



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.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

DAFTAR ISI

DAFTAR TABEL	viii
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
1 PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang	1
1.2 Tujuan	1
2 METODE KAJIAN	2
2.1 Waktu dan Tempat Pengamatan	2
2.2 Jenis, Cara dan Pengolahan Data	2
2.3 Alur Produksi Makanan di <i>Hot Kitchen</i>	3
3 KEADAAN UMUM <i>HOT KITCHEN</i>	4
3.1 Keadaan Umum The Sahira Hotel Bogor	4
3.2 Fasilitas Fisik dan Denah <i>Hot Kitchen</i>	4
3.3 Organisasi dan Sumber Daya Manusia <i>Hot Kitchen</i>	6
3.3.1 Struktur Organisasi <i>F & B Department</i>	6
3.3.2 Struktur Organisasi <i>Hot Kitchen</i>	6
3.3.3 <i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Hot Kitchen</i>	7
3.4 Pengadaan dan Penyimpanan Bahan di <i>Hot Kitchen</i>	8
3.4.1 Jenis Bahan Keperluan Bahan Basah di <i>Hot Kitchen</i>	8
3.4.2 Alur dan Proses Pengadaan Bahan di <i>Hot Kitchen</i>	9
3.4.3 Penyimpanan Bahan Kering	10
3.4.4 Penyimpanan Bahan Basah	10
3.5 Jenis dan Produksi Hidangan untuk Sajian <i>Buffet</i> di <i>Hot Kitchen</i>	11
3.5.1 Jenis Hidangan <i>Main Buffet</i>	12
3.5.2 Jenis Hidangan <i>Stall</i>	13
4 PRODUKSI HIDANGAN NASI, BUBUR, DAN PASTA	15
4.1 Produksi Hidangan Nasi dan Bubur	15
4.1.1 Jenis Hidangan Nasi dan Bubur	16
4.1.2 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	16
4.1.3 Jadwal dan Tenaga Persiapan	18
4.1.4 Penyimpanan Bahan Setelah Dipersiapkan	18
4.1.5 Jadwal, Tenaga, dan Alat Pengolahan	19
4.1.6 Prosedur Pengolahan Nasi Putih dan Bubur	20
4.1.7 Prosedur Pengolahan Nasi Berbumbu	20
4.1.8 Penyimpanan Hidangan Matang	21
4.2 Produksi Hidangan Pasta	22
4.2.1 Jenis Hidangan dan Jadwal Penyajian Hidangan Pasta	22
4.2.2 Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan	22
4.2.3 Jadwal dan Tenaga Persiapan Hidangan Pasta	24
4.2.4 Jadwal, Tenaga, dan Alat Pengolahan	24
4.2.5 Prosedur Pengolahan Pasta	25
4.3 Penyajian Hidangan Nasi, Bubur, dan Pasta	28
4.4 Penanganan Hidangan Nasi, Bubur, dan Pasta Setelah <i>Closing</i> Penyelenggaraan <i>Buffet</i>	29
5 SIMPULAN DAN SARAN	30
5.1 Simpulan	30



5.2	Saran	31
	DAFTAR PUSTAKA	31
	LAMPIRAN	33

DAFTAR TABEL

	Jenis, Cara, dan Pengolahan Data	2
	<i>Shift</i> Kerja dan Pembagian Tugas di <i>Hot Kitchen</i>	7
	Perbandingan Hidangan <i>Main Buffet Breakfast & Main Buffet Lunch/Dinner</i>	13
	Daftar Hidangan <i>Stall</i>	14
	Jenis Bahan dan Standar Porsi (200 <i>pax</i>) Hidangan Nasi dan Bubur	17
	Jadwal dan Tenaga Persiapan Hidangan Nasi dan Bubur	18
	Jadwal, Tenaga, dan Alat Pengolahan Hidangan Nasi dan Bubur	19
	Jenis Hidangan dan Jadwal Penyajian Hidangan Pasta	22
	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan untuk 200 <i>Pax</i> Hidangan Pasta	23
	Jadwal dan Tenaga Persiapan Hidangan Pasta	24
	Jadwal, Tenaga, dan Alat Pengolahan Hidangan Pasta	25
	Waktu dan Tempat Penyajian Hidangan Nasi, Bubur, dan Pasta	28



Sekolah Vokasi
GAMBAR
College of Vocational Studies

	Alur Produksi Makanan di <i>Hot Kitchen</i>	3
	Denah <i>Hot Kitchen</i> The Sahira Hotel Bogor	5
	Struktur Organisasi <i>F&B Department</i> The Sahira Hotel Bogor	6
	Struktur Organisasi <i>Hot Kitchen</i> Rahisa Restaurant	7
	Alur Pengadaan Bahan di <i>Hot Kitchen</i>	9
	<i>Lay Out</i> Penyelenggaraan <i>Main Buffet</i> dan <i>Stall Breakfast</i>	11
	<i>Lay Out</i> Penyelenggaraan <i>Main Buffet</i> dan <i>Stall Lunch/Dinner</i>	12
	Alur Produksi Hidangan Nasi dan Bubur	15
	Prosedur Pengolahan <i>Spanish Paella</i>	21
	Prosedur Pengolahan <i>Lasagna</i>	26
	Prosedur Pengolahan <i>Macaroni Schotel</i>	27

DAFTAR LAMPIRAN

	Batasan Istilah	34
	Perencanaan Kebutuhan Bahan Makanan Hidangan Nasi & Bubur di <i>Hot Kitchen</i>	35
	Siklus Menu <i>Buffet Breakfast</i>	1
	Siklus Menu <i>Buffet Lunch 1</i>	1
	Siklus Menu <i>Buffet Lunch 2</i>	1
	Siklus Menu <i>Buffet Dinner 1</i>	1
	Siklus Menu <i>Buffet Dinner 2</i>	1