



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xvii
DAFTAR GAMBAR	xvii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	3
1.3 Kerangka Pikir	3
2. METODE KERJA	4
2.1 Tempat Dan Waktu Praktik Kerja	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2.3 Batasan Istilah	6
3. KEADAAN UMUM <i>FOOD AND BAVERAGE DEPARTEMENT</i>	6
3.1 Salak Padjajaran Hotel Bogor	6
3.2 Keadaan Umum <i>Kitchen</i> Salak Padjajaran Hotel Bogor	7
3.3 Keadaan Umum <i>Main Kitchen</i>	8
4. PRODUKSI <i>ROASTED CHICKEN</i> UNTUK MENU <i>BUFFET</i> DI HOTEL SALAK PADJAJARAN	9
4.1 Persiapan Pengolahan <i>Roasted Chicken</i>	9
4.1.1 <i>Thawing</i>	9
4.1.2 Pencucian	9
4.2 Persiapan Pengolahan Sayuran	10
4.2.1 Pemetongan	10
4.2.2 Pencucian	10
4.3 Persiapan Pengolahan <i>Mirepoix</i>	10
4.3.1 Pemetongan	10
4.3.2 <i>Marinate</i>	10
4.4 Pengolahan Hidangan <i>Roasted Chicken</i>	11
4.4.1 Panggang ( <i>Roasting</i> )	11
4.4.2 Tumis ( <i>Sauteing</i> )	11
4.5 Pengolahan Sayur Untuk <i>Roasted Chicken</i>	12
4.5.1 Perebusan ( <i>boiling</i> )	12
4.5.2 Penumisan ( <i>sauteing</i> )	12
4.6 Pengolahan <i>Sauce</i> Untuk <i>Roasted Chicken</i>	12
4.6.1 <i>Black paper sauce</i>	12
4.6.2 <i>Mashroom sauce</i>	13
4.6.3 <i>Barbeque sauce</i>	13

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.



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.

4.7	Penyajian <i>Roasted Chicken</i> untuk Menu <i>Buffet</i>	14
4.7.1	Pembuatan <i>garish roasted chicken</i>	14
4.7.2	Penyajian <i>roasted chicken</i> di meja <i>buffet</i>	14
4.8	Hidangan <i>Rosted Chicken</i>	15
4.9	Kandungan Energi dan Zat Gizi	16
5.	SIMPULAN	17
5.1	Simpulan	17
5.2	Saran	18
	DAFTAR PUSTAKA	19

## DAFTAR TABEL

1	Jenis dan Cara Pengambilan Data	5
2	Kandungan Energi dan Zat Gizi Hidangan <i>Roasted Chicken</i>	16



## DAFTAR GAMBAR

1.	Prosedur produksi <i>roasted chicken</i> salak padjajaran hotel	4
2.	Keadaan umum <i>main kitchen</i>	8
3.	<i>Mirepoix</i> di dalam karkas ayam	11
4.	<i>Black Paper Sauce</i>	12
5.	<i>Mashroom Sauce</i>	13
6.	<i>Barbeque Sauce</i>	13
7.	<i>Display roasted chicken</i>	15

## DAFTAR LAMPIRAN

1	Denah <i>Main Kitchen</i> Salak Padjajaran Hotel	21
2	Struktur Organisasi Salak Padjajaran Hotel	22
4	Contoh Menu <i>buffet</i> Sehari Salak Padjajaran Hotel	22