



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xiii
DAFTAR GAMBAR	xiv
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
1. PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang	1
1.2. Tujuan	2
1.3. Kerangka Pikir	2
1.4. Batasan Istilah	3
2. METODE PENGAMATAN	4
2.1. Tempat dan Waktu Pengamatan	4
2.2. Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3. HASIL DAN PEMBAHASAN	5
3.1. Keadaan Umum Cold Kitchen	5
3.1.1. Fasilitas Fisik dan Peralatan Cold Kitchen	5
3.1.2. Sumber Daya Manusia	6
3.2. Gambaran Umum Buffet Lunch	8
3.3. Tahap Produksi Appetizer	9
3.3.1. Jenis Hidangan Appetizer	10
3.3.2. Jenis Bahan	15
3.3.3. Persiapan Pengolahan	17
3.3.4. Pengolahan Hidangan	18
3.3.5. Pemorsian dan Penyajian Hidangan	20
3.4. Kandungan Energi dan Zat Gizi	20
4. SIMPULAN DAN SARAN	21
4.1. Simpulan	21
4.2. Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	23

DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Jadwal dan Tenaga Persiapan di Cold Kitchen	7
3 Data Hidangan Appetizer	10
4 Standar Porsi Hidangan Indonesia untuk Appetizer pada Buffet	15
5 Jenis Bahan Makanan pada Hidangan Indonesia	16
6 Bentuk-Bentuk Potongan Hidangan Appetizer	18

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (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



7 Kandungan Energi dan Zat Gizi Perpersi Hidangan Indonesia untuk Appetizer	21
---	----

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Produksi Hidangan Appetizer	2
2 Cold Kitchen IICC (Tampak Samping Kanan)	5
3 Buffet IICC (Tampak Samping Kanan)	8
4 Panap Produksi Appetizer	9
5 Hidangan Lawar Kacang Panjang	11
6 Hidangan Tahu Gejrot	12
7 Hidangan Asinan Jakarta	12
8 Hidangan Rujak Serut	13
9 Hidangan Batagor	14
10 Hidangan Asinan Padang	15
11 Proses Pengolahan Lawar Kacang Panjang	18
12 Proses Pengolahan Tahu Gejrot	19
13 Proses Pengolahan Asinan Jakarta	19



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

1 Denah Cold Kitchen IPB International Convention Centre	24
2 Jenis Peralatan Cold Kitchen IPB International Convention Centre	25
3 Struktur Organisasi	28
4 Kandungan Energi dan Zat Gizi Hidangan Indonesian Food	29
5 Formulir Pembuatan dan Update Purchase Order Baru	30
6 Urutan Menu Buffet Lunch	31
7 Siklus 12 Hari Menu Buffet Lunch	32