |
| 5.1.5 Kandungan Gizi Hidangan <i>Zuppa Soup</i> | 20 |
| VI SIMPULAN DAN SARAN | 21 |





| | | |
|-----|----------------|----|
| 6.1 | Simpulan | 21 |
| 6.2 | Saran | 21 |
| | DAFTAR PUSTAKA | 22 |
| | LAMPIRAN | 24 |
| | RIWAYAT HIDUP | 27 |

DAFTAR TABEL

| | | |
|----|---------------------------------|----|
| 1 | Kandungan Gizi Puff Pastry | 5 |
| 2 | Kandungan Gizi Susu UHT | 6 |
| 3 | Kandungan Gizi Wortel | 7 |
| 4 | Kandungan Gizi Buncis | 8 |
| 5 | Kandungan Gizi Telur | 8 |
| 6 | Jenis dan cara pengambilan data | 10 |
| 7 | Spesifikasi Bahan | 14 |
| 8 | Persiapan Bahan Isian Soup | 16 |
| 9 | Persiapan Bahan Kulit | 16 |
| 10 | Alat Pengolahan | 19 |
| 11 | Kandungan Gizi Zuppa Soup | 20 |

DAFTAR GAMBAR

| | | |
|----|--------------------------------|----|
| 1 | Kerangka Pikir | 3 |
| 2 | Zuppa Soup | 6 |
| 3 | Susu UHT | 6 |
| 4 | Wortel | 7 |
| 5 | Buncis | 7 |
| 6 | Telur | 8 |
| 7 | Struktur Organisasi Hotel | 12 |
| 8 | Penyimpanan bahan | 15 |
| 9 | Pengolahan hidangan Zuppa Soup | 18 |
| 10 | Hidangan Zuppa Soup | 20 |

DAFTAR LAMPIRAN

| | | |
|---|----------------------|----|
| 1 | Menu Pastry Kitchen | 25 |
| 2 | Banquet Event Order | 25 |
| 3 | Denah Pastry Kitchen | 26 |
| 4 | Pastry Kitchen | 26 |

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.

