

DAFTAR ISI

DAFTAR ISI	IX
DAFTAR TABEL	X
DAFTAR GAMBAR	X
DAFTAR LAMPIRAN	X
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
1.5 Kerangka Pikir	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	3
2.1 Hotel	3
2.2 Menu	4
2.3 Produksi Ikan	5
2.4 Katsu	7
3 METODE KAJIAN	7
3.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	7
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
4 KEADAAN UMUM BOGOR ICON HOTEL AND CONVENTION	8
4.1 Keadaan Umum <i>Hot Kitchen</i> Bogor Icon Hotel and Convention	9
4.2 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	10
4.2.1 Struktur Organisasi <i>Hot Kitchen</i>	10
4.2.2 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Hot Kitchen</i>	11
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	12
5.1 Pengadaan Bahan Makanan di <i>Hot Kitchen</i>	12
5.1.1 Pengadaan Bahan Makanan Basah	12
5.1.2 Pengadaan Bahan Makanan Kering	14
5.2 Produksi <i>Fish Katsu</i>	16
5.2.1 Persiapan Pengolahan <i>Fish Katsu</i>	16
5.2.2 Pengolahan <i>Fish Katsu</i>	17
5.2.3 Penyajian Hidangan <i>Fish Katsu</i>	18
5.2.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	18
6 SIMPULAN DAN SARAN	19
6.1 Simpulan	19
6.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	22



DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	8
2 Pembagian Shift Kerja di <i>Hot Kitchen</i> Bogor Icon Hotel and Convention	11
3 Spesifikasi Bahan Basah untuk <i>Fish Katsu</i>	14
4 Spesifikasi Bahan Kering untuk <i>Fish Katsu</i>	15
5 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Fish Katsu</i>	18

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan <i>Fish Katsu</i> dari Ikan Cucut	3
2 Ikan Cucut	6
3 Area <i>Hot Kitchen</i>	9
4 Denah <i>Hot Kitchen</i>	10
5 Struktur organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	11
6 Alur Pengadaan Bahan Makanan Basah	13
7 Ruang Penyimpanan Bahan Basah	14
8 Alur Pengadaan Bahan Makanan Kering	15
9 <i>Dry Storage</i>	16
10 Alur Pengolahan Hidangan <i>Fish Katsu</i>	17
11 Penyajian Hidangan <i>Fish Katsu</i>	18

DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	23
2 <i>Kitchen Equipment</i> di <i>Hot Kitchen</i>	24
3 Formulir DML (<i>Daily Market List</i>)	25
4 Gambar Penerimaan Bahan	25
5 Formulir SR (<i>Store Requisition</i>)	26
6 Resep Terstruktur Fish Katsu untuk 100 porsi	27

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.

