



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	1
1.3 Tujuan	2
1.4 Manfaat	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	2
2.1 Penyelenggaraan Makanan Komersial	2
2.2 Produksi Kue Tradisional	3
2.3 Wingko Babat	4
3 METODE	4
3.1 Lokasi dan Waktu	4
3.2 Alat dan Bahan	5
3.3 Teknik Pengumpulan Data	5
3.4 Ruang Lingkup	6
4 KEADAAN UMUM HOTEL	6
4.1 Sejarah dan Keadaan Umum Sahira Butik Hotel	6
4.2 Keadaan Umum Rahisa Resto	8
4.3 Keadaan Umum Pastry Kitchen	9
4.3.1 Struktur Organisasi Pastry Kitchen	10
4.3.2 Shift kerja dan Pembagian Tugas Pastry Kitchen	11
5 PENGADAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN	12
5.1 Perencanaan Bahan Makanan	12
5.2 Pemesanan dan Penerimaan Bahan Makanan	12
5.3 Penyimpanan Bahan Makanan	13
6 PRODUKSI HIDANGAN MENU BUFFET	14
6.1 Jenis Hidangan Menu Buffet	14
6.2 Produksi Hidangan Kue Tradisional	15





6.2.1	Produksi Hidangan Wingko Babat	16
6.2.2	Persiapan Alat	16
6.2.3	Persiapan Bahan	16
6.2.4	Jenis Bahan Makanan	17
6.2.5	Prosedur Pengolahan Wingko Babat	18
6.2.6	Penyajian Hidangan	19
6.2.7	Kandungan Energi & Gizi	19
6.2.8	Masa Simpan Wingko Babat	20
6.2.9	Identifikasi Masalah	20
7	SIMPULAN DAN SARAN	21
7.1	Simpulan	21
7.2	Saran	22
	DAFTAR PUSTAKA	22
	LAMPIRAN	24



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

## DAFTAR TABEL

1 Teknik pengumpulan data	5
2 <i>Room type</i> di Sahira Butik Hotel	7
3 <i>Shift</i> kerja dan pembagian tugas	11
4 Kandungan gizi wingko babat	20

## DAFTAR GAMBAR

1 Tampak depan Hotel	7
2 Restoran Rahisa 1	8
3 Restoran Rahisa 2	9
4 <i>Pastry kitchen</i>	9
5 Struktur organisasi <i>pastry</i>	11
6 <i>Dry store</i>	13
7 <i>Under chiller</i>	13
8 Meja <i>buffet</i> 1	14
9 Meja <i>buffet</i> 2	15
10 Prosedur pengolahan wingko babat	18
11 Penyajian hidangan wingko babat	19



**Sekolah Vokasi**  
 College of Vocational Studies

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	26
2 Denah <i>pastry kitchen</i>	27
3 Layout meja <i>buffet</i> rahisa resto 1	28
4 Layout meja <i>buffet</i> rahisa resto 2	29
5 Fasilitas fisik dan peralatan	30
6 Bahan-bahan pembuatan wingko babat	31
7 Resep Wingko Babat	32
8 Tahapan Pengolahan Wingko Babat	33