



## 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
METODE KAJIAN	4
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	4
2.2 Jenis dan Cara Pengambilan Data	4
2.2.1 Uji Organoleptik	5
2.2.2 Analisis Data	5
2.2.3 Batasan Ilmiah	5
KEADAAN UMUM <i>FOOD AND BEVERAGE DEPARTMENT</i>	6
3.1 Keadaan Umum Hotel	6
3.2 Organisasi dan Sumberdaya Manusia	7
3.2.1 Struktur organisasi hotel	7
3.2.2 Struktur organisasi di <i>Food and Beverage Product Department</i>	8
3.2.3 Shift kerja dan pembagian tugas di Salak Padjadjaran Hotel	9
3.3 Fasilitas dan Denah Cold Kitchen	9
4 PENGEMBANGAN PRODUK <i>MIXED SALAD</i>	10
4.1 Inovasi pengembangan Produk	10
4.2 Hasil Pengembangan Produk <i>Mixed Salad</i>	13
4.3 Pengadaan Bahan Makanan	16
4.3.1 Perencanaan kebutuhan bahan makanan	16
4.3.2 Pemesanan dan pembelian bahan makanan	17
4.3.3 Penerimaan bahan makanan	17
4.3.4 Penyimpanan bahan makanan	19
4.3.5 Biaya Produksi	20
4.4 Produksi <i>Keto Salad</i>	21
4.4.1 Persiapan <i>Keto Salad</i>	21
4.4.2 Pengolahan <i>Keto Salad</i>	21

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Perikanan 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 mengumunkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies



4.4.3 Pemorsian <i>Keto</i> Salad	22
4.5 Uji Organoleptik	22
4.5.1 Hasil uji organoleptik	22
4.5.2 Implikasi untuk Industri Hotel	24
5 SIMPULAN DAN SARAN	24
5.1 Simpulan	24
5.2 Saran	25
6 DAFTAR PUSTAKA	25
LAMPIRAN	27

#### 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.





## DAFTAR TABEL

1 Cara pengambilan data di hotel	4
2 Pembagian shift kerja di Kitchen Salak Padjadjaran Hotel	9
3 Kandungan Gizi Mixed Salad	14
4 Kandungan Gizi Keto Salad	15
5 Kebutuhan bahan per porsi Keto Salad	16
6 Gudang penyimpanan bahan makanan untuk Keto Salad	20
7 Biaya bahan baku per porsi Keto Salad	21
8 Hasil pengujian organoleptik	23

## DAFTAR GAMBAR

1 Alur kerangka pikir	3
2 Struktur organisasi Food and Beverage Product Department di Salak	8
3 Denah Cold Kitchen Salak Padjadjaran Hotel	10
4 Keto Salad	14
5 Alur pemesanan bahan makanan di Salak Padjadjaran Hotel	17
6 Alur penerimaan bahan makanan di Salak Padjadjaran Hotel	18
7 Alur pengolahan Keto Salad	21
8 Rataan hasil uji organoleptik	23

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Form Uji Organoleptik Responden 1	29
2 Form Uji Organoleptik Responden 2	30
3 Form Uji Organoleptik Responden 3	31

- 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.



© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural Univer



**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 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.