



DAFTAR ISI

DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR LAMPIRAN	x
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2 METODE KAJIAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Praktik Kerja Lapangan	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
2.3 Batasan Istilah	4
3 KEADAAN UMUM HOTEL IPB <i>INTERNATIONAL CONVENTION CENTER</i>	5
3.1 Denah, Fasilitas Fisik dan Peralatan <i>Pastry Kitchen</i>	5
3.2 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	7
3.2.1 Struktur Organisasi <i>Pastry Kitchen</i>	7
3.2.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Pastry Kitchen</i>	8
4 PRODUKSI HIDANGAN CAKE PADA WEDDING EVENT DI <i>PASTRY KITCHEN</i>	9
4.1 Produksi Hidangan Rolled Cake	11
4.2 Produksi Hidangan Lemon Cake	13
4.3 Produksi Hidangan Red Velvet	15
4.4 Kandungan Gizi Hidangan <i>Cake</i>	18
4.4.1 Kandungan Gizi Hidangan <i>Rolled Cake</i>	18
4.4.2 Kandungan Gizi Hidangan <i>Lemon Cake</i> dan <i>Red velvet</i>	20
5 SIMPULAN dan SARAN	20
5.1 Simpulan	21
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	23
LAMPIRAN	25

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan <i>Cake</i>	2
2 Keadaan Umum <i>Kitchen IPB International Convention Center</i>	5
3 <i>Lay Out Pastry Kitchen</i>	6
4 Fasilitas Fisik dan Alat Pendukung Produksi di <i>Pastry Kitchen IICC</i>	7
5 Struktur Organisasi <i>Pastry Kitchen</i>	8

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.



6 Alur Pengolahan <i>Rolled Cake</i>	12
7 Penyajian Hidangan <i>Rolled Cake</i>	13
8 Alur Pengolahan Hidangan <i>Lemon Cake</i>	14
9 Penyajian Hidangan <i>Lemon Cake</i>	15
10 Alur Pengolahan Hidangan Red Velvet	16
11 Penyajian Hidangan Red Velvet	17

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	3
2 Pembagian Shift Kerja dan Jumlah Tenaga	8
3 Kandungan Gizi Hidangan <i>Chocolate Rolled Cake</i>	18
4 Kandungan Gizi <i>Cheese Rolled Cake</i>	19
5 Kandungan Gizi <i>Strawberry Rolled Cake</i>	19
6 Kandungan Gizi Hidangan <i>Lemon Cake</i>	20
7 Kandungan Gizi Hidangan Red Velvet	20

DAFTAR LAMPIRAN

1 Keadaan Umum <i>Passive Kitchen</i> ICC	26
2 <i>Banquet Event Order</i> (BEO)	27
3 Sertifikasi Bahan Yang Digunakan	29
4 <i>Standar Operasional Prosedur</i> (SOP) <i>Rolled Cake</i>	29
5 <i>Standar Operasional Prosedur</i> (SOP) <i>Lemon Cake</i>	30
6 <i>Standar Operasional Prosedur</i> (SOP) <i>Red Velvet</i>	31

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak Cipta Teknik (PBB) Institut Pertanian Bogor

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.



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies