



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvi
DAFTAR GAMBAR	xvi
DAFTAR LAMPIRAN	xvi
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan	3
1.4 Kerangka Pikir	3
1.5 Manfaat	4
2 METODE PENGAMATAN	4
2.1 Tempat dan Waktu Praktik Kerja Lapangan	4
2.2 Teknik Pengumpulan Data	4
3 KEADAAN UMUM HOTEL HORIZON ULTIMA BHUVANA CIAWI	5
3.1 Keadaan Umum Food and Beverage Departement	6
3.2 Organisasi dan Sumberdaya Manusia	7
3.2.1 Struktur Organisasi Hotel	7
3.2.2 Struktur Organisasi Food and Beverage Service	7
3.3 Fasilitas Fisik dan Peralatan di Santan Restaurant	9
4 PENGADAAN DAN PENYIMPANAN BAHAN MAKANAN	10
4.1 Jenis dan Pengelompokan Bahan Makanan	10
4.2 Metode Pemesanan dan Pembelian	12
4.3 Penerimaan dan Penyimpanan Bahan Makanan	13
5 PRODUKSI MINUMAN NON ALKOHOL DI SANTAN RESTAURANT	15
5.1 Alur Produksi	15
5.2 Persiapan	16
5.3 Pengolahan	17
5.4 Pemorsian	19
5.5 Penyajian	19
5.6 Standar Operasional Prosedur (SOP)	19
5.7 <i>Good Manufacturing Practices</i> (GMP)	22
DAFTAR PUSTAKA	26
LAMPIRAN	27

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

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.

