



DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iii
DAFTAR GAMBAR	iii
DAFTAR LAMPIRAN	iii
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 Data dan Cara Pengambilan Data	3
2.3. Batasan Istilah	4
2.4. Alur Produksi di <i>Pastry kitchen</i>	5
3 KEADAAN UMUM HOTEL BOGOR ICON AND CONVENTION	6
3.1. Keadaan Umum <i>Pastry kitchen</i> Hotel Bogor Icon and Convention	7
3.2. Organisasi dan Sumber Daya Manusia	8
3.2.1. Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Department</i>	9
3.2.2. <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Pastry kitchen</i>	10
3.3. Jenis Hidangan Roti yang Diproduksi di <i>Pastry kitchen</i>	11
3.3.1. Hidangan roti tawar	12
3.3.2. Hidangan roti manis	13
4 PRODUKSI HIDANGAN UMMALI DARI ROTI MANIS KERAS DI <i>PASTRY KITCHEN</i>	14
4.1. Pengadaan Bahan dan Penyimpanan Bahan	14
4.1.1. Pengadaan dan penyimpanan bahan basah	14
4.1.2. Pengadaan dan penyimpanan bahan kering	16
4.2. Persiapan	17
4.3. Pengolahan	19
4.4. Penyajian	20
4.5. Masalah yang Ditemukan	20
5 SIMPULAN DAN SARAN	21
5.1. Simpulan	21
5.2. Saran	21
DAFTAR PUSTAKA	22
LAMPIRAN	25

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 mengumunkan 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

DAFTAR TABEL

1 Data, jenis data, dan cara pengambilan data	4
2 Tugas dan Tanggung Jawab setiap Jabatan	10
3 Pembagian <i>Shift</i> Kerja <i>Pastry kitchen</i>	11
4 Macam-macam Jenis Hidangan Roti manis	13
5 Alat Persiapan Ummali	17
6 Bahan Membuat Ummali	18

DAFTAR GAMBAR

Kerangka pikir	3
Alur Produksi di <i>Pastry kitchen</i> Hotel Bogor Icon and Convention	5
<i>Lagoon Restaurant</i>	6
Denah <i>Pastry kitchen</i> Hotel Bogor Icon and Convention	7
<i>Pastry kitchen</i>	8
Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i> di Hotel Bogor Icon	9
Penyajian <i>Roti tawar</i>	12
Penyajian Hidangan <i>Roti manis</i>	14
Tempat Penerimaan Bahan Basah	15
0 Tempat Penyimpanan Bahan Kering di <i>garde manger</i> dan <i>pastry kitchen</i>	17
1 Prosedur Pembuatan Ummali	19
2 Penyajian Hidangan Ummali	20

DAFTAR LAMPIRAN

1 <i>Kitchen equipment</i> di <i>Pastry kitchen</i> Hotel Bogor Icon and Convention	27
2 <i>Kitchen utensil</i> di <i>Pastry kitchen</i> Hotel Bogor Icon and Convention	28
3 Resep Terstruktur Roti Tawar	29
4 Resep Terstruktur Roti manis	30
5 Resep Terstruktur Ummali	31
6 <i>Form Daily Market List</i>	32
7 <i>Form Store Requestion</i>	33
8 <i>BIN Card</i>	34
9 Spesifikasi bahan makanan basah	35
0 Spesifikasi bahan makanan kering	35
1 Standar Operasional Prosedur (SOP) pembuatan hidangan Ummali	36