



## DAFTAR ISI

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	3
2 METODE PENGAMATAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Metode Pengumpulan Data	4
3 TINJAUAN PUSTAKA	5
3.1 Hotel	5
3.1.1 Pengelompokkan Hotel	6
3.1.2 Bagian Departemen Hotel	7
3.1.3 <i>Coffee break</i>	7
3.1.4 <i>Bavarian Cake</i> , Tempe Mendoan dan Ekado	7
3.2 Produksi Hidangan	8
4 KEADAAN UMUM FOOD AND BEVERAGE	9
4.1 Keadaan Umum Pastry Kitchen	9
4.2 Organisasi dan Sumberdaya Manusia	9
4.2.1 Struktur Organisasi <i>Pastry Kitchen</i>	9
4.2.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	11
4.2.3 Fasilitas Fisik dan Peralatan	11
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Pengadaan Bahan Makanan	15
5.2 Persiapan dan Peralatan Bahan	16
5.3 Pengolahan Hidangan	17
5.4 Penyajian Hidangan	22
5.5 Kandungan Gizi	23
6 SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	25
LAMPIRAN	27



## DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Teknik Pengambilan Data	5
2 Pembagian Shift Kerja di Pastry Kitchen Bogor Icon Hotel <i>and Convention</i>	11
3 Standar <i>Coffee Break</i> Bogor Icon Hotel <i>and Convention</i>	14
4 Jenis hidangan <i>Coffee Break</i> di Bogor Icon <i>and Convention</i>	14
5 Spesifikasi Bahan Makanan Basah	15
6 Spesifikasi Bahan Makanan Kering	16

## DAFTAR GAMBAR

1 Alur Produksi Hidangan di <i>Pastry Kitchen</i>	3
2 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	10
3 <i>Layout Pastry Kitchen</i>	12
4 Penyajian Hidangan Jenis-Jenis <i>Pastry</i>	13
5 Prosedur Pengolahan Hidangan <i>Bavaroa Cake</i>	18
6 Prosedur Pengolahan Hidangan Tempe Mendoan	19
7 Prosedur Pengolahan Hidangan Ekado	20
8 Prosedur Pengolahan Hidangan Roti dan Donat	21
9 Prosedur Pengolahan Hidangan Pudding	21
10 Prosedur Pengolahan Hidangan Jajanan Pasar	22
11 Jenis Penyajian <i>Coffe Break</i>	23

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	29
2 <i>Kitchen Equipment</i> di <i>Pastry Kitchen</i>	30
3 <i>Kitchen Utensils</i> di <i>Pastry Kitchen</i>	31
4 Sumber Daya Manusia Kitchen Bogor Icon <i>Hotel and Convention</i>	32
5 Formulir DML dan SR	33
6 Resep Terstruktur	35
7 Kandungan Gizi	38

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