



## DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	2
2 METODE PENGAMATAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	2
2.2 Metode Pengumpulan Data	2
2.3 Alur Produksi Hidangan di <i>Pastry kitchen</i>	3
GAMBARAN UMUM <i>PASTRY KITCHEN</i>	5
3.1 Keadaan Umum <i>Pasty Kitchen</i>	5
3.1.1 Fasilitas Fisik dan Peralatan	6
3.1.2 Struktur Organisasi <i>Pastry kitchen</i>	7
3.1.3 Shift Kerja dan Pembagian Tugas	8
3.2 Jenis-Jenis <i>Pastry</i>	9
3.2.1 Donat dan <i>Tartlet</i>	9
3.2.2 <i>Pudding</i> dan <i>Jelly</i>	10
3.2.3 Kue jajanan pasar	11
3.2.4 Hidangan <i>Fritters</i> dan <i>Cake</i>	12
PEMBUATAN <i>MINI CAKE</i> DI ARCH HOTEL	13
4.1 Jenis-Jenis Bahan	13
4.2 Persiapan Pengolahan	14
4.3 Pengolahan Hidangan	15
4.4 Pemorsian dan Penyajian	17
4.5 Kandungan Gizi	19
5 SIMPULAN DAN SARAN	21
5.1 Simpulan	21
5.2 Saran	22
DAFTAR PUSTAKA	22
DAFTAR LAMPIRAN	25

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

© Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

Sekolah Vokasi  
College of Vocational Studies

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 GAMBAR

1 Alur Produksi Hidangan di <i>Pastry Kitchen</i>	4
2 <i>Layout Pastry Kitchen</i>	6
3 Struktur Organisasi <i>Food and Beverage Product</i>	7
4 Penyajian Hidangan Donat dan <i>Tartlet</i>	10
5 Penyajian Hidangan <i>Pudding</i>	11
6 Penyajian Hidangan Jajanan Pasar	12
7 Penyajian Hidangan <i>Fritters</i>	12
8 Penyajian <i>Cake</i>	13
9 Prosedur Pengolahan Hidangan <i>Mini Cake</i>	16
10 Jenis <i>Mini Cake</i>	18

## DAFTAR TABEL



**Sekolah Vokasi**  
College of Vocational Studies

1 Jenis dan Teknik Pengambilan Data	3
2 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Pastry Kitchen</i>	8
3 Jenis-Jenis Bahan <i>Topping Mini Cake</i>	14
4 Contoh Hidangan <i>Mini Cake</i>	18
5 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Sponge Cake</i> Adonan Putih	20
6 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Sponge Cake</i> Adonan Coklat	20
7 Kandungan Energi dan Zat Gizi <i>Topping Cake</i> per potong	21

## DAFTAR LAMPIRAN

1 Batasan Istilah	27
2 Resep Terstruktur <i>Sponge Cake</i>	28
3 <i>Kitchen Equipment</i> di <i>Pastry Kitchen</i>	29
4. <i>Kitchen Utensils</i> di <i>Pastry Kitchen</i>	30

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.