



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Tujuan	2
1.2 Kerangka Pikir	2
2 TINJUAN PUSTAKA	3
2.1 Jenis Jajanan Pasar Pada <i>Pastry Kitchen</i>	3
2.2 Produksi Talam Ubi	3
2.3 Produksi Kue Lapis Beras	4
2.4 Produksi Kue Lumpur	4
3 METODE KAJIAN	4
3.1 Waktu dan Tempat	4
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3.3 Batasan Isitilah	5
4 KEADAAN UMUM PASTRY KITCHEN	6
4.1 Fasilitas Fisik <i>Pastry Kitchen</i>	6
4.2 Organisasi dan Sumberdaya Manusia	7
4.2.1 Struktur Organisasi <i>Pasty Kitchen</i>	7
4.2.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas pada <i>Pastry Kitchen</i>	8
5 PRODUKSI JAJANAN PASAR PADA <i>PASTRY KITCHEN</i>	8
5.1 Jenis Jajanan Pasar Pada <i>Pastry Kitchen</i>	9
5.1.1 Hidangan Talam Ubi	9
5.1.2 Hidangan Bika Ambon	9
5.1.3 Hidangan Kue Lapis Beras	9
5.1.4 Hidangan Lapis Surabaya	9
5.1.5 Hidangan Kue Lumpur	10
5.2 Produksi Hidangan Talam Ubi	10
5.3 Produksi Hidangan Bika Ambon	11
5.4 Produksi Hidangan Kue Lapis Beras	12
5.5 Produksi Hidangan Lapis Surabaya	14
5.6 Produksi Hidangan Kue Lumpur	15
5.7 Penyimpanan Hidangan	16
5.8 Kandungan Gizi Hidangan	17
6 SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	19
6.2 Saran	20
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	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.



## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Pengambilan Data	5
2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas <i>Pastry Kitchen</i>	8
3 Kandungan Gizi Hidangan Talam Ubi	17
4 Kandungan Gizi Hidangan Bika Ambon	18
5 Kandungan Gizi Hidangan Lapis Beras	18
6 Kandungan Gizi Hidangan Lapis Surabaya	18
7 Kandungan Gizi Hidangan Kue Lumpur	19

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Produksi JaJanan Pasar di <i>Pastry Kitchen</i>	2
2 Fasilitas Fisik Pada <i>Pastry Kitchen</i>	6
3 Struktur Organisasi di <i>Pastry Kitchen</i>	7
4 Alur Produksi Hidangan Talam Ubi	10
5 Proses Pembuatan Hidangan Talam Ubi	11
6 Penyajian Hidangan Talam Ubi	11
7 Alur Produksi Hidangan Bika Ambon	12
8 Penyajian Hidangan Bika Ambon	12
9 Alur Produksi Hidangan Kue Lapis Beras	13
10 Penyajian Hidangan Kue Lapis Beras	13
11 Alur Produksi Hidangan Lapis Surabaya	14
12 Proses Finishing Hidangan Lapis Surabaya	14
13 Penyajian Hidangan Lapis Surabaya	15
14 Alur Produksi Hidangan Kue Lumpur	15
15 Penyajian Hidangan Kue Lumpur	16

## DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Denah <i>Pastry Kitchen</i> Hotel Horison Ultima Bhuvana Ciawi	25
Lampiran 2 Pembagian Shift Kerja pada <i>Pastry Kitchen</i>	26
Lampiran 3 Standar Resep Hidangan Talam Ubi	27
Lampiran 4 Standar Resep Hidangan Bika Ambon	28
Lampiran 5 Standar Resep Hidangan Lapis Beras	29
Lampiran 6 Standar Resep Hidangan Lapis Surabaya	30
Lampiran 7 Standar Resep Hidangan Kue Lumpur	31