



- 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.



Hak cipta milik IPB Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University

## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	ii
DAFTAR GAMBAR	ii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	3
2 METODE PENGAMATAN	4
2.1 Waktu dan Tempat	4
2.2 Metode Pengumpulan Data	4
2.3 Metode Analisis Data	5
2.4 Batasan Istilah	5
3 KEADAAN UMUM HOT KITCHEN	6
3.1 Keadaan Umum The Sahira Hotel	6
3.2 Fasilitas Fisik dan Denah Hot Kitchen	7
3.3 Organisasi Sumber Daya Manusia	8
3.3.1 Struktur Organisasi Hotel	8
3.3.2 Struktur Organisasi <i>Food &amp; Beverage Departement</i>	8
3.3.3 Struktur Organisasi <i>Hot Kitchen</i>	9
3.3.4 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Hot Kitchen</i>	10
4 PRODUKSI HIDANGAN MASAKAN SUNDA DI <i>HOT KITCHEN</i>	11
4.1 Jenis Hidangan Masakan Sunda untuk Lunch	11
4.2 Jadwal dan Tenaga Kerja Produksi	12
4.3 Produksi Hidangan Nasi Liwet	13
4.4 Produksi Hidangan Ayam Goreng	14
4.5 Produksi Hidangan Empal Daging	15
4.6 Produksi Hidangan Ikan Goreng	16
4.7 Produksi Hidangan Tahu, Tempe dan ikan asin Goreng	17
4.8 Produksi Hidangan Karedok	18
4.9 Penyajian Hidangan Masakan Sunda	19
5 TINGKAT KESUKAAN TAMU TERHADAP HIDANGAN SUNDA	20
5.1 Hidangan Paling Disukai Panelis	21
5.2 Hidangan Lauk Hewani Paling Disukai Panelis	22
5.3 Respon Panelis Terhadap Sajian Masakan Sunda	23
6 SIMPULAN DAN SARAN	24
6.1 Simpulan	24
6.2 Saran	26
7 DAFTAR PUSTAKA	27
8 LAMPIRAN	29



Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

Hak cipta milik Institut Pertanian Bogor

Bogor Agricultural University

## DAFTAR TABEL

1 Jenis, Cara, dan Pengolahan Data	4
2 Pembagian Shift Kerja <i>Hot Kitchen</i> The Sahira Hotel	11
3 Variasi Menu Sunda Untuk <i>Lunch</i> Setiap Hari Rabu	12
4 Jadwal dan Tenaga Produksi Hidangan Sunda	12
5 Hasil Uji Organoleptik	20

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir	3
2 Denah <i>Hot Kitchen</i> The Sahira Hotel	8
3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage</i>	9
4 Struktur Organisasi <i>Hot Kitchen</i>	10
5 Produksi Hidangan Nasi Liwet	13
6 Proses Produksi Hidangan Ayam Goreng	14
7 Proses Produksi Hidangan Empal Daging	15
8 Proses Produksi Hidangan Ikan goreng	16
9 Proses Produksi Hidangan Tahu, Tempe, dan Ikan Asin Goreng	17
10 Proses Produksi Hidangan Karedok	18
11 Persiapan dan Bentuk Penyajian Nasi Tampah	19

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Fasilitas Fisik The Rahisa <i>Restaurant</i>	31
2 Denah The Rahisa <i>Restaurant</i>	32
3 Struktur Organisasi Di The Sahira Hotel	33
4 Form Kuisisioner	34

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 artikel 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.