



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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	2
2 TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1 Pengertian Restoran	4
2.2 Produksi Hidangan	5
3 METODE	6
3.1 Lokasi dan Waktu PKL	6
3.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	6
4 KEADAAN UMUM KLAPPERTART HUIZE AND RESTO	7
4.1 Keadaan Umum Klappertart <i>Huize and Resto</i>	7
4.2 Keadaan Umum Klappertart <i>Section</i>	8
4.3 Struktur Organisasi dan Sumberdaya Manusia	10
4.3.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	10
4.3.2 Sumberdaya Manusia <i>Food and Beverage Product</i>	11
4.4 Fasilitas Fisik dan Denah Klappertart <i>Section</i>	12
5 HASIL DAN PEMBAHASAN	13
5.1 Pengadaan dan Penyimpanan Bahan Makanan di Klappertart <i>Section</i>	13
5.2 Produksi Hidangan Klappertart Panggang	16
5.2.1 Persiapan Pengolahan	17
5.2.2 Pengolahan Hidangan	18
5.2.3 Penyajian dan Pengemasan Hidangan	19
5.2.4 Kandungan Energi dan Zat Gizi	20
6 SIMPULAN DAN SARAN	21
6.1 Simpulan	21
6.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	24





DAFTAR TABEL

1 Jenis dan Cara Pengambilan Data	7
2 Pembagian <i>Shift</i> Kerja dan Tugas di Klappertart <i>Section</i>	9
3 Jenis dan Jumlah Pegawai di Setiap <i>Section</i>	11
4 Jenis Hidangan yang Diproduksi Klappertart <i>Section</i>	16
5 Kandungan Energi dan Zat Gizi Klappertart Panggang	20

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	3
2 Hidangan Klappertart	6
3 Klappertart <i>Huize and Resto</i>	8
4 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	10
5 Denah Klappertart <i>Section</i>	12
6 <i>Freezer</i> 2 Tempat Penyimpanan Kelapa	14
7 Tempat Penyimpanan Bahan Kering Klappertart <i>Section</i>	15
8 Alat Pengolahan Klappertart Panggang	17
9 Hidangan Klappertart Panggang	18
10 Pengemasan Hidangan Klappertart Panggang	20



DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	25
2 Spesifikasi Bahan Makanan di Klappertart <i>Section</i>	26
3 Form Pemesanan (<i>Purchase Requisition</i>)	28
4 Form Serah Terima	29
5 Daftar Pengambilan <i>Raw dan Material</i>	30

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.