



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
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 Pengamatan	3
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
3 KEADAAN UMUM DEPARTEMEN FOOD AND BEVERAGE	4
3.1 Sejarah <i>Klappertaart Huize and Resto</i> atau Triple Combo	4
3.2 Keadaan Umum <i>Klappertaart Section</i>	5
3.3 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	5
3.3.1 Struktur Organisasi <i>Klappertaart Section</i>	6
3.3.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Klappertaart Section</i>	6
3.4 Fasilitas Fisik dan Denah Kitchen	7
3.4.1 Fasilitas Fisik dan Denah <i>Klappertaart Section</i>	8
4 SOP DAN GMP PRODUKSI HIDANGAN <i>KLAPPERTAART</i>	10
4.1 Alur Proses Hidangan <i>Klappertaart</i>	11
4.2 SOP Produksi Hidangan <i>Klappertaart</i>	11
4.2.1 Jenis Bahan Makanan dan Standar Porsi	12
4.2.2 SOP Produksi Hidangan <i>Klappertaart Original</i>	12
4.2.3 SOP Produksi Hidangan <i>Klappertaart Varian</i>	14
4.3 GMP ( <i>Good Manufacturing Practices</i> )	19
4.4 Kandungan Gizi Hidangan <i>Klappertaart</i>	22
4.4.1 Kandungan Gizi <i>Klappertaart Original</i>	22
4.4.2 Kandungan Gizi <i>Klappertaart Varian</i>	23
5 SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 SIMPULAN	27
5.2 SARAN	28
DAFTAR PUSTAKA	28

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.



<b>DAFTAR TABEL</b>	
1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Klappertaart Section</i>	6
3 Kandungan Gizi <i>Klappertaart</i> Original	22
4 Kandungan Gizi <i>Klappertaart</i> Strawberry	23
5 Kandungan Gizi <i>Klappertaart</i> Blueberry	23
6 Kandungan Gizi <i>Klappertaart</i> Tape	24
7 Kandungan Gizi <i>Klappertaart Triple Cheese</i>	24
8 Kandungan Gizi <i>Klappertaart</i> Durian	25
9 Kandungan Gizi <i>Klappertaart</i> Pandan	25
10 Kandungan Gizi <i>Klappertaart</i> Oreo	26

<b>DAFTAR GAMBAR</b>	
1 Kerangka Pikir	3
2 Struktur Organisasi di <i>Klappertaart Section</i>	6
3 Denah Dapur <i>Klappertaart Huize and Resto</i>	7
4 Denah <i>Klappertaart Section</i>	8
5 <i>Klappertaart Section</i>	9
6 Fasilitas Fisik di <i>Klappertaart Section</i>	9
7 Alur Proses <i>Klappertaart</i>	11
8 Alur Proses <i>Klappertaart</i> Original	14
9 Alur Proses <i>Klappertaart</i> Strawberry	15
10 Alur proses <i>Klappertaart</i> Blueberry	16
11 Alur Proses <i>Klappertaart</i> Tape	16
12 Alur Proses <i>Klappertaart Triple Cheese</i>	17
13 Alur Proses <i>Klappertaart</i> Durian	18
14 Alur Proses <i>Klappertaart</i> Pandan	18
15 Alur Proses <i>Klappertaart</i> Oreo	19
16 Piramida Hubungan GMP, SSOP, dan HACCP	20
17 Persiapan Alat dan Bahan	20
18 Pengolahan Hidangan <i>Klappertaart</i>	21
19 Pemorsian Hidangan <i>Klappertaart</i>	21
20 Penyajian Hidangan <i>Klappertaart</i>	21
21 Pengemasan Hidangan <i>Klappertaart</i>	22

<b>DAFTAR LAMPIRAN</b>	
1 Batasan Istilah	32
2 Struktur Organisasi <i>F&amp;B Departement</i>	33
3 Denah Dapur <i>Klappertaart Huize and Resto</i>	34
4 Denah <i>Klappertaart Section</i>	35
5 Jadwal <i>Klappertaart Section</i> Bulan Januari 2020	36
6 SOP Resep Standar Hidangan <i>Klappertaart</i>	37
7 Foto Hidangan <i>Klappertaart</i>	38
8 Ukuran Aluminium Cup	39



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 mengemukakan sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.