



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	3
1.5 Kerangka Pikir	3
II TINJAUAN PUSTAKA	5
2.1 Penyelenggaraan Makanan	5
2.2 <i>Ala Carte</i>	5
2.3 Takeaway	5
2.4 Oxtail Soup	5
2.5 Pengemasan Makanan	6
III METODE	7
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
3.3 Batasan Istilah	8
IV HASIL DAN PEMBAHASAN	9
4.1 Keadaan Umum Hotel	9
4.2 Produksi Hidangan Oxtail Soup	13
4.3 Pengemasan Oxtail Soup	16
V SIMPULAN DAN SARAN	18
5.1 Simpulan	18
5.2 Saran	18
DAFTAR PUSTAKA	19
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	26

Hak Cipta Diindungi Undang-Undang

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

Bogor Agricultural University

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	7
2	Jenis dan Jumlah Pegawai <i>F&B Product Departement</i>	11
3	Pembagian Shift dan Tugas Staff <i>Hot Kitchen</i>	12
4	Bumbu dan Rempah Perebusan <i>Oxtail Soup</i>	14
5	Kandungan Energi dan Zat Gizi Makro <i>Oxtail Soup</i>	15

DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir Perencanaan Pengemasan Produk <i>Oxtail Soup</i>	4
2	Gedung ASTON Kartika Grogol	9
3	Asoka Restaurant ASTON Kartika Grogol	10
4	Struktur Organisasi F&B Product ASTON Kartika Grogol	11
5	Penyajian Hidangan <i>Oxtail Soup</i>	13
6	Alur produksi hidangan <i>Oxtail Soup</i>	14
7	Desain Label <i>Oxtail Soup</i>	16



1	Fasilitas ASTON Kartika Grogol	22
2	Schedule Staff F&B Product	23
3	Denah Hot Kitchen Asoka Restaurant	24
4	Store Requisition Form	25
5	Desain Pengemasan	26

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