



- 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 ISI

DAFTAR TABEL	Viii
DAFTAR GAMBAR	Viii
DAFTAR LAMPIRAN	Viii
1. PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
1.3 Kerangka Pikir	2
2. METODE PENGAMATAN	3
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	3
2.2 Teknik Pengambilan Data	4
2.3 Batasan Istilah	4
3. KEADAAN UMUM	5
3.1 Hotel dan <i>Hot Kitchen</i>	5
3.2 Sumber Daya Manusia	5
3.3 Fasilitas Fisik dan Peralatan	8
3.4 Definisi Soto	8
3.4.1 Macam-Macam Soto Berdasarkan Jenis Kuah yang Digunakan	9
3.4.2 Macam-Macam Soto Berdasarkan Bahan Utama yang Digunakan	11
3.4.3 Arti dari Hidangan Soto	13
4. PRODUKSI HIDANGAN SOTO KUNING	14
4.1 Jenis Hidangan	15
4.2 Pengadaan Bahan	16
4.3 Persiapan Hidangan Soto	17
4.4 Pengolahan	18
4.5 Pemorsian	19
4.5 Kandungan Gizi	20
5. SIMPULAN	20
5.1 Simpulan	20
DAFTAR PUSTAKA	21
LAMPIRAN	23



DAFTAR TABEL

1. <i>Shift Kerja Kitchen</i>	6
2. Kandungan Gizi Hidangan Soto Kuning	13

DAFTAR GAMBAR

1 Kerangka pikir hidangan soto kuning	3
2 Struktur organisasi kitchen	6
3 Denah fasilitas fisik Hot kitchen	8
4 Produksi <i>a'la carte</i> soto kuning	2
5 Contoh Hidangan Soto Kuah Bening	9
6 Contoh Hidangan Soto Kuah Santan	9
7 Contoh Hidangan Soto Kuah Kuning	10
8 Contoh Hidangan Soto Kuah Kacang	10
9 Contoh Hidangan Soto Kuah Koya	10
10 Contoh Hidangan Soto Daging	11
11 Contoh Hidangan Soto Ceker	11
12 Contoh Hidangan Soto Kaki sapi	11
13 Contoh Hidangan Soto babat	12
14 Contoh Hidangan Soto Tangkar	12
15 Contoh Hidangan Soto Kerbau	12
16 Contoh Hidangan Soto	13
17 Contoh Hidangan Sauto	13
18 Contoh Hidangan Coto	13
19 Contoh Hidangan Tauto	14
20 Contoh Hidangan Saoto	14
21 Hidangan Soto Ayam	15
22 Hidangan Soto Mie	15
23 Hidangan Soto Kuning	16
24 Alur perencanaan bahan makanan	16
25 Alur pengolahan hidangan soto kuning	19
26 Contoh Pemorsian Hidangan Soto Kuning	19

DAFTAR LAMPIRAN

1 Standar resep hidangan soto kuning	
2 Resep Bumbu Dasar Putih, Kuning, Merah, dan Hitam	
3 <i>Store request</i> dan <i>Market list</i>	--

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.