

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN	xi
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 Praktik Kerja Lapang	3
2.2 Metode Pengambilan Data	3
2.3 Batasan Istilah	4
3 GAMBARAN UMUM	5
3.1 Keadaan Umum Hotel	5
3.2 Keadaan Umum <i>Banquette Kitchen</i>	6
3.3 Denah, Fasilitas Fisik dan Peralatan <i>Banquette Kitchen</i>	6
3.4 Organisasi dan Sumber Daya Manusia	10
3.4.1 Struktur Organisasi	10
3.4.2 <i>Shift Kerja dan Pembagian Tugas di Banquette Kitchen</i>	11
4. PRODUKSI HIDANGAN SUP DAN SAYUR UNTUK WEDDING CHINESE SET MENU	12
4.1 <i>Wedding Chinese Set Menu</i>	13
4.2 Pengadaan Bahan Makanan	15
4.3 Jenis Hidangan pada <i>Wedding Chinese Set Menu</i>	19
4.3.1 Hidangan <i>Assorted Fried Seafood & Bamboo Pith Soup</i>	19
4.3.2 Hidangan <i>Braised Dried Scallop With Sea Cucumber & Broccoli</i>	19
4.4 Persiapan Hidangan	20
4.4.1 Hidangan <i>Assorted Fried Seafood & Bamboo Pith Soup</i>	20
4.4.2 Hidangan <i>Braised Dried Scallop With Sea Cucumber & Broccoli</i>	20
4.5 Pengolahan Hidangan	21
4.5.1 Hidangan <i>Assorted Fried Seafood & Bamboo Pith Soup</i>	22
4.5.2 Hidangan <i>Braised Dried Scallop with Sea Cucumber & Broccoli</i>	23
4.6 Pemorsian Hidangan	24
4.6.1 Hidangan <i>Assorted Fried Seafood & Bamboo Pith Soup</i>	24
4.6.2 Hidangan <i>Braised Dried Scallop With Sea Cucumber & Broccoli</i>	25
4.7 Kandungan Gizi Hidangan <i>Wedding Chinese Set Menu</i>	26
5. SIMPULAN DAN SARAN	27
5.1 Simpulan	27
5.2 Saran	28
DAFTAR PUSTAKA	29
LAMPIRAN	31
RIWAYAT HIDUP	38

