

**DAFTAR ISI**

DAFTAR TABEL	xii
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xii
1 PENDAHULUAN	2
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	3
1.4 Batasan Istilah	4
2 Metode Pengamatan	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan	4
3 HASIL DAN PEMBAHASAN	5
3.1 Keadaan Umum Klappertart Huize and Resto	5
3.2 Keadaan Umum <i>Pastry Kitchen</i>	8
3.2.1 Fasilitas Fisik dan Peralatan <i>Pastry Kitchen</i>	9
3.2.2 Tenaga Kerja dan <i>Shift Kerja</i>	10
3.3 Tahap Produksi Hidangan <i>Swissroll</i>	11
3.3.1 Jenis-Jenis <i>Swissroll</i>	11
3.3.2 Jenis Bahan	12
3.3.3 Persiapan Pengolahan	13
3.3.4 Pengolahan Hidangan	14
3.3.5 Penyajian dan Pengemasan Hidangan	16
3.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	16
4 SIMPULAN DAN SARAN	18
4.1 Simpulan	18
4.2 Saran	19
DAFTAR PUSTAKA	20
LAMPIRAN	21
RIWAYAT HIDUP	29

**DAFTAR TABEL**

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2 Jenis dan Jumlah Pegawai	8
3 <i>Shift</i> dan pembagian tugas di <i>Pastry Kitchen</i>	10
4 Jenis-jenis <i>Swissroll</i>	11
5 Jenis-jenis Bahan <i>Swissroll</i>	12
6 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Swissroll Mint</i>	17
7 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Swissroll oreo</i>	17
8 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Swissroll mocca</i>	17
9 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Swissroll Red Velvet</i>	18

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.





## DAFTAR GAMBAR

1	Kerangka Pikir	3
2	Klappertart Huize and Resto	6
3	Struktur organisasi Klappertart Huize and Resto	7
4	Fasilitas Fisik dan Denah <i>Pastry Kitchen</i>	9
5	Tahapan persiapan	13
6	Alat Persiapan Pengolahan	14
7	Tahapan Pengolahan Hidangan	15
8	Hidangan <i>Swissroll Mocca</i>	15
9	Pengemasan Hidangan <i>Swissroll</i>	16
 <b>DAFTAR LAMPIRAN</b>   <b>Sekolah Vokasi</b> College of Vocational Studies		
10	Jadwal kerja <i>Pastry Kitchen</i> Oktober 2019	22
11	Denah Dapur <i>Pastry Kitchen</i>	23
12	<i>Purchase Requisition</i> ( Formulir Pemesahan bahan)	24
13	<i>Softcase</i> depan <i>Klappertart Huize and Resto</i>	25
14	<i>Form</i> Pengambilan Raw and Material Pada Gudang Utama	27
15	Spesifikasi Bahan <i>Swissroll</i>	28

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.