



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	i
DAFTAR GAMBAR	ii
DAFTAR LAMPIRAN	ii
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
1.3 Kerangka Pikir	2
METODE PENGAMATAN	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Teknik Pengumpulan Data	4
II HASIL DAN PEMBAHASAN	6
3.1 Keadaan Umum	6
3.1.1 Keadaan Umum Hotel dan Rahisa Resto	6
3.1.2 Keadaan Umum <i>Main kitchen</i>	8
3.1.3 <i>Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Main kitchen</i>	11
3.2 Gambaran Umum Hidangan	12
3.3 Jenis Bahan Makanan	13
3.4 Persiapan Hidangan	20
3.5 Pengolahan Hidangan	21
3.6 Pemorsian dan Penyajian Hidangan	22
3.7 Kandungan Energi dan Zat Gizi	23
IV SIMPULAN DAN SARAN	24
4.1 Simpulan	24
4.2 Saran	25
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	29

DAFTAR TABEL

1 Teknik pengumpulan data	4
2 Tipe kamar di The Sahira Hotel	7
3 Meeting room di The Sahira Hotel	7
4 Pembagian shift kerja di main kitchen	11
5 Jenis bahan makanan utama hidangan soto mie	13
6 Jenis bahan makanan tambahan hidangan soto mie	16
7 Jenis bumbu hidangan soto mie	19
8 Kandungan energi dan zat gizi hidangan soto mie	23

- 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.

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 GAMBAR

1	Kerangka Pikir Produksi Hidangan Soto Mie	2
2	Rahisa resto	8
3	Ajiib café	8
4	Struktur organisasi main kitchen di The Sahira Hotel	9
5	Main kitchen	10
6	Daging sapi yang berkualitas baik	14
7	Daging sapi di main kitchen The Sahira Hotel	14
8	Mie kuning yang berkualitas baik	15
9	Mie kuning di main kitchen The Sahira Hotel	15
10	Kikil yang berkualitas baik	15
11	Kikil di main kitchen The Sahira Hotel	16
12	Kol yang berkualitas baik	16
13	Kol di main kitchen The Sahira Hotel	17
14	Tomat yang berkualitas baik	17
15	Tomat di main kitchen The Sahira Hotel	17
16	Daun bawang yang berkualitas baik	17
17	Daun bawang di main kitchen The Sahira Hotel	18
18	Daun seledri yang berkualitas baik	18
19	Daun seledri di main kitchen The Sahira Hotel	18
20	Bumbu hidangan soto mie	19
21	Bumbu hidangan soto mie	19
22	Alat persiapan pengolahan	21
23	Prosedur pengolahan soto mie	22
24	Penyajian hidangan soto mie	22

DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah Main kitchen	30
2	Resep hidangan soto mie	31