



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	iv
DAFTAR GAMBAR	iv
DAFTAR LAMPIRAN	iv
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 dan Cara Pengambilan Data	3
2.3 Batasan Istilah	4
KEADAAN UMUM	5
3.1 Keadaan Umum Garde Manger	5
3.2 Fasilitas Fisik	6
3.3 Organisasi dan Sumber Daya	7
3.3.1 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product Departement</i>	7
3.3.2 Shift Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Garde Manger</i>	8
3.4 Definisi dan Macam <i>Salad of Vocational Studies</i>	9
3. PENGEMBANGAN PRODUK HIDANGAN <i>PASTA SALAD</i>	10
4.1 Pengadaan Bahan	11
4.2 Penyimpanan Bahan	12
4.3 Hidangan <i>Pasta Salad Bogor Icon Hotel and Conconvention</i>	12
4.3.1 Persiapan	12
4.3.2 Pengolahan	13
4.3.3 Penyajian	13
4.3.4 Kandungan Gizi	14
4.4 Modifikasi Hidangan <i>Pasta Salad</i>	14
4.4.1 Persiapan	14
4.4.2 Pengolahan	15
4.4.3 Penyajian	17
4.5 Kandungan Gizi	18
4.6 Tingkat Kesukaan Konsumen	20
5. SIMPULAN	22
6. DAFTAR PUSTAKA	24
7. LAMPIRAN	25

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 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.



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 TABEL

1 Data, Jenis data, dan cara pengambilan data	4
2 <i>Shift kerja di garde manger kitchen Bogor Icon Hotel and Convention</i>	8
3 Alat untuk produksi <i>pasta salad</i> di Bogor Icon Hotel	12
4 Kandungan gizi <i>pasta salad</i> Bogor Icon Hotel	14
5 Alat untuk produksi modifikasi <i>pasta salad</i>	15
6 Perbandingan bahan	18
7 Kandungan gizi pada <i>pasta salad</i> percobaan ke 1	19
8 Kandungan gizi pada <i>pasta salad</i> percobaan ke 2	19

## DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka Pikir Modifikasi <i>Pasta Salad</i>	2
2 <i>Lagoon Restaurant</i>	5
3 <i>Garde Manger Bogor Icon Hotel and Convention</i>	6
4 Denah ruangan <i>Garde Manger Bogor Icon Hotel and Convention</i>	6
5 Pengolahan <i>pasta salad</i> pada Bogor Icon Hotel	13
6 Penyajian <i>Pasta Salad</i> di Bogor Icon Hotel	13
7 Bahan modifikasi <i>pasta salad</i>	14
8 <i>Trial and error</i> ke-1	15
9 Pembuatan <i>dressing</i>	16
10 <i>Trial and error</i> ke-2	16
11 <i>Trial and error</i> ke-3	17
12 Penyajian pengembangan <i>pasta salad</i>	17
13 Uji kesukaan ke-1 panelis	21
14 Uji kesukaan ke-2 panelis	21
15 Uji kesukaan ke-3 panelis	22

## DAFTAR LAMPIRAN

1 <i>Kitchen equipment</i> di <i>Garde Manger Hotel Bogor Icon</i>	27
2 <i>Kitchen utensil</i> di <i>Garde Manger Hotel Bogor Icon</i>	28
3 Struktur organisasi <i>Food &amp; Beverages Product Department Bogor Icon Hotel</i>	29
4 Formulir DML ( <i>Daily Market List</i> ).	30
5 Formulir SR ( <i>Store Requisition</i> )	30
6 Resep baku <i>pasta salad</i> percobaan pertama	32
7 Resep baku <i>pasta salad</i> percobaan kedua	33



8 Resep baku <i>pasta salad</i> percobaan ketiga	34
9 Form uji kesukaan	35
10 Data Uji Kesukaan 30 Orang Panelis Percobaan pertama	36
11 Data Uji Kesukaan 30 Orang Panelis Percobaan kedua	37
12 Data Uji Kesukaan 30 Orang Panelis Percobaan ketiga	38

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

#### 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 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.